

gasthaus mit wurzeln.

Nicht nur wir, sondern auch die Zutaten für unsere Speisen sind tief in der Region rund um unser idyllisches Geistthal verwurzelt. Weil wir sehr stolz auf unser großartiges Netzwerk an Lieferant:innen sind, holen wir zum Start deines Besuchs einige der Produzent:innen und Landwirt:innen vor den Vorhang, die deine heutige Mahlzeit erst möglich machen.

lieferant:innen

Brigitte & Hansi Hasenhütl – Eggenfeld
Anna Höller Gratia Herba – Geistthal
Familie Rainer Pogehof – Geistthal
Familie Lackner – Voitsberg
Familie Peiner – Voitsberg
Familie Kupfer – Geistthal
Familie Gimpl – Bad Gams

Familie Kollmann - Geistthal
Declevas Alpenfisch – Mariazell
Haindl Kunstmühle & Ölpresse – Kalsdorf
Manufaktur Gölles – Riegersburg
Biohof Hergott – St. Stefan ob Stainz
Familie Rainer – Stallhofen
Bio Obstgut Fattingerhof – Stübing



Zum Start deines Besuchs erlauben wir uns dir ein Gedeck zu servieren.
dafür berechnen wir 3,50 Euro pro Person.

Die Natur gibt die Richtung vor, daher bitten wir um Verständnis, dass sich unsere Speisekarte zwischen deinem Blick auf unsere Website und deinem Besuch bei uns in Geistthal ändern kann.



auftakt
mit
herz.

kaspressknödel 8
Klare Bouillon. Schnittlauch.

schaumsuppe vom kren 9
Kren. Schwarzbotknödel. Kräuter.

wintersalat 11
Bunte Salate. Kernöl. Käferbohne. Kürbis. Kürbiskerne. Schwarzbrot.

glücksschwein 16
Eingelegte Zwiebel. Wurzelgemüse. Kernölvinaigrette. Senf.

rotes schaf 14
Schafskäse. Schafsfrischkäse. Rüben. Rote Rüben Hummus. Rüben Mayo.



wohlfühlküche
aus wald.
wiese.
wasser.

wartinger lamm 26
Geschmorte Lammstelze. Kohlsprossen. Gnocchi.

gebackenes vom reh 27
Preiselbeeren. Pilzmayonnaise. Endiviensalat. Kompott.

steirischer zwiebelrostbraten 24
Gebratene Erdäpfel. Röstzwiebel.



MORE SOCIAL – LESS MEDIA (HANDY WEG – GEMÜTLICHKEIT HER)

Natürlich fühlen wir uns sehr geehrt, wenn du deinen Besuch bei uns fotografisch festhältst, aber noch mehr freuen wir uns, wenn du dein Handy heute mal zur Seite legst und dich voll und ganz deiner Begleitung und der gemeinsamen Zeit bei uns im Gasthaus widmest. Denn die schönsten Momente hat man nicht auf Fotos, sondern im Kopf und im Herzen.



wohlfühlküche
aus wald.
wiese.
wasser.

rosa beiried 33
Balsam-Schalotten. Kräuterdäpfel.

filet vom saibling 27
Selleriepüree. Rahmwirsing. Weißweinschaum.

ravioli 22
Erdäpfel. Eierschwammerl. Schafjoghurt.



KLEIN IST (MANCHMAL) AUCH FEIN

Für unsere kleinen Gäste (oder großen Gäste mit kleinem Hunger) können wir selbstverständlich alle Gerichte in einer verkleinerten Form zubereiten. Von Baby-Fisch über Junior-Lamm bis Mini-Salat ist fast alles möglich.



süßer
ausklang.

sachertorte 6
Schlagobers.

mohnnudeln 13
Schupfnudeln. Mohn. Zwetschkengel. Zwetschkensorbet.

heiße liebe 13
Vanilletarte. Heiße Himbeeren. Himbeersorbet.



eis & sorbet

mit milch & sahn
Vanille. Sauerrahm. Milchreis. Spekulatius. je 3

lieber ohne...
Dattel-Haselnuss. Zwetschke. Himbeere.

bio kaffee von paul & bohne
kräutertee von gratia herba



flüssige werte.

ankommen. durchstarten.

Sound of Mostviertel Cidre Mike Nährer – Rassing	1 8	6
Steiermark Brut Weingut Harkamp – Leibnitz	1 8	7
Brut Rosé Weingut Jurtschitsch – Langenlois	1 8	7
Sparkling Tea Genussmanufaktur Kloss – Winingen	1 8	6
Hansi Hansi Hands on Gin. Ribisel. Zitrone. Sodawasser.		9
Zirben Tonic Zirbensch snaps. Isis Bio Tonic. Rosmarin.		9
Ribisel Rübe Royal Ribisel. Rote Rübe. Verjus. Holunder.		8
Quitte, Bitte Quitte. Wacholder. Zitronentyhmian.		8

saft

Holunder // Apfel Kirchenhaschbergerhof – Geistthl		4
Rote Johannisbeere // Pfirsich Bio-Obstgut Fattingerhof – Stübing		4
Apfelcuvée Minzvielfalt		5
Karotte Sanddorn Quitte Ingwer		5
Birne Kamille		5

soft

Bio Cola Brauhaus Gusswerk – Hof bei Salzburg		4
Bio Sunny Orange Lammsbräu – Neumarkt		4
Bio Zisch Himbeere-Cassis Voelkel – Höhbeck		4
Organic Tonic Aqua Monaco – München		5

braukunst

Trumer Pils vom Fass Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See	0,3	4
Bio Zwickl vom Fass Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See	0,3	4
Bio Lammsbräu Alkoholfrei Lammsbräu – Neumarkt	0,3	4,50
Bio Weiße mit Dinkel Brauerei Unertl – Mühldorf am Inn	0,5	5
Deetz Golden Ale Bevog – Bad Radkersburg	0,3	5,50
Bio Session Saison Hopfengrund – Hollenburg	0,3	7

kulturwein

Roter Veltliner Ried Altweingarten 2023 Familie Schuster – Wagram	1 8	6
Weißburgunder Ried Eckberg 2022 Lackner-Tinnacher – Südsteiermark	1 8	6
Chardonnay vom Opok 2021 Tauss – Südsteiermark	1 8	7
Aus den Dörfern weiß 2022 Hannes Schuster – Leithaberg	1 8	7
Alte Rosa 2022 Krenn49 – Vulkanland	1 8	7
Sankt Laurent St. Andräer 2021 Ziniel – Seewinkel	1 8	6
Blaufränkisch Bela Joska 2021 Wachter-Wiesler – Südburgenland	1 8	6
Blauer Wildbacher non vintage Machater – Weststeiermark	1 8	7

