

Wirtshaus mit Wurzeln

Nicht nur wir, sondern auch die Zutaten für unsere Schmankerl sind tief in der Region rund um unser idyllisches Geistthtal verwurzelt. Weil wir sehr stolz auf unser großartiges Netzwerk an Lieferanten sind, holen wir zum Start deines Besuchs einige der Produzenten und Landwirte vor den Vorhang, die das heutige Festmahl erst möglich machen. Auf Wunsch geben wir dir gerne nähere Informationen zu jedem einzelnen Gericht auf unserer Speisekarte und stellen bei Gefallen herzlichst gerne Kontakt zur Quelle des guten Geschmacks her. Einfach weil wir von der Qualität begeistert sind und der Meinung sind, dass jeder, der es möchte, dieselbe Qualität bei sich zuhause genießen können soll.

Brigitte & Hansi Hasenhüttl, Eggenfeld

Ingeborg & Wolfgang Wipfler, Ligist

Anna Höller – Kleinkrautwaschkrauter, Geistthtal-Södingberg

Familie Kupfer, Geistthtal-Södingberg

Familie Rainer Pogerhof, Geistthtal-Södingberg

Hofmolkerei Tax, Piber

Familie Rainer Maximilian, Stallhofen

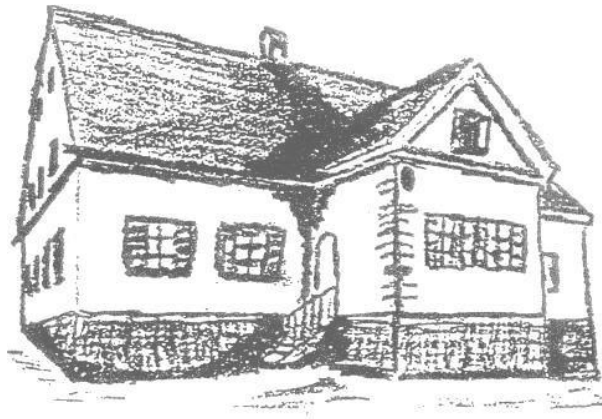
Markt Mühle Fichtinger, Deutschfeistritz

Familie Lackner, Voitsberg

Familie Peiner, Voitsberg

Kaffeerösterei Paul und Bohne, Graz

Herbert Lugitsch & Söhne, Feldbach



Suppe, Salat & Vorspeisen

Frittatensuppe	3,60
Leberknödelsuppe	3,60
Strudelsuppe	3,60
Geistthaler Kirchtagsuppe	3,20
Grüner Salat	3,50
Gemischter Salat	3,90
Gebackener Schafskäse auf pikantem Couscous-Salat	9,20

Steirisch, gschmackig, fein

Steirischer Zwiebelrostbraten mit gebratenen Erdäpfel	14
Knuspriges Schweinsbrüstl mit Reis	12,90
Gebackenes Steirerschnitzel gefüllt mit Bauernschinken, Kren und Moosbacher mit Petersilienerdäpfel	13,90
Geistthaler Grillteller	14

Für unsere kleinen Gäste (oder große Gäste mit kleinem Hunger) können wir selbstverständlich alle Gerichte auch in einer abgespeckten Variante zubereiten. Vom Kinder-Wiener über Mini-Grillteller bis zur Baby-Forelle ist fast alles möglich

Wald Wiese Wasser

Gebratenes Forellenfilet
auf Pilzrisotto 17,20

Hausgemachte Nudeln 11,80
in cremiger Eierschwammerlsauce

Glacierte Rehleber 12,30
auf fruchtigem Sommersalat

Die pflanzlichen und tierisch guten Hauptdarsteller unseres heutigen Menüs sind übrigens Duroc-Schwein aus dem steirischen Vulkanland, Bio-Hendl aus der Südoststeiermark, Wild aus weststeirischen Wäldern, Schafskäse vom Pogerhof in Geistthal, Salatvielfalt aus unseren Gärten und Hochbeeten, Kräuter von Geistthaler Wiesen und Wäldern, Erdäpfel von Brigitte und Hansi Hasenhüttl aus Eggenfeld bei Graz, Eierschwammerl aus dem südsteirisch-slowenischen Grenzland und Regenbogen- sowie Bachforellen aus unserem eigenen Teich.