

# *Wirtshaus 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 Lieferanten sind, holen wir zum Start deines Besuchs einige der Produzenten und Landwirte vor den Vorhang, die deine heutige Mahlzeit erst möglich machen.

Brigitte & Hansi Hasenhüttl, Eggenfeld

Anna Höller - Gratia Herba, Geistthal

Familie Rainer Pogerhof, Geistthal

Hofmolkerei Tax, Piber

Obst + Gemüse Jauk, Köflach

Familie Lackner, Voitsberg

Familie Peiner, Voitsberg

Familie Rainer Maximilian, Stallhofen

Familie Kupfer, Geistthal

Familie Fuchs, Lödersdorf

Familie Baumann, Stallhofen

# *Suppe, Salat & Vorspeisen*

Kräftige Rindssuppe Frittaten.	4
Geistthaler Strudelsuppe Rüben. Möhren. Schnittlauch.	5
Sauerkrautsuppe Blutwurst Capeletti.	6
Gemischter Salat	4,50
Vogersalat Erdäpfel. Knoblauch. Gebratener Speck.	6
Rübenvielfalt Frischkäse. Kren. Weißer Balsam. Erdnussöl.	9

# *Steirisch, geschmackig, fein*

Gebackenes Steirerschnitzel 16

gefüllt mit Bauernschinken, Moosbacher & Kren.  
Petersilienerdäpfel.

Knuspriges Schweinsbrüstl 14

Reis.

Steirischer Zwiebelrostbraten 16

Gebratene Erdäpfel.

Gebackene Fledermaus vom Steirerschwein 19

Vogersalat. Preiselbeeren.

Für unsere kleinen Gäste (oder große Gäste mit kleinem Hunger) können wir selbstverständlich alle Gerichte in einer abgespeckten Variante zubereiten. Vom Kinder-Knödel über Mini-Forelle bis zum berüchtigten Beilagenteller ist fast alles möglich.

# *Wald Wiese Wasser*

Tafelspitz vom Geistthaler Rind 19  
Apfel Kren. Rösterdäpfel. Schnittlauchsauce.

Gebratenes Forellenfilet 21  
Fenchel Risotto.

Rote Rüben Knödel 14  
Salbei. Braune Butter. Pecorino.

Eierschwammerl-Pasta 14

## *More Social, Less Media - (Handy weg, Gemütlichkeit her)*

Natürlich fühlen wir uns 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.

# *Mehlspeise, Eis & Kaffee*

Cremeschnitte	4
Torte	3,50
Oma Berta's Haustorte.	
Törtchen	5
Himbeere. Topfen.	
Kuchen	4
Apfel. Mandeln.	
Brownie	5,50
Schokolade. Vanilleeis.	
Eis vom Eis-Greissler	1,80
Alpenkaramell. Erdbeere.	
Walnuss. Himbeere. Holunder.	
Vanille. Zitrone. Zotter Schokolade.	
Bio-Kaffee von Paul & Bohne	

# *Brand, Likör, Schnaps & Co.* 2cl

## Hausgemacht

Zirberl 3

Maschansker Apfel 3

## Aus der Umgebung Geistthal, Kainach, St. Stefan & Mooskirchen

Kräuter 3

Marille 3

Tausendguldenkraut 3

Waldbeer Likör 3

Schilcher Tresterbrand 5

Zwetschke 3

## GÖLLES Manufaktur, Riegersburg

Herzkirsche 5

Ribisel Likör 3

Marillen Likör 3

Williams Birne 4

Saubirne 6

Hirschbirne 4

Alte Zwetschke 5

Alter Apfel 5

## RON JOHAN Rum aus Riegersburg

Dark Rum 4

Old Plum Rum 4

Vanilla 5

Serie Null 5

## RUOTKER'S Steirischer Whiskey

Alois I. 5

Ruediger II. 5

Wilhelm III. 5