

# italienisch im gasthaus.

Bereits Mitte der 1980er Jahre durfte unser Papa und Schwiegerpapa Hansi im Zusammenspiel mit einem rassigen Italiener in die Philosophie der Küche zwischen Südtirol und Sizilien eintauchen. Aus diesem Grund servierte er für mehr als 30 Jahre italienische Klassiker am Fuße der Gleinalm. Auch Johann durfte in seinen jungen Jahren einige Zeit als Pizzaiolo arbeiten. Wir lassen diese langjährige Tradition hochleben und präsentieren euch im Sommer Pizza mit alpinem Anklang, hausgemachte Pasta, Süßwasserfisch und jede Menge Dolce Vita. Dem Grundsatz unserer Küche bleiben wir auch hier treu: beste Produkte, die den Jahreszeiten folgend auf nachhaltig bewirtschafteten Böden wachsen und reifen durften, mit jeder Menge Respekt und Liebe zu herkunfts betonter Wohlfühlküche verarbeitet.

## GEISTTHAL-SÖDINGBERG (STMK)

Trautentalwirt – Kräuter. Blüten. Ribisel. Geselchtes ○  
Unser Hof – Holunderblütensaft. Apfelsaft. ○  
Gratia Herba – Salate. Kräuter. Blüten. Tee. Eistee.  
Rüben. Zucchini. Jungzwiebel. ○  
Pogerhof – Bio-Eier. Bio-Schafmilchprodukte ●  
La Paca – Bio-Pilze. Bio-Ribisel. ●  
Fleißige Sammler:innen – Eierschwammerl. Pilze ○  
Theresia Harrer – Honig ○  
Familie Rainer – Holz

## STALLHOFEN (STMK)

Blumen Sonnleitner – Kräuter. Blumen. ○

## MANTSCHA (STMK)

Mantscha MÜCH – Bio-Milchprodukte ●

## KALSDORF (STMK)

Kunstmühle & Ölpresse Haindl –  
Bio. Vollkornmehl. Mehl. ● ○

## STÜBING (STMK)

Bio-Obstgut Fattingerhof – Bio-Obst & Säfte. Bio-Nüsse ●  
Familie Adamer – Holzkohle

## GRAZ (STMK)

Paul & Bohne – Bio-Kaffee ●

## PÖLLAU (STMK)

Ölmühle Fandler – Bio-Öle ●

## RIEGERSBURG (STMK)

Manufaktur Gölles – Obstbrände. Essig ○  
Zotter Schokolade – Bio-Schokolade ●

## BAD GAMS (STMK)

Familie Gimpl – Freilandschwein ○

## MARIAZELL (STMK)

Declevas – Bio-Forelle & Saibling ●

## WIEN

Marc Mößner – Bio-Karpfen ●

## SPRÖGNITZ (NÖ)

Sonnentor – Bio-Gewürze ●

## POYSBRUNN (NÖ)

Biohof Birnstingl-Gottinger- Bio-Marillen ●

## NIEDERWALDKIRCHEN (OÖ)

Anneliese & Johannes Steinmayr – Bio Mühsciutto ●

## MITTERTRIXEN (K)

Simon Hof – KARINTA Tauernroggen Risotto ○

## WAISENBERG (K)

Familie Nuart –  
Bio-Mozzarella. Bio-Blauschimmel. Bio-Schwarzes Schaf  
●

## WEITERE LIEFERANT:INNEN

BIO-GAST ●

TRANSFOURMET ● ○

Legende:

● bio | ○ konventionell



## antipasti.

johann's fischsuppe 16  
Saibling. Forelle. Olivenöl. Tomaten. Toscanabrot.

o sole mio 10  
Blattsalat. Kräuter. Tomate. Schafskäse. Wassermelone.  
Balsamessig. Olivenöl.

nektarinen caprese 15  
Nuart „Mozzarella“. Nektarine. Mühsciutto. Rucola. Hartkäse. Zitronendressing.  
*(auch vegetarisch möglich ☺)*

fritto misto 19  
Karpfen. Seeforelle. Saibling. Kräutercreme.



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



# pizza & der trautentalwirt

turistico 16  
Tomatensauce. Mozzarella. Salami Milano.

geistthal 16  
Tomatensauce. Mozzarella. Sauerrahm. Geselchtes. Kren.

garten 16  
Tomatensauce. Mozzarella. Vielfalt an Gartengemüse.

käse & marille 17  
Creme Fraiche. Blauschimmel. Pecorino. Schafskäse. Mozzarella. Marille.  
*[ohne Tomatensauce]*

blunzn bianca 17  
Blunzn. Creme Fraiche. Rote Rübe. Kren.  
*[ohne Tomatensauce]*



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 bis Mini-Salat ist fast alles möglich.



# *pasta. pescare & carne der trautentalwirt*

risotto al formaggio di montagna 22  
Tauernroggen Risotto. Bergkäse. Mascarpone. Kräuter.

ricotta e ravioli 24  
Ricotta. Pilze. Kräuter. Hartkäse.

santa trota 28  
Seeforellenfilet. Fregola Sarda. Tomaten. Oliven.

bistecca di sulmtal 33  
Tomahawk vom Weideschwein. Rosmarinerdäpfel. Gartengemüse.



PIÙ SOCIALE – MENO 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.



*dolci.*

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| gnocchi di albicocca                                    | 13 |
| Marillen-Topfenknödel. Marinierte Marillen. Vanilleeis. |    |
| tiramisu                                                | 9  |
| plus Kugel Eis/Sorbet nach Wahl                         | 12 |
| coppa di gelato                                         | 12 |
| 3 Kugeln Eis/Sorbet nach Wahl.                          |    |
| Knusperteig. Schlagobers. Schokoladensauce.             |    |



*gelati & sorbetto*

mit milch & sahn  
Joghurt-Minze.  
Joghurt-Holunder.  
Vanille.  
Piment-Dunkle Schokolade.  
Kaffee.

je 3,50

lieber ohne...  
Erdbeere.  
Rhabarber.  
Marille.

BIO-KAFFEE VON PAUL & BOHNE



# flüssige werte.

ankommen. durchstarten.

|                                                                   |      |     |   |
|-------------------------------------------------------------------|------|-----|---|
| Prosecco Matiu Conegliano Superiore   L'Antica Quercia - Venetien |      | 1 8 | 6 |
| Brut Rosé   Jurtschitsch – Kamptal                                |      | 1 8 | 7 |
| Apfel Quitten Frizzante   Winkler-Hermaden – Vulkanland           |      | 1 8 | 6 |
| Flein Fizz Rosé   Gross & Gross – Südsteiermark                   | 0,0% | 1 8 | 6 |
| Sparkling Verjus mit Quitte   Raureif – Kamptal                   | 0,0% | 1 8 | 7 |

geschüttelt & gerührt

|                                                                       |      |  |   |
|-----------------------------------------------------------------------|------|--|---|
| Mela Menta   Apfel. Minze. Isis Tonic.                                | 0,0% |  | 8 |
| Dolce far niente   Holunder. Verjus. Aqua Monaco.                     | 0,0% |  | 8 |
| Andiamo, Anziano   Saljut Wodka. Holunder. Zitrone. Sodawasser..      |      |  | 9 |
| Romanzo Rosso   Super Cattivo Pomeranze. Orange. Prosecco.            |      |  | 9 |
| Limonata Sour   Limoncello. Zitronenzeste. Zitronensaft. Kohlensäure. |      |  | 8 |

saft

|                                                                             |  |            |   |
|-----------------------------------------------------------------------------|--|------------|---|
| Apfel <small>oder</small> Holunder   Kirchenhaschbergerhof – Geistthäl      |  | 0,5 mit LW | 4 |
| Ribisel <small>oder</small> Pfirsich   Bio-Obstgut Fatteringerhof – Stübing |  | 0,5 mit LW | 4 |
| Apfelcuvée Minzvielfalt                                                     |  | 1 8        | 5 |
| Quitte Rosmarin                                                             |  | 1 8        | 5 |
| Karotte Sanddorn Quitte Ingwer                                              |  | 1 8        | 5 |

soft

|                                                       |  |     |   |
|-------------------------------------------------------|--|-----|---|
| Bio Cola   Brauhaus Gusswerk – Hof bei Salzburg       |  | 0,3 | 4 |
| Blüten- oder Kräutereistee   Gratia Herba – Geistthäl |  | 0,3 | 5 |

braukunst

|                                                                                       |      |     |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|------|
| Pils vom Fass   Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See                               |      | 0,3 | 4    |
| Bio Zwickl vom Fass   Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See                         |      | 0,3 | 4    |
| Hopfenspiel <small>kaltgehopft</small>   Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See      |      | 0,3 | 5    |
| Bio Weißbier mit Dinkel <small>Alkoholfrei</small>   Brauerei Aldersbach – Aldersbach | 0,0% | 0,5 | 5    |
| Bio Lammsbräu <small>Alkoholfrei</small>   Lammsbräu – Neumarkt                       | 0,0% | 0,3 | 4,50 |
| Freispiel <small>Alkoholfrei</small>   Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See        | 0,0% | 0,3 | 4,50 |
| Bio Weißbier mit Dinkel   Brauerei Aldersbach – Aldersbach                            |      | 0,5 | 5    |
| Amerikanisches Pale Ale   Mikrobrauerei B(i)ernstingl – Stallhofen                    |      | 0,3 | 6    |
| Chocolate Oatmeal Milk Stout   Mikrobrauerei B(i)ernstingl – Stallhofen               |      | 0,3 | 9    |

kulturwein

|                                                       |                                                          |     |   |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----|---|
| Sommerwein Weiß                                       | Wald & Wiese Cuvée (WR, WB, GM), Jaunegg   Südsteiermark | 1 8 | 5 |
| Sommerwein Rot                                        | Zini Rot (SL, ZW), Ziniel   Seewinkel                    | 1 8 | 5 |
| Morillon Ehrenhausen 2022 – Trummer   Südsteiermark   |                                                          | 1 8 | 7 |
| Riesling Ried Sprinzenberg 2024 – Geyerhof   Kremstal |                                                          | 1 8 | 6 |
| Vernatsch Römigberg 2022 – Lageder   Südtirol         |                                                          | 1 8 | 7 |
| Sankt Laurent 2022 – Gsellmann   Neusiedlersee        |                                                          | 1 8 | 6 |

