

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 herkunftsbetonter 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 Adamer – Holzkohle
Familie Rainer - Holz

MANTSCHA (STMK)

Mantscha MÜCH – Bio-Milchprodukte ●

KALSDORF (STMK)

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

STÜBING (STMK)

Bio-Obstgut Fattingerhof – Bio-Obst & Säfte. Bio-Nüsse ●

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 – Freilandfleisch ○

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 ●

TRANSFOOD ●○

Legende:

● bio | ○ konventionell



antipasti.

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

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

pfirsich caprese 14
Nuart Mozzarella, Pfirsich. Mühsciutto. Rucola. Hartkäse. Zitronendressing.
[auch vegetarisch möglich ☺]

fritto misto 19
Karpfen. Seeforelle. Saibling. Kräuter-Sauerrahm.



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



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.



pizza. pasta & 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
Gorgonzola. Pecorino. Schafskäse. Mozzarella. Hartkäse. Marille.
[ohne Tomatensauce]

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



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.



pizza. pasta & der trautentalwirt

risotto	22
Tauernroggen Risotto. Bergkäse. Mascarpone. Kräuter.	
ricotta e ravioli	24
Ricotta. Pilze. Kräuter. Hartkäse.	
santa trota	26
Seeforellenfilet. Fregola Sarda. Tomaten. Oliven.	
bistecca di sulmtal	31
Tomahawk vom Weideschwein. Rosmarinerdäpfel. Gartengemüse.	



TRARA – DAS ÜBERRASCHUNGSMENÜ

in mehreren Gängen nach Wahl der Küche | 5 Gänge - 74 | 6 Gänge - 86 | 7 Gänge - 94

Unser Angebot an dich ist, lass dich überraschen und genieße den Geschmack unserer Heimat:
herkunftsbetont. heimatverliebt. weltoffen.

Spontan vor Ort jederzeit oder zu unseren Trara-Terminen (siehe Website).



dolci.

gnocchi die albicocca 13
Marillen-Topfenknödel. Marinierte Marillen. Vanilleeis.

tiramisu 12
plus Kugel Eis/Sorbet nach Wahl

affogato 10
Vanilleeis. Espresso.



gelati & sorbetto

mit milch & sahn
Joghurt-Minze.
Vanille. je 3,50
Piment-Dunkle Schokolade.
Mascarpone-Kaffee.

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. Prosecco.			9
Limonata Sour Limoncello. Zitrus. Sodawasser.			8

saft

Apfel <small>oder</small> Holunder Kirchenhaschbergerhof – Geiststhal		0,5 <small>mit LW</small>	4
Ribisel <small>oder</small> Pfirsich Bio-Obstgut Fattingerhof – Stübing		0,5 <small>mit LW</small>	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 – Geiststhal		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	6
Sommerwein Rot	Zini Rot (SL, ZW), Ziniel Seewinkel	1 8	6
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

