

gasthaus mit wurzeln

Nicht nur wir, sondern auch die Zutaten für unsere Speisen sind tief in der Region rund um unser idyllisches Geistthtal 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.

GEISTTHAL-SÖDINGBERG (STMK)

Trautentalwirt – Kräuter. Blüten.

Unser Hof – Holunderblütensaft. Apfelsaft.

Äpfel. Zwetschken.. Marillen. Holunderblüten

Unsere Pachtflächen – Kräuter

Gratia Herba – Gemüse. Salate. Kräuter. Blüten. Tee

Pogerhof – Bio-Eier. Bio-Schafmilchprodukte

Jägerschaft – Wild

La Paca – Bio-Pilze. Bio-Beeren.

Fleißige Sammler:innen – Eierschwammerl. Pilze

Theresia Harrer – Honig

Familie Fasching-Riemer – Bio-Lamm

GROSSSTÜBING (STMK)

Thomas Schinnerl – Wild

EGGENFELD (STMK)

Familie Hasenhütl – Gemüse. Salate

VOITSBERG (STMK)

Peter Lackner – Rind

Familie Peiner - Rind

ST. MARTIN AM WÖLLMIßBERG (STMK)

Andreas Graschi – Bio-Rind

STALLHOFEN (STMK)

Familie Rainer – Kürbiskernöl

KALSDORF (STMK)

Kunstmühle & Ölpresse Haindl – Bio-Vollkornmehl. Mehl

STÜBING (STMK)

Bio-Obstgut Fatterhof – Bio-Obst & Säfte. Bio-Nüsse.

ST. STEFAN OB STAINZ (STMK)

Hergotthof – Bio-Apfelessig

MANTSCHA (STMK)

Mantscha MÜch – Bio-Milchprodukte

GRAZ (STMK)

Paul & Bohne – Bio-Kaffee

BAD GAMS (STMK)

Familie Gimpl – Freilandschwein

PÖLLAU (STMK)

Ölmühle Fandler – Bio-Öle. Bio-Nüsse

MARIAZELL (STMK)

Declevas – Bio-Fisch

RIEGERSBURG (STMK)

Manufaktur Göllles – Obstbrände. Essig

Zotter Schokolade – Bio-Schokolade

TRAUTMANNSDORF (STMK)

Geschwister Rauch – Freilandschwein

SPRÖGNITZ (NÖ)

Sonnentor – Bio-Gewürze

GERASDORF (NÖ)

ÖsterReis – Bio-Reis

POYSBRUNN (NÖ)

Biohof Birnstingl-Gottinger- Bio-Marillen

MITTERTRIXEN (K)

Simon Hof – KARINTA Tauernroggen Risotto

WAISENBERG (K)

Familie Nuart – Bio-Schwarzes Schaf

WIEN

Wiener Miso – Misopaste

WEITERE LIEFERANT:INNEN

BIO-Gast

Transgourmet



auftakt
mit
herz.

grießnockerl Rinderkraftsuppe. Schnittlauch.	8
weiße tomatenschaumsuppe Tomatenvielfalt, Olivenöl, Mascarpone	10
bunter sommersalat Bunte Blattsalate. Zucchini. Tomate. + Schafkäse	9 11
prinzessin auf der erbse Erbsentatar. Schwarzes Schaf. Zitornensorbet.	17
obst & gemüse Tomate. Melone. Pfirsich. Tomatendressing & -chips.	14



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.



wohlfühlküche
aus wald.
wiese.
wasser.

grünes curry vom lamm
Bohnen. Österreis

29

sulmtaler wurzelfleisch vom freilandschwein
Erdäpfelpüree. Krenschaum. Wurzelgemüse

27

„grillteller“ vom freilandschwein
Faschiert. Rosa gebraten. Surstelze. Tomate. Zucchini. Erdäpfel

31



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.

gebackenes vom lamm 27
Rahmgurkensalat. Preiselbeeren.

saibling im obstgarten 29
Saibling. Tauernroggenrisotto. Pfirisch. Rucola. Walnüsse

runde rübe 24
Rote Rüben Bällchen. Rübencreme. Geschmorte Rübe.



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).



süßer
ausklang.

schoko & pfirsich

13

Dunkles Schokoladenmousse. Dunkler Mürbteig. Rotes Weingartenpfirsichsorbet.

knödel Liebe

13

Marillen-Topfenknödel. Marillenröster. Vanilleeis.



mit milch & sahn

Vanille.

Piment-Dunkle Schokolade.

Joghurt-Holunder.

je 3,50

lieber ohne

Erdbeere.

Marille.

Roter Weingartenpfirsich.

feine teeauswahl von gratia herba

bio kaffee von paul & bohne



flüssige werte.

ankommen. durchstarten.

Apfel Quitten Frizzante Winkler-Hermaden – Vulkanland		1 8	6
Steiermark Brut Harkamp – Südsteiermark		1 8	7
Brut Rosé Jurtschitsch – Kamptal		1 8	7
Flein Fizz Rosé Gross & Gross – Südsteiermark	0,0%	1 8	6
Sparkling Verjus mit Dirndl Raureif – Mühlviertel x Kamptal	0,0%	1 8	7

geschüttelt & gerührt.

Sommerfrische Apfel. Minze. Isis Tonic.	0,0%		8
Paradeisergarten Weiße Tomate. Basilikum. Kräuterverjus. Aqua Monaco.	0,0%		8
Hansi Hansi Hands on Gin. Ribisel. Zitrus. Sodawasser			9
Limonata Sour Limoncello. Zitronensaft. Zitruszeste. Kohlensäure.			8

saft

Apfel oder Holunder Kirchenhaschbergerhof – Geistthäl		0,5 mit LW	4
Ribisel oder 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- und 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 kaltgehopft Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See		0,3	5
Bio Weißbier mit Dinkel Alkoholfrei Brauerei Aldersbach – Aldersbach	0,0%	0,5	5
Bio Lammsbräu Alkoholfrei Lammsbräu – Neumarkt	0,0%	0,3	4,50
Freispiel Alkoholfrei 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

Cuvée Wald & Wiese wr/wb/gm Jaunegg – Südsteiermark		1 8	5
Roter Veltliner Ried Altweingarten 2024 Schuster – Wagram		1 8	6
Riesling Ried Sprinzenberg 2024 Geyerhof – Kremstal		1 8	6
Rosa No. 3 Krenn49 – Vulkanland		1 8	7
<i>Herzenswein</i> Blaufränkisch Alte Haid 2021 Schönberger – Leithaberg		1 8	7
Sankt Laurent 2022 Gsellmann – Neusiedlersee		1 8	6
Syrah Höllesgrund 2021 Weninger – Sopron		1 8	7

