

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.

Unsere Pachtflächen – Kräuter

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

Pogerhof – Bio-Eier. Bio-Schafmilchprodukte

Jägerschaft – Wild

Schusterbauer Bio Bauernhof – Bio-Pilze. Obst

Fleißige Sammler:innen – Eierschwammerl. Pilze

Theresia Harrer – Honig

GROSSSTÜBING (STMK)

Thomas Schinnerl – Wild

VOITSBERG (STMK)

Peter Lackner – 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 Fatteringerhof – Bio-Obst & Säfte. Bio-Nüsse.

ST. STEFAN OB STAINZ (STMK)

Herrgotthof – 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 Gölles – Obstbrände. Essig

Zotter Schokolade – Bio-Schokolade

TRAUTMANNSDORF (STMK)

Geschwister Rauch – Freilandschwein

SPRÖGNITZ (NÖ)

Sonnentor – Bio-Gewürze

WIEN

Wiener Miso – Misopaste

WEITERE LIEFERANT:INNEN

BIO-Gast

Transgourmet



aufstakt
mit
herz.

kräuterfrittaten 8
Rinderkraftsuppe. Schnittlauch.

krenschauksuppe 11
Sellerie-Geselcktes. Fermentierter Sellerie. Kräuter.

endiviensalat 11
Kürbiskernöl. Weißweinessig. Knoblauch. Erdäpfel. Speckwürfel. Ei.

es herbstl't 15
Kürbis. Schafkäse. Camelineöl. Kürbiskerne. Kräuter.

gebeizter saibling 17
Linsen. Rüben. Balsamessig. Apfel.



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.

zwiebelrostbraten 26
Braterdäpfel. Röstzwiebel.

gefüllter spitzpaprika 27
Faschiertes von Lamm & Schwein. Buchweizen. Tomatensauce.

zweierlei vom reh 31
Ragout. Faschiertes. Eierschwammerl. Spätzle. Schwarzbeeren.



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 reh 27
Petersilienerdäpfel. Petersilienerdäpfel.

filet vom saibling 31
Kürbis-Selleriepüree. Kürbisgemüse. Asia-Salat.

pilzrahmpasta 24
Eierschwammerl. Pilze. Kräuter.



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.

herbstglück

14

Powidl-Brandteig-Tascherl. Haselnussbrösel. Nougat. Zwetschkensorbet.

süße ernte

14

Vanilleeis. Vanillecreme. Knusperteig. Eingelegte Äpfel. Zitronenverbene.



mit milch & sahn

Vanille.

Buttermilch.

Isabellatraube.

je 3,50

lieber ohne

Pfirsich.

Zwetschke.

feine teeauswahl von gratia herba

bio kaffee von paul & bohne



flüssige werte.

ankommen. durchstarten.

Steiermark Brut Harkamp – Südsteiermark	1 8	7
Brut Rosé Jurtschitsch – Kamptal	1 8	7
Frechdachs Direktträger-Perlwein Faulhammer & Konsorten – Südburgenland	1 8	6
Sparkling Verjus mit Quitte Raureif – Kamptal	0,0% 1 8	6
Flein Fizz Rosé Gross & Gross – Südsteiermark	0,0% 1 8	6

geschüttelt & gerührt.

Birne Maja Birne. Zitronenverbene. Honig. Isis Tonic.	0,0%	8
Wald Wiese Wasser Quitte. Schafgarbe. Wermutkraut. Verjus. Aqua Monaco.	0,0%	8
Hansi Hansi Hands on Gin. Ribisel. Zitrus. Sodawasser		9
Dunkelbunt Wermut. Apfel. Aronia. Verjus. Sodawasser.		9

saft

Apfel oder Holunder Kirchenhaschbergerhof – Geistthäl	0,5 mit LW/mit Soda	4/4,5
Ribisel oder Pfirsich Bio-Obstgut Fattingerhof – Stübing	0,5 mit LW/mit Soda	4/4,5
Quitte Rosmarin	1 8	5
Traube Minze	1 8	5
Apfel Aronia	1 8	5

soft

Bio Cola Brauhaus Gusswerk – Hof bei Salzburg	0,3	4
Blüteneistee Gratia Herba – Geistthäl	0,3	5
Mineralwasser prickelnd Vöslauer – Bad Vöslau	0,3/0,7	3/6

braukunst

Pils vom Fass Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See	0,2/0,3/0,5	3,5/4/5
Bio Zwickl vom Fass Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See	0,2/0,3/0,5	3,5/4/5
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

kulturwein

Cuvée Wald & Wiese wr/wb/gm Jaunegg – Südsteiermark	1 8	5
Roter Veltliner Ried Altweingarten 2025 Schuster – Wagram	1 8	6
Weißburgunder Kleine Gärten 2025 Sattlerhof – Südsteiermark	1 8	6
Herzenswein Blaufränkisch Alte Haid 2021 Schönberger – Leithaberg	1 8	7
Sankt Laurent Ried Frauenfeld 2020 Johanneshof Reinisch – Thermenregion	1 8	8
Pinot Noir 2023 Neumeister – Südoststeiermark	1 8	7

