

# 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

Trautentalwirt – Kräuter. Blüten.

Unser Hof – Holunderblütensaft. Apfelsaft. Äpfel.

Zwetschken. Kirschen. Holunderblüten

Unsere Pachtflächen – Kräuter. Lamm

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

Pogerhof – Bio-Eier. Bio-Schafmilchprodukte

Jägerschaft – Wild

Familie Galler – Bio-Rind

Familie Kollmann – Bio-Schwein

La Paca – Pilze. Beeren.

Fleißige Sammler:innen – Eierschwammerl. Pilze

## GROSSSTÜBING

Thomas Schinnerl – Wild

## EGGENFELD

Familie Hasenhütl – Gemüse. Salate

## VOITSBERG

Peter Lackner – Rind

## ROSENTAL

Fleischerei Passegger – Kalb

## ST. MARTIN AM WÖLLMIßBERG

Andreas Graschi – Bio-Rind

## STALLHOFEN

Familie Rainer – Kürbiskernöl

## KALSDORF

Kunstmühle & Ölpresse Haindl – Mehl

## STÜBING

Bio-Obstgut Fattingerhof – Bio-Obst & Säfte

## ST. STEFAN OB STAINZ

Hergotthof – Bio-Apfelessig

## GRAZ

Paul & Bohne – Bio-Kaffee

## BAD GAMS

Familie Gimpl – Freilandschwein

## PÖLLAU

Ölmühle Fandler – Bio-Öle. Bio-Nüsse

## MARIAZELL

Declevas – Bio-Fisch

## PIRCHIING AM TRAUBENBERG

Fiska – Die Fischgärtnerei – Wels

## RIEGERSBURG

Manufaktur Gölles – Obstbrände. Essig

Zotter Schokolade – Bio-Schokolade

## TRAUTMANNSDORF

Geschwister Rauch – Freilandschwein

## MARCHFELD

Brandenstein – Bio-Spargel

## SPRÖGNITZ

Sonnentor – Bio-Gewürze

## WIEN

Wiener Miso – Misopaste

## WEITERE LIEFERANT:INNEN

BIO-Gast

Transgourmet



aufstakt  
mit  
herz.

kräuterfrittaten Rinderkraftsuppe. Schnittlauch.	7
spargelschaumsuppe Schwarzbrotknödel. Kräuteröl. Kräuter.	10
salat und mehr Bunte Blattsalate. Kürbiskerne. Nussknusper. Schafskäse. Kürbiskernöl.	11
sellerie & ziege Ziegenkäse. Sellerie geschmort und mariniert. Haselnuss. Quittenessenz.	16
wasser & wiese Gebeizter Saibling. Topinamburcreme. Kohlrabi. Radieschen.	17



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.

gebackenes vom maibock 27  
Kren. Erbsenreis. Preiselbeeren.

glückliches hendl 32  
Hendlbrust. Spargel. Erbsenschoten.

maibock<sup>2</sup> 31  
Ragout. Faschiertes. Wurzelgemüse. Spätzle.

knuspriges schweinsbrüstl 26  
Ingwer-Kraut. Topfenknödel. Grammeln.



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.

2erlei vom rind 34  
Geschmort. Rosa. Erdäpfelpüree. Karotte.

edelfisch 29  
Saibling. Selleriepüree. Spargel. Weißweinschaum.

teigtascherl 24  
Ricotta. Bergkäse. Spinat. 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.

kindheitserinnerung Gebackene Holunderblüten. Joghurt-Holundereis.	13
gartengrill Panna Cotta. Joghurt-Holunder-Espuma. Rhabarbersorbet. Granola.	11
klassik Schokoladen-Haselnuss-Cookie. Vanilleeis [2 Stk.]. Schlagobers. Warme Schokoladensauce.	12



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

je 3,50

lieber ohne  
Erdbeere.  
Rhabarber.

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 Quitte   Raureif – Mühlviertel x Kamptal	0,0%	1 8	7

geschüttelt & gerührt.

Quitte, Bitte   Quitte. Rosmarin. Verjus. Isis Tonic.	0,0%		8
Gewürzgurke   Gurke. Minze. Apfel. Ginger Beer.	0,0%		8
Beerenstark   Heidelbeerlikör. Aroniabeere. Wacholder. Ingwer. Verjus. Isis Tonic.			9
Rhabarbarama   Hands on Gin. Limette. Rhabarber.			9

saft

Apfel <small>oder</small> Holunder   Kirchenhaschbergerhof – Geistthäl		0,5 <small>mit LW</small>	4
Ribisel <small>oder</small> Pflirsich   Bio-Obstgut Fattingerhof – Stübing		0,5 <small>mit LW</small>	4
Birne Kamille		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
Organic Tonic   Aqua Monaco – München		0,2	4,50

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

kulturwein

Roter Veltliner Ried Altweingarten 2024   Schuster – Wagram		1 8	6
Weißburgunder Ried Eckberg 2024   Lackner-Tinnacher – Südsteiermark		1 8	6
Sauvignon Blanc Gamlitz Spätfüllung 2022   Sattlerhof – Südsteiermark		1 8	7
Grüner Veltliner Ried Steinleithn 2023   Geyerhof – Kremstal		1 8	9
<i>Herzenswein</i> Blaufränkisch Alte Haid 2021   Schönberger – Leithaberg		1 8	7
Sankt Laurent Ried Frauenfeld 2020   Johanneshof Reinisch – Thermenregion		1 8	8
Syrah Höllesgrund 2021   Weninger – Sopron		1 8	7

