

# der trautentalwirt – Gasthaus Rainer

---

Geistthal 15, 8153 Geistthal-Södingberg

## UNSERE LIEFERANT:INNEN

Eine kulinarische Reise beginnt für uns dort, wo wertvolle Lebensmittel heranwachsen und gepflegt werden: bei unseren Lieferanten und Lieferantinnen. Sie sind es, die die Basis für unsere Gerichte schaffen – mit Lebensmitteln, deren Qualität man schmeckt. Und das lässt sich nachlesen: Wir beziehen unsere Lebensmittel in den angeführten Produktkategorien vornehmlich von folgenden Partner:innen:

**RINDFLEISCH** *Familie Galler bio*  
*Peter Lackner konventionell*  
*Sieglinde & Gerfried Peiner konventionell*  
*Andreas Graschi bio*  
*Fleischerei Passegger konventionell*

**SCHWEINEFLEISCH** *Familie Kollmann bio*  
*Familie Gimpl konventionell*  
*Sonnberg Bio-Fleischerei bio*

**LAMM** *Fleischerei Passegger konventionell*

**WILDFLEISCH** *Jägerschaft wild*  
*Friedrich Pischler wild*

**FISCH** *Declevas bio*  
*Marc Mößmer bio*

**GEMÜSE & OBST** *Familie Hasenhütl konventionell*  
*Bio-Obstgut Fatteringerhof bio*  
*Gratia Herba konventionell*

**EIER** *Pogerhof bio*

**MILCH & MILCHPRODUKTE** *Pogerhof bio*

**KÄSE** *Kaslab'n Nockberge bio*

**KRÄUTER, BLÜTEN & TEE** *Gratia Herba konventionell*  
*Sonnentor bio*



# der trautentalwirt – Gasthaus Rainer

---

Geistthal 15, 8153 Geistthal-Södingberg

## UNSERE LIEFERANT:INNEN

PILZE	<i>La Paca konventionell</i> <i>Fleißige Sammler:innen Wild</i> <i>Familie Hochegger bio</i>
ÖLE & ESSIG	<i>Familie Rainer konventionell</i> <i>Hergotthof bio</i> <i>Ölmühle Fandlere bio</i> <i>Manufaktur Gölles konventionell</i>
GETREIDE & MEHL	<i>Kunstmühle &amp;</i> <i>Ölpresse Haindl bio &amp; konventionell</i> <i>Reyhani bio</i>
KAFFEE	<i>Paul &amp; Bohne bio</i>
NÜSSE	<i>Ölmühle Fandlern bio</i>
SONSTIGES	<i>Wiener Miso konventionell</i> <i>BIO-Gast bio</i> <i>Transgourmet bio &amp; konventionell</i>

