

# 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	<i>Familie Galler bio</i> <i>Peter Lackner konventionell</i> <i>Sieglinde &amp; Gerfried Peiner konventionell</i> <i>Andreas Graschi bio</i> <i>Fleischerei Passegger konventionell</i>
SCHWEINEFLEISCH	<i>Familie Kollmann bio</i> <i>Familie Gimpl konventionell</i> <i>Sonnberg Bio-Fleischerei bio</i>
LAMM	<i>Fleischerei Passegger konventionell</i>
WILDFLEISCH	<i>Jägerschaft Wild</i> <i>Friedrich Pischler Wild</i>
FISCH	<i>Declevas bio</i> <i>Marc Mößmer bio</i>
GEMÜSE & OBST	<i>Familie Hasenhütl konventionell</i> <i>Bio-Obstgut Fattingerhof bio</i> <i>Gratia Herba konventionell</i>
EIER	<i>Pogerhof bio</i>
MILCH & MILCHPRODUKTE	<i>Pogerhof bio</i>
KÄSE	<i>Kaslab'n Nockberge bio</i>
KRÄUTER, BLÜTEN & TEE	<i>Gratia Herba konventionell</i> <i>Sonnentor bio</i>



# der trautentalwirt – Gasthaus Rainer

---

Geistthal 15, 8153 Geistthal-Södingberg

## UNSERE LIEFERANT:INNEN

PILZE *La Paca* konventionell  
*Fleißige Sammler:innen* wild  
*Familie Hochegger* bio

ÖLE & ESSIG *Familie Rainer* konventionell  
*Hergothof* bio  
*Ölmühle Fandlere* bio  
*Manufaktur Gölles* konventionell

GETREIDE & MEHL *Kunstmühle &*  
*Ölpresse Haindl* bio & konventionell  
*Reyhani* bio

KAFFEE *Paul & Bohne* bio

NÜSSE *Ölmühle Fandlern* bio

SONSTIGES *Wiener Miso* konventionell  
*BIO-Gast* bio  
*Transgourmet* bio & konventionell

