

Mahlzeit

im

Landhotel
Gasthaus



Traunstein

... weil Essen und Trinken
Leib und Seele zusammenhält.

Ein herzliches Grüß Gott
im Landhotel Gasthaus
Traunstein!

Wir freuen uns über Ihren Besuch
und werden uns bemühen,
Ihren Wünschen gerecht zu werden.

In unserem Haus wird sehr viel Wert
auf die frische Zubereitung der Speisen
gelegt.

Dadurch kann es zu kleineren Wartezeiten
kommen, die wir aber natürlich so gering
wie möglich halten.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit
in unserem Haus und freuen uns, Sie bald
wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Guten Appetit wünscht
Familie Pendl mit Team

Hausgemachte Suppen



Kräftige Rindssuppe vom heimischen Biorind

mit Frittaten

€ 4,10

oder Kaspressknödel

€ 4,90

Kürbiscremesuppe

€ 5,10

geröstete Kürbiskerne | Sahnehäubchen

Karotten-Ingwersuppe

€ 5,10

Kokosmilch | Zitrone

kleiner gemischter Salat

€ 4,10

4 verschiedene Sorten | Blattsalat

Hausgemachtes Knoblauchbrot

€ 4,10

Die Suppen und Suppeneinlagen werden bei uns im Haus selbst gemacht!

Die Geschichte des Hauses

- 1959 Eröffnung einer kleinen Jausenstation durch Maria und Alois Russegger
- 1960 Ausbau zu einer kleinen Pension
- 1961 Einbau einer Zentralheizung
- 1965 Die ersten Urlaubsgäste im Gasthaus Traunstein damals wurden die Gäste zu Fuß, mit dem „Handwagerl“ für das Gepäck, im Ort abgeholt
- 1970 Übernahme durch Maria und Christian Pendl
- 1976 Zubau und Erweiterung von 12 Zimmern und einem Speisesaal mit 100 Sitzplätzen – „Gasthaus Pension“
- 1998 Übernahme durch Angelika und Franz Pendl
- 2004 Bau des 18-Loch-Minigolfplatzes
- 2007 Umbau und Erweiterung auf 52 Hotelbetten mit Wellnessbereich
seit 2007 Mitglied der Landhotels Österreich Gruppe
- 2014 Zubau Carport
- 2015 neue Auffahrt für Rollifahrer
- 2017 Renovierung der Bäder
- 2018 E-Ladestation
- 2019 60-Jahr-Jubiläum
im Herbst Wärmedämmung und Erneuerung Balkon
- 2021 Erweiterung des Wellnessangebotes durch Überwasser-Massageliege
- 2022 Renovierung der Gästezimmer
- 2024 Neue Heizung - Umstellung von Öl auf Pellets

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein

€ 15,40

Pommes frites | Preiselbeer-Zitrone | Ketchup | Mayonnaise

Gordon Bleu vom Schwein

€ 16,40

Petersilienkartoffeln | Preiselbeer-Zitrone | Ketchup | Mayonnaise

Traunsteiner Salatschüssel

€ 12,90

gebratene Putenstreifen | Joghurtdressing



Lammertaler Bierfleisch

€ 15,50

Vom heimischen Biorind

hausgemachte Nudeln | buntes Bratgemüse



Abtenauer Schöpsernes

€ 15,50

Vom heimischen Berglamm

Petersilienkartoffeln

... weil Urlaub nicht alle Tage ist

Buchen, ankommen, wohlfühlen.

Lassen Sie den Alltag zu Hause und genießen Sie ein paar Tage bei uns.

Ob allein, zu zweit, mit der Familie oder in der Gruppe – wir haben die passenden Angebote für Ihren Urlaub.

Senden sie Ihre Anfrage an

info@gasthaustraunstein.at

Wir freuen uns auf Sie.

Tipp: Unser Haus ist vollkommen barrierefrei, zertifiziert nach TÜV Austria.



Feiern Sie Ihr Fest Bei uns!

Ob Muttertag, Erstkommunion, Familienfeiern, Taufen, Geburtstage,
Hochzeiten, ein gemütliches Frühstück oder Seminare und
Besprechungen in einem freundlichen Ambiente ...

Bei uns werden Sie fündig!

Gerne stehen wir Ihnen telefonisch unter

+43 6243 2438

oder per Mail unter

info@gasthaustraunstein.at

zur Verfügung.



Woher kommt unser Name?



Die östlichen Ausläufer des Tennengebirges sind der Kleine und der Große Traunstein.

Da diese Berge unser „Ausblickspanorama“ sehr mächtig umrahmen, wurde unser Haus danach benannt.

Gasthaus Traunstein und Social Media

Besuchen Sie uns auch auf Facebook, Instagram oder Twitter und erfahren Sie immer die tollsten Neuigkeiten.



Herbstspezialitäten

zarte Rinderbackerl

€ 22,90

geschmort in kräftiger Rotweinsauce
Kartoffel-Selleriepüree | gebratene Kräuterseitlinge

würziges Wildgulasch

€ 23,90

vom heimischen Reh
Butterspätzle | Gemüse der Saison | gebratene Eierschwammerl

hausgemachte Kürbistravioli

€ 16,90

Salbeibutter | Parmesan

Ofenkürbis

€ 14,90

lauwarme Ziegenkäsecreme | geröstete Walnüsse | Apfel

unsere Dessertempfehlung ... liebevoll hausgemacht

Topfenknödel

€ 10,90

gewälzt in karamellisiertem Nusscrumble
Haselnusseis | Zwetschgenröster | Vanillesauce

Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Wir legen sehr viel Wert auf die Verarbeitung heimischer Produkte.

So wird in unserem Haus ausnahmslos Bio-Rindfleisch aus Abtenau, Schweinefleisch aus Österreich und Gemüse aus der Region verarbeitet.



Unser Betrieb ist Mitglied der Genussregion Österreich.

www.genuss-region.at

Salzburg  schmeckt
Genuss-Wochen

- **Rind**
Fam. Russegger – Seethalbauer, Abtenau
Fam. Schnitzhofer- Thurnbauer, Abtenau
- **Fleischerei** Ablinger, Oberndorf
- **Schwein**
Fleischerei Ablinger, Oberndorf
- **Tennengauer Gebirgslamm**
Rupert Neureiter / Scheffau
www.tennengau.com/genuss-region-tennengauer-berglamm
- **Milchprodukte**
aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel
- **Käse**
Genussregion Tennengauer Almkäse
www.tennengau.com/genuss-region-tennengauer-almkaese
- **Eier**
Fam. Windhofer- Thalgerbauer, Abtenau (Bodenhaltung)
- Erdäpfel, Gemüse und Obst der Saison
Frucht und **Gemüsehof Eisl**, Wals-Siezenheim



Kinderschmankerl



Aladdin

€ 6,70

Knusprige Hühnernuggets
Pommes frites | Ketchup | Mayonnaise



Micky Maus

€ 6,90

Kleines Schnitzel „Wiener Art“
Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise



Goofy Teller

€ 5,30

Kindergrillwürstchen
Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise



Simba

€ 6,10

Fischstäbchen
Kartoffeln | Ketchup | Mayonnaise



Cinderella

€ 5,10

2 Stk. Palatschinken gefüllt mit
hausgemachter Marillenmarmelade

Der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken
ist im Restaurant- und Terrassenbereich nicht gestattet.
Wir bitten um Ihr Verständnis!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren
MitarbeiterInnen!



Die 14 Allergene

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

 A	 B	 C	 D	 E
GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)	ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
 F	 G	 H	 L	 M
SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCH- ERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)	SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
 N	 O	 P	 R	
SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	SCHWEFELDIOXID UND SULFITE	LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	

Zum süßen Abschluss

Hausgemachter Apfelstrudel

ohne Schlagobers

€ 4,40

mit Schlagobers

€ 5,10

mit Vanilleeis

€ 5,90

Topfenstrudel

ohne Schlagobers

€ 4,40

mit Schlagobers

€ 5,10

mit Vanilleeis

€ 5,90



Hausgemachter Schokokuchen

€ 7,50

eine Kugel Vanilleeis

Schokosauce | Schlagobers

1 Tasse Verlängerter

mit einem kleinem Stück Apfelstrudel mit Schlag

€ 5,80

mit einem kleinem Stück Topfenstrudel mit Schlag

€ 5,80

mit 1 Kugel Vanilleeis mit Schlag

€ 4,70

Eispalatschinken

€ 8,10

Heiße Liebe

€ 7,40

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schlag

Coupe Dänemark

€ 7,40

Vanilleeis | warme Schokosauce | Schlag

Gemischtes Eis

drei Kugeln Eis | ohne Schlag

€ 4,50

drei Kugeln Eis | mit Schlag

€ 5,10

und was man sonst noch tun
kann ...

Schon einmal **Filzminigolf** gespielt?

Nein?

Bei uns haben Sie die Gelegenheit!

Direkt am Hotel erwartet Sie eine 18-Loch-Anlage mit tollen Hindernissen –
geöffnet von 01. Mai – Ende Oktober, täglich von 10:00 Uhr – 21:00 Uhr.

Viel Spaß für die ganze Familie erwartet Sie!



Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Spezi – Flasche 0,33l	€ 3,50
Cola, Fanta, Sprite, Spezi – 0,5l	€ 4,90

Almdudler – Flasche 0,33l	€ 3,50
Nestea Pfirsich Eistee – Flasche 0,33l	€ 3,50

Gasteiner Tafelmineralwasser – 0,33l prickelnd / still	€ 2,90
---	--------

Soda / Zitrone – 0,25l	€ 2,20
Soda / Zitrone – 0,5l	€ 3,50

Apfelsaft oder Orangensaft – 0,2l	€ 3,30
-----------------------------------	--------

Apfelsaft oder Orangensaft – 0,3l mit Leitungswasser	€ 3,00
---	--------

Apfelsaft oder Orangensaft – 0,5l mit Leitungswasser	€ 4,20
---	--------

Apfelsaft oder Orangensaft – 0,25l mit Sodawasser gespritzt	€ 3,00
--	--------

Apfelsaft oder Orangensaft – 0,5l mit Sodawasser gespritzt	€ 4,50
---	--------

Diverse Rauchsäfte - 0,2l	€ 3,30
Marille / Erdbeere/ Multivitamin / Mango / Johannisbeere	

mit Sodawasser gespritzt – 0,5l	€ 1,20
mit Leitungswasser gespritzt - 0,5l	€ 0,90

Falls Sie eine Konsumationsrechnung
benötigen, bitte diese an der Bar abholen.

Vielen Dank!



Der Verzehr von mitgebrachten
Speisen und Getränken ist im
Restaurant- und Terrassenbereich
nicht gestattet.

Wir danken für Ihr Verständnis!

Bierspezialitäten

Kaiser Bier vom Fass – 0,3l € 4,40

Kaiser Bier vom Fass – 0,5l € 5,20

Kaiser Sportradler vom Fass – 0,3l € 4,50

Kaiser Sportradler vom Fass – 0,5l € 5,40

Edelweiss Hefebier vom Fass – 0,3l € 4,50

Edelweiss Hefebier vom Fass – 0,5l € 5,40

Edelweiss Hefebier dunkel – 0,5l € 5,40

Dunkles Bier (Doppelmalz) – 0,5l € 5,40

Edelweiss Hefebier Alkoholfrei – 0,5l € 5,40

Gösser Naturgold Alkoholfrei – 0,5l € 5,40

Stibitzer Cider „Apfel“ – 0,33l € 4,60

Spritzer

Weiss / Rot Wein gespritzt – 0,25l € 3,40

Weiss / Rot Wein gespritzt – 0,5l € 6,80

Weiss / Rot Wein gespritzt süß – 0,25l € 3,70

Weiss / Rot Wein gespritzt süß – 0,5l € 7,40

Aperolspritz – 0,25l € 5,20

Hugo – 0,25l € 5,20

Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Jetzt schon an den Winter denken ...



Der Berg ruft – www.karkogel.com



Winterrodelbahn mit Beleuchtung, Schifahren, Snowboarden und Tourengehen – starten Sie Ihr Wintersporterlebnis direkt vor unserer Tür an der Talstation der Karkogel Kombibahn



Nicht minder einladend:
direkt an der Langlaufloipe mit
Langlaufschule und Flutlichtanlage



Ganz ohne „Brettl’n“:
Kostenlose, geführte Wanderungen



TennengauCard –
viele Ermäßigungen, Rabatte
und Zusatzleistungen

Cappuccino & Co

Tasse Kaffee	€ 3,50
Haferlkaffee	€ 3,70
Kleiner Brauner	€ 3,20
Großer Brauner	€ 4,40
Cafe Latte	€ 4,20
Espresso mit viel Milchschaum	
Cappuccino	€ 3,70
Verlängerter mit Milchschaum	
Cappuccino	€ 3,90
Verlängerter mit Schlag	
Cappuccino „Special“	€ 3,90
Verlängerter mit einem Schuss Schokolade	
1 Tasse Verlängerter	
mit einem kleinem Stück Apfelstrudel mit Schlag	€ 5,60
mit einem kleinem Stück Topfenstrudel mit Schlag	€ 5,60
mit 1 Kugel Vanilleeis mit Schlag	€ 4,70

Heißes und Gehaltvolles

Diverse Teesorten	€ 3,60
Schwarztee Grüner Früchte Pfefferminz Kamille Kräuter Ingwer ...	
Schwarzer Tee mit 2 cl Rum	€ 5,20
Heiße Schokolade ohne Schlag	€ 3,80
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 4,20

... und nach dem Essen?

... vielleicht auf Schatzsuche?

Die Sage von der Goldquelle

Alljährlich kamen früher auf die so genannte Kloiber Ötz bei Radochsberg zwei unbekannte Männer von weit her. Sie stellten ein großes Gefäß unter den dortigen Quellenausfluss und nahmen dafür das andere Gefäß mit, das sie im Vorjahr untergestellt hatten. Dieses war aber dann jedes Mal bis zum Rande mit purem Gold gefüllt!

Als die beiden wieder einmal kamen, sagten sie zum Kloiberbauern: »Wir haben nun aus der Quelle so viel Gold gewonnen, dass wir unser ganzes Leben genug haben. Komm mit, dass wir auch dir den Platz zeigen können.« Der Kloiber ging jedoch nicht mit, denn er war der Meinung, er müsse doch alle Quellen auf seinem Grund kennen und werde daher die eine auch finden.

Die Männer verließen das Tal und wurden nie wieder gesehen; der Kloiberbauer aber suchte und suchte – doch vergeblich – er konnte das Goldbrünnelein nicht mehr finden. Nach anderen Erzählungen soll auch im Abfluss des Trickl-Wasserfalles der nächst Abtenau aus dem Tennengebirge hervorbricht, vorzeiten Gold gefunden worden sein.

Geomantie der Sage

Bei vielen Sagen, wo Gold im Berg oder in einer Quelle gefunden wird, meint man oftmals die besonders starke Energie des Ortes bzw. Wassers. Solch heilkräftiges Wasser ist ja so kostbar wie das Gold.

Schnäpse

Bauernobstler – 2 cl	€ 2,80
Zwetschkenschnaps – 2cl	€ 3,00
Marillenschnaps – 2cl	€ 3,10
Williamsschnaps – 2cl	€ 3,10
Haselnusschnaps – 2cl	€ 3,30
Höllengeist Kräuterschnaps 56% – 2cl	€ 3,20
Jägermeister – 2 cl	€ 3,10
Underberg in der Flasche – 2cl	€ 3,10

Liköre

Amaretto – 2cl	€ 3,20
Bailys Whisky Cream – 2cl	€ 3,20
Zirbe – 2cl	€ 3,10
Walnusslikör – 2cl	€ 3,00

Landhotel Gasthaus Traunstein
Ihr barrierefreies Familienhotel in Abtenau

Au 66

5441 Abtenau

Tel: 0043/ (0) 6243-2438

E-Mai : info@gasthaustraunstein.at

www.gasthaustraunstein.at

<http://www.facebook.com/gasthaustraunstein>