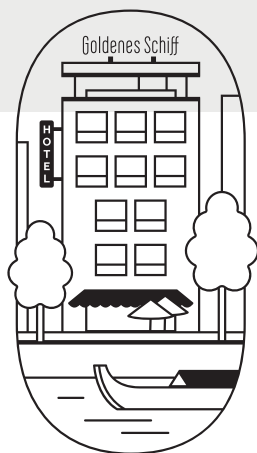


traun
town
GENUSS AM FLUSS

— **Hier**, ja genau *hier*, wo Sie gerade sitzen, **habe ich selbst oft Pause gemacht**. Das ist allerdings schon **einige Jahrhunderte** her. *Damals haben meine Kollegen und ich tonnenweise Salz von Hallstatt in die Saline nach Ebensee transportiert. Das war sehr anstrengend.* Hier fand ich Stärkung. *Schön, wenn es Ihnen ebenso ergeht.* —



Der Traunreiter

Losgehen und schauen. Angreifen, reinsteigen, probieren. Echtes Leben statt Netflix - Trauntown statt Whatsapp - Plattenspieler statt Spotify - Das Vergnügen ist ganz meinerseits. Analog ist das neue Bio. Deshalb freue ich mich auf Ihre Bestellung. Schön, dass Sie da sind.

welcome — to — trauntown — welcome — to — trauntown

snacks



Egg Benedikt

*Poschiertes Ei
auf knusprigem Röstbrot mit
Schinken & Sauce Hollandaise*

7,50

Golden Egg

*auf Toast mit poschiertem Ei,
Avocado, Räucherlachs
& Sauce Hollandaise*

8,50



Flavored Pommes

*Knusprige Pommes Frites in drei
verschiedenen Ölen aromatisiert mit*

- Chili Öl, dazu Ketchup..... 6,50
- Erdnuss Öl, dazu vegane Mayo 6,50
- Trüffel Öl, dazu Trüffel Sauce 8,50

Antipasti-Teller

*Prosciutto, Parmesan,
Oliven, Kapern, Grissini*

- Mittel 13,50
- Groß 19,50

SNACKS — SNACKS — SNACKS — SNACKS — SNACKS — SNACKS — SNACKS

starter

Hot Veggie Soup

Karotten-Ingwer-Suppe mit knusprigen Kräutercroutons

6,50

Süße Feige

Gegrillte Feigen mit Frischkäse & Honig

8,50

Caponata

Mit Büffelmozzarella auf lauwarmen Melanzani, Sellerie, Oliven & Kapernbeeren

9,50

handmade

Vegetarisches Sandwich

Knuspriges Ciabatta mit Büffelmozzarella, sonnengereiften Tomaten, Rucola & Basilikum-Pesto

9,50

Super Sandwich

Knuspriges Ciabatta mit rosa gebratenen Roastbeef-Scheiben, Rucola, roter Zwiebel & Burgersauce

12,50

starter — handmade — starter — handmade — starter — handmade

— herzhaft —

Black Burger

mit Pulled Beef,
dazu Pommes Frites

18,50

Veggie Burger

mit Pommes Frites,
dazu Cole Slaw

13,50

Stracetti di Manzo

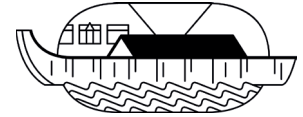
*Beiriedschnitten mit Rucola,
Parmesan, Trüffelöl & gegrillten
Tomaten. Dazu Baguette.*

26



pasta

a la trauntown



Feigen Pasta

*Spaghetti mit Feigen, Makrelen,
Oliven und Tomaten*

13,50

Alio é olio

*Tagliatelle in feinem Olivenöl, mit
geröstetem Knoblauch, Pinienkernen,
Chili & frischer Petersilie*

9,50

Trüffel Pasta

*Tagliatelle in feiner Parmesansauce
mit frisch gehobeltem Trüffel und
Schnittlauch*

18,50

Herzhaftes & PASTA — Herzhaftes & PASTA — Herzhaftes & PASTA

salat bowls

mit Fingerspitzengefühl zubereitet,
dazu verschiedene Toppings zur Auswahl:

Hühnerbrust- Streifen

in Cornflakespanier
+ 6

Falafel

+ 3,50

Basis:

Couscous, Edamame,
Kidneybohnen, Kirschtomaten,
Mais, Röst-Zwiebel,
Granatapfelkerne
& Sesam.

8,50

Rumpsteak Streifen

+ 9

Lachsfilet

+ 6,50

— Pinsa —

Mozzarella-Tomaten

*Cherrytomaten, Basilikum,
Büffelmozzarella*

9,50

Trüffel

*Parmesancreme, Champignons,
frischer Trüffel*

18,50

Prosciutto San Daniele

Prosciutto, Tomatensauce, Rucola

13,50



„Nein - es ist kein Schreibfehler meinerseits. Die Geschichte der Pinsa reicht bis ins alte Rom zurück. Sie ist oval und eben nicht rund. Sie ist locker und luftig und dabei super knusprig. Ihr Geheimnis liegt in der Verarbeitung des Teigs verborgen. Der besteht aus Reis-, Maismehl, Sauerteig sowie Soja und ihm wird nach dem Verkneten eine Ruhepause von bis zu 72 Stunden gegönnt. Nach dieser langen Zeit sind alle Gärungsprozesse im Teig abgeschlossen. Was bedeutet, dass die Pinsa leichter bekömmlich für Ihren Magen ist. Da rumort später nichts.“ DER TRAUNREITER

— Süßes & Käse —

Sorbetto

*Zitronen-Sorbet mit Prosecco
oder Vodka*

7,50

Schoko Soufflé

*mit Bourbon
Vanille-Eis-Schaum*

8



Cheese Cake

*mit Zitronen-Sorbet-Schaum
& frischen Beeren*

8,50

Käse Variation

*aus mehreren Sorten Käse mit
Chutneys und Feigen*

9,50