

TRUMMER

Sorten.  Typisch.

Mahlzeit

Wir freuen uns, Sie als Gast begrüßen zu dürfen.

Hier, bei uns am Weingut, servieren wir Ihnen ein umfangreiches Speisenangebot mit Spezialitäten aus der Region. Das Fleisch stammt aus eigener Freilandhaltung und wird von uns verarbeitet.

Vielleicht haben Sie bei Ihrer Ankunft bereits das artgerechte Gehege für unsere Freilandschweine bemerkt. Aber nicht nur bei Fleisch streben wir höchste Qualität an. Ausgewählte Bauern aus der Südoststeiermark beliefern uns mit hochwertigen Produkten für unsere immer frisch zubereiteten Gerichte.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt.

Sollten Sie Anregungen, Fragen oder Wünsche haben, freuen wir uns, darüber mit Ihnen persönlich sprechen zu können.

Klassiker

Brettljause

Fleisch- und Wurstspezialitäten, Käse und Aufstriche,
garniert mit frischem Gemüse, Kren und Ei

5,70



Hausplatte

Fleisch- und Wurstspezialitäten, Käse und Aufstriche,
garniert mit frischem Gemüse, Kren und Ei

pro Person 5,90



Schinkenrolle auf Blattsalat

gefüllt mit Oberskren, garniert mit frischem Gemüse

5,70



Kinderteller

magerer Schinken, Gebratenes, Selchwurstel,
frisches Gemüse, Käse und Kernölaufstrich

4,60



Auf selbstgebackenem Brot

Aufstrichbrot

Wählen Sie aus Butter, Verhackert, Leber- und Kernölaufstrich

2,80



Belegtes Brot oder Brüstel-Brot

garniert mit frischem Gemüse, Kren und Ei

3,60



Rohschinken-Brot

garniert mit frischem Gemüse, Kren und Ei

3,90



Unsere Turopolje- und Freilandschweine

Unsere besondere Spezialität ist das Fleisch von unseren Freilandschweinen. In unserem Freigehege halten wir die robusten und kälteresistenten Turopoljeschweine, Schwäbisch-Hällische Landschweine und Duroc-Schweine. Ihr geschmacksintensives Fleisch unterscheidet sich grundsätzlich von dem anderer Schweinerassen. Hochwertige Fütterung und langsame Aufzucht (bis zu 18 Monate) ermöglichen es uns, Ihnen hier Speck, Schinken und Wurst in besonderer Qualität zu servieren.

Gemischter Turopoljeteller

Speck, Schinken und Wurst mit feiner Garnierung 8,90



Steirischer Gustoteller

Turopoljeschinken und -speck, Kernölaufstrich, Käferbohnen, garniert mit Kren, Sterzzwieback und frischem Gemüse 6,80



Spezialitäten-Brot

belegt mit Turopoljeschinken, Speck und Wurst mit feiner Garnierung 4,90



Speckbrot

Bauchspeck, Paprika- und Kräuterspeck mit feiner Garnierung 3,90



Sülzchen vom Freilandschwein

auf Blattsalat mit frischem Gemüse 6,50



Etwas Saures

Winzerteller

Presswurst, Geselchtes, Gebratenes, Käse, Rettich, Bohnen und frisches Gemüse 5,80



Presswurst

mit Bohnen, Zwiebel und frischem Gemüse 5,40



Lumpensalat

Salat, Bohnen, Geselchtes, Käse und frisches Gemüse 4,60



Wurstsalat

Hauswurst, Käse, Zwiebel und frisches Gemüse 4,20



Ohne Fleisch

Schafkäse

mit Essig und Kürbiskernöl mariniert, fein garniert 5,80



Käseplatte

Sechs Käsesorten, Aufstrich, fein garniert 7,80



Käsebroten

Butter, Schnittkäse, fein garniert 3,90



Zusätzlich bieten wir immer eine saisonale vegetarische Jause an. Bitte fragen Sie nach.

Zu trinken

Landwein

1 l weiß oder rot	8,00
0,50 l weiß oder rot	4,50
0,25 l weiß oder rot	2,50

Mischung

1 l weiß oder rot	5,60
0,50 l weiß oder rot	2,80
0,25 l weiß oder rot	1,40

Dreiermischung

1 l weiß oder rot	6,00
0,50 l weiß oder rot	3,00
0,25 l weiß oder rot	1,50

Apfel-, Pfirsich- oder Traubensaft

pur 0,25 l	1,50
gespritzt 0,25 l	1,30

Mineralwasser

1 l	2,50
0,75 l	1,90
0,33 l	1,30

Leitungswasser

1 l	0,60
0,50 l	0,30

Unsere Lieferanten

Gemüse und Salat

Familie Platzer, Maggau
Familie Hirnschall, St. Peter/Ottersbach
Familie Neuhold, St. Nikolai ob Draßling
Familie Raggam, Rannersdorf

Mehl

Biohof Katter, St. Veit/Südsteiermark
Firma Kiendler, Ragnitz

Eier

Familie Riedl, St. Nikolai ob Draßling

Kren

Familie Patter, Zehensdorf

Obst

Familie Absenger, Heiligenkreuz am Waasen

Freilandferkel

Gaumennostalgie, St. Nikolai ob Draßling

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können



Glutenhaltiges Getreide

Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus



Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse, Pistazien und Erzeugnisse daraus



Krebstiere

und Erzeugnisse daraus



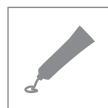
Sellerie

und Erzeugnisse daraus



Eier

und Erzeugnisse daraus



Senf

und Erzeugnisse daraus



Fische

und Erzeugnisse daraus



Sesam

und Erzeugnisse daraus



Erdnüsse

und Erzeugnisse daraus



Schwefeldioxid

und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/ltr



Soja

und Erzeugnisse daraus



Lupinen

und Erzeugnisse daraus



Milch

und Erzeugnisse daraus



Weichtiere

und Erzeugnisse daraus