

Speisen und Getränke



TRUMMER

Wein  aus Prinzip

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können



Glutenhaltiges Getreide

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



Krebstiere

und Erzeugnisse daraus



Eier

und Erzeugnisse daraus



Fische

und Erzeugnisse daraus



Erdnüsse

und Erzeugnisse daraus



Soja

und Erzeugnisse daraus



Milch

und Erzeugnisse daraus



Schalenfrüchte

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



Sellerie

und Erzeugnisse daraus



Senf

und Erzeugnisse daraus



Sesam

und Erzeugnisse daraus

SO₂

Schwefeldioxid

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



Lupinen

und Erzeugnisse daraus



Weichtiere

und Erzeugnisse daraus

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 Duroc- und Turopolje-Schweine 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

Steirischer Gustoteller

Turopoljeschinken und -speck, Kürbiskernschmalz, Käferbohnen, garniert mit Kren, Sterzzwieback und frischem Gemüse 6,30



Brettjause

Geselchtes, Schweinsbraten, Presswurst, Haus- und Käsewurst, Käse 5,40



Hausplatte

ab zwei Personen pro Person 5,60

Freitag-Spezialpreis pro Person 4,90

(ausgenommen Platten zum Mitnehmen)



Brüstel

gebratenes Bauchfleisch mit Senf und Kren 4,80



Forellenfilet geräuchert

mit Oberskren und Blattsalat 5,80



Schinkenrolle auf Blattsalat

gefüllt mit Oberskren, garniert mit frischem Gemüse 5,40



Kinderteller

magerer Schinken, Gebratenes, Selchwurstel,
frisches Gemüse und Topfenaufstrich 4,10



Auf selbstgebackenem Brot

Aufstrichbrot

Wählen Sie aus Grammelschmalz, Kürbiskernschmalz,
Verhackert, Leber- und Kernölaufstrich 2,40



Belegtes Brot

Geselchtes garniert mit frischem Gemüse, Kren und Ei 3,30



Brüstel-Brot

gebratenes Bauchfleisch
garniert mit frischem Gemüse, Kren und Ei 3,30



Rohschinken-Brot

garniert mit frischem Gemüse, Kren und Ei 3,90



Unsere Turopolje- und Freilandschweine

Unsere besondere Spezialität ist das Turopoljeschwein, das wir zu Speck, Schinken und Wurst verarbeiten. Sein geschmacksintensives Fleisch unterscheidet sich grundsätzlich von dem aller anderen Schweinerassen – vielleicht ein Grund, warum diese heute sehr seltene Rasse einst in ganz Nordkroatien bis hin in unsere Region, die Südoststeiermark, verbreitet war.

Weil es robust, kälteresistent und anspruchslos in Bezug auf Haltung und Fütterung ist, eignet es sich hervorragend für die ganzjährige Haltung in unserem Freigehege.

Gemischter Turopoljeteller

Speck, Schinken und Wurst mit feiner Garnierung 8,10



Spezialitäten-Brot

belegt mit Speck, Schinken und Wurst mit feiner Garnierung 4,70



Speckbrot

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



Sülzchen vom Freilandschwein

auf Blattsalat mit frischem Gemüse 6,00



Etwas Saures

Winzerteller

Presswurst, Geselchtes, Gebratenes,
Käse, Rettich, Bohnen und frisches Gemüse 5,40



Presswurst

mit Bohnen, Zwiebel und frischem Gemüse 4,90



Züngerl 4,90



Lumpensalat

Salat, Bohnen, Geselchtes, Käse und frisches Gemüse 4,30



Wurstsalat

Hauswurst, Käse, Zwiebel und frisches Gemüse 3,90



Ohne Fleisch

Schafkäse

mit Essig und Kernöl mariniert 5,60



Käseplatte

Paprikakäse, Brie, Blauschimmelkäse,
Hartkäse, Aufstrich 7,20



Käsebrot

Butter, Hartkäse, fein garniert 3,70



Gebäck extra

pro Stück 0,30



Etwas Süßes

Unsere hausgemachten Mehlspeisen variieren mit der Jahreszeit. Zum Backen verwenden wir vorwiegend Dinkel- oder Weizen-vollkornmehl. Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot.



Freitag Spezial

Hausplatte

ab zwei Personen pro Person 4,90
(ausgenommen Platten zum Mitnehmen)



Für besondere Anlässe

Buffet

Für Feste aller Art bereiten wir gerne ein reichhaltiges Buffet für Sie vor. Fleischspezialitäten, Käsevariationen, Salate, feine Häppchen wie Schinkenrollen, gefüllte Eier und vieles mehr.

Platten und Salate

Für ein gemütliches und feierliches Essen servieren wir Ihnen gemischte Platten, kalte gebratene Ripperl und saisonale Salate.

Zu trinken

Landwein

1l weiß oder rot	7,00
½l weiß oder rot	3,90
¼l weiß oder rot	2,40

Mischung

1l weiß oder rot	5,20
½l weiß oder rot	2,60
¼l weiß oder rot	1,30

Dreiermischung

1l weiß oder rot	5,60
½l weiß oder rot	2,80
¼l weiß oder rot	1,40

Apfel-, Pfirsich- oder Traubensaft

pur ¼l	1,40
gespritzt ¼l	1,20

Mineralwasser

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



TRUMMER

Wein  aus Prinzip

Öffnungszeiten Buschenschank:
Donnerstag bis Sonntag und an Feiertagen ab 15 Uhr

