

## Ab-Hof-Verkauf

Wir bieten Ihnen unsere Qualitätsweine, Edelbrände, Säfte sowie Kürbiskernöl ab Hof an. Alle Preise inkl. aller Steuern und Abgaben.

### Welschriesling (0,75l) € 7,00

Mit seinem spritzig frischen Geschmack und seiner feinen Säure ist dieser süffige Wein der Begleiter für viele Gelegenheiten.

### Weißburgunder/Pinot Blanc (0,75l) € 7,30

Dieser Wein hat einen intensiv fruchtigen Duft, ist sehr süffig und passt durch seine Spritzigkeit sowohl als Hauptdarsteller alleine als auch als Speisenbegleitung.

### Sämling/Scheurebe (0,75l) € 7,30

Dieser körperreiche, vollmundige Wein überrascht mit einem intensiven Duft nach Südfrüchten. Die subtile Restsüße schmeichelt dem Gaumen.

### Muskateller (0,75l) € 7,50

Mit seinem intensiven Duft nach frischen Trauben und exotischen Litschis passt dieser fruchtige Wein perfekt zu jedem Anlass.

### Ruländer/Grauburgunder (0,75l) € 7,70

Die typische rötlich braune Färbung des Ruländers hebt sich von den anderen Weinen ab. Sein Duft nach Honig und Vanille macht ihn zu einem vielfältig passenden Weinbegleiter.

### Sauvignon Blanc (0,75l) € 7,50

Dieser leuchtend, hellgelbe Wein zeichnet sich durch eine ausgewogene Mischung aus Säure, Fruchtigkeit und Mineralität aus. Lebendig am Gaumen erinnert er an schwarze Johannisbeere.

### Zweigelt (0,75l) € 7,00

Mit seiner dunkelroten Farbe und seinem samtigen Geschmack nach roten Beeren passt dieser Rotwein hervorragend als Speisenbegleiter, aber auch solo steht er elegant im Mittelpunkt geselliger Runden.



### Lirmano Frizzante (0,75l) € 9,00

Dieser spritzige Frizzante schmeckt in seiner rötlichen Färbung fruchtig beerig nach Walderdbeeren und ist die perfekte Begleitung für gemütliche Stunden mit Freund:innen.

### Muskateller Frizzante (0,75l) € 9,50

Mit seinem fruchtig spritzigen Geschmack und einer intensiven Muskatnote ist er als Aperitif für jeden Anlass geeignet.

### Apfelsaft (1l) € 2,50

### Traubensaft (1l) € 3,80

### 1 l Steirisches Kernöl € 20,00

### 0,5 l Steirisches Kernöl € 10,50

Unser Kernöl wird seit 15 Jahren durchgehend prämiert und macht Salate zum genußvollen Gedicht.

### Edelbrände

Verschiedene Sorten nach aktuellem

Angebot (350 ml) € 9,00

Muskatellerbrand (350 ml) € 10,50

### Öffnungszeiten:

Freitag, Samstag, Sonntag, Feiertag und Montag ab 15:00 Uhr.

Selbstbedienung im urigen Hauskeller. Weiters besteht die Möglichkeit, den Keller für Feierlichkeiten aller Art zu reservieren (maximal 30 Personen).

Guten Appetit und recht herzlichen Dank für Ihren Besuch! Wenn Sie sich bei uns wohl gefühlt haben, empfehlen Sie uns weiter!

[www.trummerweine.at](http://www.trummerweine.at)

0664 13 81 321 und 0664 30 13 292

[jtrummer@aon.at](mailto:jtrummer@aon.at)



**Buschenschank und  
Weinbau Trummer**

## Zum Jausnen

Brettljause + 3 Stk. Brot  
Belegtes Brot  
Schinkenbrot  
Schweinsbratenbrot  
Brüstlbrot mit Kren  
Speckbrot  
Vitalbrot (Butter, Rohschinken, Garnierung)  
Brüstl im Ganzen + 2 Stk. Brot  
Verhackertwürstl + 2 Stk. Brot  
Rohschinkenteller (+Aufstrich Leberpastete u. Verhackert) + 2 Stk. Brot  
Kübelfleisch im Ganzen mit Grammeln und Garnierung + 2 Stk. Brot  
Lirmabrettl (im Ganzen: Brüstl, Geselchtes, Würstl, Käse, Garnierung + Stamperl Schnaps)  
Käsebrot  
Aufstrichbrot (entweder Bratfett, Kürbis, Leberpastete, Liptauer oder Verhackert)  
Aufstrichteller + 3 Stk. Brot

Käse am Brett + 3 Stk. Brot  
**Saures**  
Saure Presswurst + 2 Stk. Brot  
Käferbohnsensalat  
Bunter Salatteller (Rindfleisch, Bohnen, Salat, Tomaten, Paprika, Zwiebel)  
Bunter Salatteller vegetarisch (Schafkäse, Bohnen, Salat, Tomaten, Paprika, Zwiebel)  
Liamanschüsslerl (Geselchtes, Presswurst, Käse, Bohnen, Salat und Zwiebel)  
Paradeissalat (Tomaten, Zwiebel, Paprika, Käse, Wurst, Kernöl und Rahm)  
Kleine Portion  
Gemischte Platte-pro Person  
**Mehlspeise**  
Tagesempfehlung

Information zu Allergenen erhalten Sie von unserer Bedienung.

Wir verwöhnen ihren Gaumen mit wunderbarem Weiss- und Rotwein oder mit einem spritzig prickelnden Frizzante.

Genießen Sie Spezialitäten wie frisch zubereitete Aufstriche, Hauswürstel, Käse und erfrischende Salatvariationen. Als Finale kredenzen wir eine köstliche Süßspeise oder einen unserer edlen Hausbrände.

Lassen Sie sich vom gemütlichen Ambiente bezaubern und verbringen Sie feine Stunden in heiterer Gesellschaft.



## Zum Trinken

1l Wein  
1l Apfelsaft  
1l Traubensaft  
1l Mineral  
¼l Mischung  
½l Mischung  
¼l Dreiermischung (Entweder mit Traubensaft, Apfelsaft oder Holundersaft)  
½l Dreiermischung (Entweder mit Traubensaft, Apfelsaft oder Holundersaft)  
¼l Traubensaft pur oder gespritzt  
½l Traubensaft gespritzt  
¼l Apfelsaft pur oder gespritzt  
½l Apfelsaft gespritzt  
¼l Holundersaft gespritzt  
½l Holundersaft gespritzt  
¼l Mineral



**Unsere Qualitätsweine (1/8l oder 0,75l)**  
Welschriesling  
Weißburgunder  
Sämling  
Muskateller  
Sauvignon Blanc  
Ruländer  
Zweigelt

**Frizzante (1/8l oder 0,75l)**  
Muskateller Frizzante  
Lirmano

**Edelbrände 2cl**  
Verschiedene Sorten nach aktuellem Angebot  
Muskatellerbrand



Sebastian, Irmgard und Hans Trummer haben mit großem Einsatz und viel Liebe zum Detail den Buschenschank, unterstützt von vielen Helfer:innen, im Jahr 2023 fertig gestellt. So ist dieses einmalige Gebäude mit seinem gemütlichen, urigen Charakter entstanden.

Wir betreuen unsere Weingärten nach naturnahen Methoden und veredeln die Trauben nach der Ernte am eigenen Hof.

Wir legen bei unseren Produkten Wert auf Regionalität und bereiten diese mit großer Sorgfalt zu.