

# WILLKOMMEN BEI PROSCIUTTO & CO.

Wenn es Frühling wird, laden wir jedes Jahr aufs Neue zu unseren Prosciutto-Tagen: In unserer Küche schauen wir über den Tellerrand nach San Daniele und in die slowenische Karst-Region: Für alle, die Sehnsucht nach Urlaub und Meer haben, holen wir die Küche des Südens ins Südburgenland. Dazu empfehlen wir einen fruchtigen Weißwein aus dem Friaul.

## Unsere nächsten Termine:

Kabarett mit Gerd Friedl: „Mit-Wife-Crisis“

Link: [www.gerd-friedl.at](http://www.gerd-friedl.at)

SA, 04.05., 20:00 Uhr

SO, 05.05., 17:00 Uhr

Ort: Stadl Gasthaus Trummer

Vorverkaufs-Preis: € 20,-

Karten hier erhältlich!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A: glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Milch oder Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



# die **SPEISEN**

## APERITIV

Uhudler-Flizzante  
fruchtig und prickelnd **3,1**

Prosecco Treviso, der  
Klassiker aus Italien **3,3**

## **ALS VORSPEISE**

Dreierlei Aufstriche mit Brotkörberl **6,5** AFGHMN

Warme Grammeln mit Salz und Brot **€ 4,8** A

Kostprobe Wurzelspeck (aufgeschnitten) **5,5** AC

## **PROSCIUTTO & CO**

Prosciutto mit Grissini 1 Teller hauchdünn geschnittener Prosciutto mit Grissini **€ 7,8** A

Serrano-Schinken mit Melone: Saftige Melone mit würzigem spanischem Schinken,  
Jungzwiebeln und Ciabattabrot **€ 11** A

Prsut mit Mozzarella: Luftiger Schinken aus Slowenien auf Mozzarellascheiben, mit  
Olivenöl verfeinert, mit Vogerlsalat und Ciabattabrot **€ 12** A G

Schinkenteller groß: Feine Schinkensorten aus 3 Ländern, garniert mit Mozzarella, Grissini,  
Melone, Oliven, Tomaten, mit Gebäck **€ 13** A G

Schinkenteller für 2: Ein großer Teller voller Prosciutto & Co – ideal zum Teilen **€ 25,-** A G



# die **SPEISEN**

## UNSERE KLASSIKER

- Brettljause: Gschmackige Schinken, Kren, üppig dekoriert, Brotkörberl **8,8** ACG
- mit extra Wildschinken **9,5** ACG
- Lieblingsjause: Halb Schinken, halb Käse, Aufstrich, dazu viel Dekor **11** ACG
- Wurzelspeck mit Bergkäse, scharfem Senf, Pfefferoni und Hausbrot **8** AFM
- Schinkenbrot: Hausbrot mit Geselchtem, Kren, Ei, Gurkerl **4,8** ACG
- Käsebrot: Hausbrot mit Butter, Käse und Dekor **4,8** ACG
- Butterbrot mit Junghirschschinken Brot, Butter, Schinken, Kren **5,3** AG

## WARMES

- Warmer Teigfladen mit Frischkäse, Prosciutto und Ruccola **9,5** ACFG
- mit Frischkäse, Lachs, Lauch und Oliven **9,5** ACFG
- mit Mozzarella und Tomaten **9,5** ACFG
- Hauswürstel heiß: mit Senf und Kren **5** AFM

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

- Kindermenü: Kleines Butterbrot + Obst + etwas zum Naschen **3,5**
- Gebratene Würstel mit Rösti und Ketchup **7,5** AC
- Schinken-Käse-Toast **4,-** AG



## OHNE FLEISCH

- Milder Schafkäse in Balsamico-Essig und Olivenöl mit frischen Kräutern **9,5**<sub>G</sub>
- Feiner Käseteller von Kuh, Schaf und Ziege mit Aufstrich und Früchten **11,8**<sub>AGH</sub>
- Gegrillter Ziegenkäse mit Feigenmarmelade, Rucola und Gebäck **9,8**<sub>AG</sub>
- Pasta mit Basilikum-Pesto, Parmesan, Rucola und Kirschtomaten **8,5**<sub>AG</sub>

## ZUM SCHLUSS

- Köstliches Tiramisu **€ 5,-**<sub>ACFGH</sub>
- Germmehlspeise: Nuss/Mohn/Topfen **3,3**<sub>AGH</sub>
- Ein Eismarillenknödel mit Schlagobers **€ 3,5**<sub>ACGH</sub>
- Himbeer-Sorbet mit Schlagobers **€ 4,-**<sub>G</sub>
- Warmer Schokokuchen mit Schlagobers **4,5**<sub>ACGH</sub>
- + Kugel Vanilleeis dazu **1,7**<sub>CFG</sub>

---

### *Perfekt dazu:*

Cappuccino  
mit Schlagobers  
**3,7**

---



# die **GETRÄNKE**

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Mineralwasser klein Peterquelle prickelnd / still 0,35 l **2,7**

Mineralwasser groß Peterquelle prickelnd 1 l **4,5**

Apfelsaft naturtrüb / Traubensaft rot / Apfel-Hollunder 0,25 l **3**

Coca-Cola / Coca-Cola light / Almdudler 0,33 l **3,2**

Pago Marille / Johannisbeere 0,2 l **3,2**

Getränke gespritzt 0,25 l / 0,5 l **2,8 / 4**

**Tipp**

Natürlich können  
Sie beim Trummer  
auch mit  
Bankomat-Karte  
zahlen!

## **KAFFEE UND TEE**

Espresso / Kleiner Brauner **2,6**

Verlängerter **3,5**

Melange mit Schlagobers **3,8**

Diverse Tees: Kräuter-, Früchte-, Grün-,  
Schwarz- oder Pfefferminz-Tee **2,8**

## **SPRITZER & WEIN**

Spritzer weiß / rot 0,25 l **2,5**

Uhudler-Spritzer 0,25 l **3,3**

Aperol-Spritzer 0,25 l **3,8**

Hugo-Spritzer 0,25 l **3,8**

Muskateller-Spritzer 0,25 l **4**

Hauswein 1/8 l weiß / rot **2**

## **BIER**

Puntigamer Seidl 0,33 l **3,5**

Puntigamer Krügel 0,5 l **4,8**

Zwickl Bier naturtrüb 0,33 l **3,8**

Hausbier (Mischbier) 0,3 l **3,8**

Gösser Gold alkoholfrei 0,5 l Fl. **4**



# die **GETRÄNKE**

## **WEINE**

Uhudler-Frizzante herrlich fruchtig, süß und prickelnd 0,1 l **3,3 / 30,-**

Uhudler Familie Hirschmann Neudauberg Das Original aus dem Südburgenland mit Duft nach Walderdbeeren und knackiger Säure 1/8 l / 0,75 l **3,5 / 21,-**

**Tipp**

Feine Weine zum Nachhause-Tragen finden Sie auch in unserer Vinothek.

### **WEINE WEISS** 1/8 l Glas / 0,75 l Flasche

Welschriesling Familie Scheucher, Südsteiermark **3,5 / 21,-**

Weißburgunder Lamprecht, Südsteiermark **3,8 / 22**

Pinot Grigio San Simone, Friaul **3,8 / 22,-**

Sauvignon Blanc Lamprecht, S-Stmk **4,- / 24,-**

Grüner Veltliner Dockner, Kamptal **3,9 / 23,5**

Hauswein 1 l Welschriesling Khol, Großwilfersdorf **2 / 19,-**

### **WEINE ROT** 1/8 l Glas / 0,75 l Flasche

Zweigelt Keringer, Mönchhof **4 / 24,-**

Blaufränkisch, Thom Wachter, Deutsch Schützen **3,9 / 24**

Blaufränkisch, Amminger, Mittelburgenland **3,5 / 21,5**

Cuvee Alte Rebe Fam. Berger, Donnerskirchen **3,6 / 21,5,-**

