

die **SPEISEN**

APERITIV

Uhudler-Frizzante
fruchtig und prickelnd **4,5**

Prosecco Treviso, der
Klassiker aus Italien **4,-**

ALS VORSPEISE

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

Schafkäse-Gupferl mit Salat und Brot **€ 7,-** A

Wildpastete mit Preiselbeeren und 2 Salzstangerln **7** A

PROSCIUTTO & CO

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

Prosciutto mit Melone: Saftige Melone mit würzigem Schinken, Jungzwiebeln und Ciabattabrot **€ 12** A

Mozzarella mit Serrano: Mozzarella-Käse und Serrano-Schinken auf Vogerlsalat, mit Olivenöl verfeinert, mit Ciabattabrot **€ 12,5** A G

Schinkenteller groß: Prosciutto crudo, Prosciutto cotto und Serrano-Schinken, garniert mit Mozzarella, Grissini, Melone, Oliven, Tomaten, mit Gebäck **€ 13,5** A G

Schinkenteller für 2: Ein großer Teller voller Prosciutto & Co – ideal zum Teilen **€ 26,-** A G



die **SPEISEN**

UNSERE KLASSIKER

- Brettljause: Gschmackige Schinken, Kren, üppig dekoriert, Brotkörberl **9,-** 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 **5,2** ACG
- Käsebrot: Hausbrot mit Butter, Käse und Dekor **5,2** ACG
- Butterbrot mit Junghirschschinken Brot, Butter, Schinken, Kren **5,5** AG

WARMES

- Warmer Teigfladen mit Frischkäse, Prosciutto und Ruccola **10,-** ACFG
- mit Frischkäse, Lachs, Lauch und Oliven **10,-** ACFG
- mit Mozzarella und Tomaten **10,-** ACFG
- Kräuternudeln mit Basilikum-Pesto und Parmesan und Ruccola **9** AG
- mit einer extra Portion Prosciutto **11** AG
- Wildwürstel heiß: mit Senf und Kren **5,5** AM

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

- „Hab keinen Hunger“: Kleines Butterbrot + Obst + etwas zum Naschen **3,5**
- „Mir egal“: Gebratene Würstel mit Rösti und Ketchup **7,5** AC
- „Weiß ich nicht“: Schinken-Käse-Toast **4** AG



OHNE FLEISCH

Milder Schafkäse in Balsamico-Essig und Olivenöl mit frischen Kräutern **10,-** G

Feiner Käseteller von Kuh, Schaf und Ziege mit Aufstrich und Früchten **12,-** AGH

Gegrillter Ziegenkäse mit Feigenmarmelade, Rucola und Gebäck **10,5** AG

ZUM SCHLUSS

Köstliches Tiramisu **€ 5,-** ACFGH

Germmehlspeise: Nuss/Mohn/Topfen **3,8** AGH

Ein Eismarillenknödel mit Schlagobers **€ 3,5** ACGH

Himbeer-Sorbet mit Schlagobers **€ 4,-** G

Warmer Schokokuchen mit Schlagobers **4,5** ACGH

+ Kugel Vanilleeis dazu **1,7** CFG

Perfekt dazu:

Cappuccino
mit Schlagobers
3,9



die **GETRÄNKE**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

Mineralwasser groß Peterquelle prickelnd 1 l **4,6**

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

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

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

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 **2,7**

Verlängerter **3,7**

Melange mit Schlagobers **3,9**

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 **3,9**

Puntigamer Krügel 0,5 l **5,-**

Zwickl Bier naturtrüb 0,33 l **4**

Hausbier (Mischbier) 0,3 l **4**

Gösser Gold alkoholfrei 0,5 l Fl. **4,3**

