

DER TRUMMER WILLKOMMEN IM FEIERABEND.

Den Trummer gibt's seit 1892 – in der einen oder anderen Form:
Erst als Bauernhof, dann als Wirtshaus, als Tankstelle,
als Fremdenverkehrs-Pionier, als Lagerfeuer-Stätte,
als Konzert-Location und so fort.

Aber eines ist *seit 1892* unverändert: Unsere Gastfreundschaft.

2017 haben wir den Trummer vorsichtig modernisiert.
Was uns am Herzen liegt, steht jetzt im Namen: Weinkost & Feinkost.
Wir kredenzen Ihnen die besten Weine des Südburgenlands und
der Südoststeiermark. Und dazu feine Kost als Begleitung.

Nachhaltigkeit, Regionalität und respektvoller Umgang mit Tieren sind
uns wichtig. Werfen Sie einfach einen Blick in unseren Garten: Unsere
hauseigenen Damhirsche freuen sich über Ihren Besuch.

Wir freuen uns, wenn Sie bei uns eine gute Zeit haben. Regen lässt das
Gras wachsen, Wein das Gespräch, sagen die Schweden.
Wir sagen: Sprechen und trinken Sie mit Menschen, die Sie gerne haben –
und fühlen Sie sich im Trummer ein Stück wie zuhause.

Schon gesehen?

In unserem Weinshop warten nicht nur kulinarische Mitbringsel, sondern
auch viele feine Weine aus dem Südburgenland und der Südoststeiermark auf
Sie. Zum Verschenken oder Selber-Trinken.



WILLKOMMEN BEI UNSEREN HEURIGENTAGEN 2025

Heute servieren wir Ihnen ausgesuchte Heurigenspezialitäten:
authentisch, urig und guat.

Es warten Brettljause, Brote, Salate, Käse, Vegetarisches und als
Nachspeise klassische Strauben auf Sie.

Dazu gibt's natürlich wie immer feine Weine aus der Region.

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

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

ZUM STARTEN

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

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

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

UNSERE SCHINKENKÖSTLICHKEITEN

Brettljause: Gschmackige Schinken, Kren, üppig dekoriert, Brotkörberl **9,-** ACG

mit extra Wildschinken **9,5** ACG

Lieblingsjause: Halb Schinken, halb Käse, Aufstrich, dazu viel Dekor **11,5** ACG

Kümmelbraten-Portion:

Dünn geschnittene Scheiben Kümmelbraten (kalt) mit Bergkäse, Kren, Senf und Brot **€ 8,8** AMG

Ganzer Wurzelspeck mit Bergkäse, scharfem Senf, Pfefferoni und Hausbrot **9,-** AFM

SALATE

Kleiner Käferbohnen-Salat: mit Zwiebel, Essig und Kernöl **5,-**

Marinierter Rindfleischsalat mit Käferbohnen, Zwiebeln und Hartkäse **9,5** AG

Winzer-Salat: Schafskäse im Speckmantel gebraten auf knackigem Blattsalat **12,-** AG

Portion Tafelspitz-Sulz mit viel Zwiebel in Essig und Kernöl **7,5** C



die **SPEISEN**

BROTE

Brot-Duett: Ein kleines belegtes Schinkenbrot und ein kleines Käsebrod **9** ACG

Schinkenbrot: Hausbrot mit Geselchtem, Kren, Ei, Gurkerl **5,2** ACG

Käsebrod: Hausbrot mit Butter, Käse und Dekor **5,2** ACG

Aufstrichbrod mit Schinken: Brod mit Kürbiskernaufstrich, Schinken, Dekor **5,5**

ACG

Speckbrod: Hausbrot mit Wurzelspeck, Kren und Pfefferoni **5,2** AC

Butterbrod mit Junghirschschinken Brod, Butter, Schinken, Kren **5,5** AG

WARMES

Warmer Teigfladen mit Frischkäse, Speck und Zwiebeln **10,-** ACFG

mit Frischkäse, Zwiebeln und Wildschweinschinken **€ 10,-** ACFG

mit Mozzarella und Tomaten **10,-** ACFG

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

Hauswürstel heiß: mit Senf und Kren **5,5** AM

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

„Hab keinen Hunger“: Kleines Butterbrod + 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



die **SPEISEN**

KÄSE

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

SÜSSES

Riesen-Strauben mit viel Staubzucker wie früher **4,5** ACG

mit Marillenmarmelade **5,-** ACGH

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

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

Germmehlspeise: Nuss oder Mohn **3,8** AGH#

Schoko-Schicht-Mousse helle und dunkle Schokocreme mit roten Früchten **4,8** GF

Perfekt dazu:

Melange
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**

