

## 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) € 6,70

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

### Weißburgunder/Pinot Blanc (0,75l) € 7,10

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) € 7,10

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

### Muskateller (0,75l) € 7,30

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

### Ruländer/Grauburgunder (0,75l) € 7,50

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.

### Zweigelt (0,75l) € 6,70

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.

### Zweigelt - altes Holz (0,75l) € 7,30

Der feinwürzige Duft, der samtige Geschmack nach reifen Herzkirschen verleiht diesem Wein eine elegante Note. Das gut eingebundene Holz veredelt diesen Wein auf besondere Weise.



### 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) € 2,30

### Traubensaft (1l) € 3,50

### 1 l Steirisches Kernöl € 19,00

### 0,5 l Steirisches Kernöl € 10,00

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 14:00 Uhr.

Es besteht die Möglichkeit, unseren urigen Hauskeller 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 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  
  
 Brüstl im Ganzen + 2 Stk. Brot  
 Verhackertwürstl + 2 Stk. Brot  
 Rohschinkenteller + 2 Stk. Brot  
 Kübelfleisch im Ganzen + 2 Stk. Brot

Käsebroten  
 Aufstrichbrot (entweder Bratfett, Kürbis, Leberpaste-  
 te, Liptauer oder Verhackert)  
 Aufstrichteller + 3 Stk. Brot  
 Käse am Brett + 3 Stk. Brot  
 Aufstrichteller vegan (Kichererbsen oder Bohnen oder  
 Linsen mit Gemüse + 3 Stk. Brot)

**Saures**  
 Saure Presswurst + 2 Stk. Brot  
 Käferbohnsensalat  
 Bunter Salatteller (Rindfleisch oder vegetarisch mit  
 Schafkäse, Bohnen, Salat, Tomaten, Zwiebel)  
 Liamanschüsserl (Geselchtes oder vegetarisch mit  
 Schafkäse, Bohnen, Käse, Salat und Zwiebel)

Kleine Portion  
 Zusätzliches Brot pro Stück

**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 Trauben-  
 saft, Apfelsaft oder Holundersaft)  
 ½l Dreiermischung (Entweder mit Trauben-  
 saft, Apfelsaft oder Holundersaft)  
  
 ¼l Apfelsaft pur oder gespritzt  
 ½l Apfelsaft gespritzt  
 ¼l Traubensaft pur oder gespritzt  
 ½l Traubensaft gespritzt  
 ¼l Holundersaft gespritzt  
 ½l Holundersaft gespritzt  
 ¼l Mineral



**Unsere Qualitätsweine** 1/8l 0,75l  
 Welschriesling  
 Weißburgunder  
 Sämling  
 Muskateller  
 Ruländer  
 Zweigelt  
 Zweigelt altes Holz  
  
**Frizzante** 1/8l 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 in den letzten Jahren, unterstützt von  
 vielen Helfer:innen, errichtet. 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.