

Familienbetrieb

mit Tradition seit 1850

Unser Gasthof wurde im Jahr 2006 als zertifizierten Betrieb des Kulinarium Steiermark ausgezeichnet. Dabei wird vor allem darauf geachtet, dass die regionale Identität, Qualität, die Erlebbarkeit sowie die 10 Genussversprechen erfüllt und gelebt werden.

Weiters zählen wir zur „Guten Steirischen Gaststätte“ und sind seit 2009 mit dem „AMA-Gastrosiegel“ ausgezeichnet worden.



Wir wünschen Ihnen einen kulinarischen Aufenthalt bei uns.

Ihre Wirtsleute Stefan & Monika Tropper
mit Laura Marie & Katharina

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag täglich geöffnet &
warme Küche von 11:30 – 13:30 Uhr

Sommerpause
18. bis 26. Juli 2026

Gutscheine

Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem besonderen Geschenk – unsere Gutscheine für genussvolle Momente in angenehmer Atmosphäre.

Unsere Gutschein-Varianten:

- ♥ **Backendl** – unser Klassiker zum Verwöhnen
- ♥ **Mittagsmenü** – für eine genussvolle Mittagspause
- ♥ **Wertgutschein** – flexibel einlösbar nach Wunschbetrag
- ♥ **Übernachtungen** – Erholung und Genuss verschenken
- ♥ **Kaffee & Kuchen** – süße Auszeit vom Alltag

Unsere Gutscheine sind direkt bei uns im Haus erhältlich oder ganz bequem online.



Genuss-Newsletter

Schön, dass Sie heute unser Gast sind!

Um Sie auch weiterhin kulinarisch inspirieren zu dürfen, bleiben Sie mit uns in Verbindung und entdecken Sie saisonale Highlights mit unserem Genuss-Newsletter.

Melden Sie sich jetzt an unter:
gasthofscheer.at/service/newsletter



Folgen Sie uns auch gerne auf
Instagram & Facebook
@gasthof_scheer

Aperitif Empfehlung

		Euro
Château Cles Scheer Heckenklescher-Frizzante	Glas	4,70
Gelber Muskateller – Weingut Fassold	1/8lt.	4,90
Grauburgunder – Weingut Leitgeb	1/8lt.	6,20
Steirer Hugo		
hauseigener Weißwein, Holundersirup & Sodawasser	0,25l	5,80
Aperol-Spritz Prosecco, Aperol & Sodawasser	0,25l	6,50
Campari-Spritz		
hauseigener Weißwein, Campari & Sodawasser	0,25l	5,80

Alkoholfreier Tipp:

Sparkling THEE BUBBLÉ Teegetränk – Weingut Regele	Glas	4,70
ZERO Alkoholfreier Weißwein - Weingut Krispel	Glas	5,20



Empfehlung von Monika

Hauseigener Wermut
mit Gewürzen, Kräutern & Aromen von Zimt

5 cl € 5,-

Aus unserer Vinothek

Auf den Gleichenberger Vulkanhügeln (Riede Steinriegl) und am Rosenberg bewirtschaften wir eine Weinbaufläche von 1,8 ha und bauen diese Weine zu genussvollen steirischen Tropfen aus.

Welschriesling	1/8lt.	3,90
Rheinriesling	1/8lt.	3,90
Weißburgunder	1/8lt.	3,90
Zweigelt	1/8lt.	3,90
Heckenklescher	1/8lt.	3,-

Schnäpse hausgemacht

Genuss für daheim

Unsere Weine und Schnäpse
sind auch für den Genuss
zu Hause käuflich zu erwerben.

Zwetschke	2cl	3,50
Kriecherl	2cl	3,50
Birne	2cl	3,50
Weichsel	2cl	3,50
Marille	2cl	3,50
Apfel	2cl	3,50

Suppen

KLARE RINDSSUPPE

mit Leberknödel oder Frittaten (A,C,G,L)

Euro

5,70

Salate + Gemüse

DER KLASSIKER – STEIRISCHER BACKHENDLSALAT

gebackene Hendlbrust auf Blattsalat - geröstete Kürbiskerne (A,C,O)

16,-

RADLER-SALAT

Hühnerfilet gebraten auf Blattsalat mit Walnussöl & Apfel-Essig (A,C,O)

16,-

GEMÜSE-VOLLKORN-LAIBCHEN hausgemacht

kleine Salatgarnitur - Sauerrahmsauce (A,C,G,O)

12,50

ERDÄPFEL-TASCHERL mit Frischkäse gefüllt

Salatgarnitur – Kräuter-Dip (A,C,G,O)

12,50

GEMISCHTER SALAT (o) mit steirischem Kürbiskernöl

oder steirischem Walnussöl

6,-

AUSWAHL AN SALATEN VOM BUFFET

7,-

Steirische Wirtshausküche

RINDS-GULASCH ohne Beilage (A,L)

Erleben Sie live wie unser Gulasch, der Legende nach „das beste Gulasch der Steiermark“, zubereitet wird.

Seit Generationen kochen wir nach diesem Familienrezept.



15,-

UNSER BESTES ½ STEIRISCHES BACKHENDL

gibt es Donnerstag bis Sonntag - Zubereitungszeit mind. 25 Minuten (A,C,G)

15,-

Beilagen

PETERSILIEERDÄPFEL

4,50

BUTTER-REIS

4,50

POMMES FRITES

4,50

SEMMELKNÖDEL

4,50

Best of take away

Backendl | Cordon Bleu | Wiener Schnitzel

Vorbestellung bis 9 Uhr bekannt geben

Abholung bis 12 Uhr möglich

Hauptspeisen



	Euro
WIENER SCHNITZEL vom Vulkanlandschwein <i>Petersilieerdäpfel - Preiselbeeren (A,C,G)</i>	16,50
FRISCH GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN vom heimischen Rind <i>Erdäpfel-Gebäck (A,C,G)</i>	28,-
CORDON-BLEU vom Vulkanlandschwein <i>mit Hausschinken, Butter-Reis – Preiselbeeren (A,C,G)</i>	18,-
WELSFLET GEBACKEN Kapernsoße – Petersilieerdäpfel (A,G)	25,-
SAIBLINGFLET GEBRATEN Kräuter-Reis, Limettenbutter <i>geschmolzene Paradeiser (A,G)</i>	26,-

Süßes aus der Mehlspeisenküche

	Euro
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL (A,C,G)	5,-
WARMER SCHOKOLADEKUCHEN <i>mit Vanilleeis, Schokoladesoße & Schlagobers (A,G,H)</i>	7,80
TAGES-DESSERT	5,-

Eiskreationen

GEMISCHTES EIS <i>drei verschiedene Eissorten (A,G)</i>	6,-
AFFOGATO <i>Espresso & Kugel Vanilleeis (G)</i>	5,-
KLASSISCHER EISKAFFEE <i>drei Kugeln Vanilleeis, eisgekühlter Espresso & Schlagobers (A,G)</i>	7,-
BANANENSPLIT <i>drei Kugeln Vanilleeis, Banane, Mandelsplitter, Schokoladesauce & Schlagobers (A,G,H)</i>	7,90
HEISSE LIEBE <i>drei Kugeln Vanilleeis, warme Himbeeren, Schlagobers (A,G)</i>	7,90
Portion SCHLAGOBERS	1,-
eine KUGEL EIS	2,-
Packung WAFFELN	1,70

Ama Gastrosiegel

Für Sie garantieren wir die beste Qualität aus der Region.



Als Mitglied der AMA Genuss Region setzen wir auf Regionalität und beziehen unsere Zutaten für die Zubereitung der Gerichte bevorzugt von lokalen Produzenten.

WEIN

Hauseigenes Weingut
Familie Tropper-Scheer | Bad Gleichenberg

STEIRISCHE FRUCHTSÄFTE

Familie Gangl | Deutsch Goritz

RINDFLEISCH

Fleisch aus Österreich
Firma Kastner & Fleischerei Höfler (Weiderind)

VULKANLAND-SCHWEIN

Fleisch aus Österreich
Firma Kastner & Raabtal Fleischhof

VULCANO-SCHINKEN

Firma Vulcano | Auersbach

STEIRISCHE HENDL & WEIDEGÄNSE

Familie Hütter | Krusdorf

TEIGWAREN

Firma Stangl | Lebring

KÜRBISKERNÖL - GETREIDEPRODUKTE

Ölmühle Weinhandl | Dirnbach

STEIRISCHER REIS

SO Fröhlich | Halbenrain

MILCH & MILCHPRODUKTE

Österreichische Milchprodukte mit dem AMA
Gütesiegel von Firma Kastner

EIER aus Bodenhaltung

Familie Prem (Kulmlandei) | Weiz

GEMÜSE, ERDÄPFEL, KAROTTEN & ZWIEBEL

aus österreichischer Landwirtschaft

STEIRISCHER SPARGEL

Familie Reicher | Mahrensdorf

ÄPFEL

aus österreichischer Landwirtschaft

SÜßSWASSERFISCHE wie Forelle, Karpfen, Saibling & Wels

Österreichische Aquakultur
u.a. Fischzucht Kulmer, Haslau b. Birkfeld

Wir sind zertifizierter Kulinarium Steiermark Betrieb!





*Servus
Pfiat di
und bis bald*

Vielen Dank für euren Besuch!



ESSEN – TRINKEN – SCHLAFEN – WELLNESS

Kontakt

🌐 Haag 15 | 8344 Bad Gleichenberg

☎ 03159/2310

✉ urlaub@gasthofscheer.at

💻 www.gasthofscheer.at