



## Familienbetrieb

mit Tradition seit 1850

Unser Gasthof zählt seit 2006 zum Kulinarium Steiermark. Dabei wird vor allem darauf geachtet, dass die regionale Identität, Qualität & die Erlebbarkeit erfüllt und gelebt werden und sind 2009 mit dem „AMA-Gastrosiegel“ ausgezeichnet worden. Auskunft über die Herkunft unserer Produkte lesen Sie auf der Informationstafel.



Wir wünschen Ihnen einen kulinarischen Aufenthalt bei uns.

Ihre Wirtsleute Stefan & Monika Tropper  
mit Laura Marie & Katharina  
sowie Emma Scheer

### Aperitif Empfehlung

		Euro
<b>Château Cles Scheer</b> <i>Heckenklescher-Frizzante</i>	<i>Glas</i>	4,70
<b>Hausgemachter Steirischer Wermut</b>	<i>Glas 5 cl</i>	5,-
<b>Gelber Muskateller</b> - <i>Weingut Fassold</i>	<i>1/8l</i>	4,50
<b>Grauburgunder</b> - <i>Weingut Leitgeb</i>	<i>1/8l</i>	6,20
<i>Alkoholfreier Aperitiv-Tipp:</i>		
<b>Sparkling THEE BUBBLÉ</b> Alkoholfreies Teegetränk	<i>Glas</i>	4,70
<b>ZERO</b> Alkoholfreier Weisswein – <i>Weingut Krispel</i>	<i>Glas</i>	6,20

### Aus unserer Vinothek


Auf den Gleichenberger Vulkanhügeln (Riede Steinriegl) bewirtschaften wir eine Weinbaufläche von 1,3 ha und bauen diese Weine zu genussvollen steirischen Tropfen aus.

	Flasche 0,75l	1/8l
<b>Welschriesling</b>	21,-	3,90
<b>Rheinriesling</b>	23,-	3,90
<b>Weißburgunder</b>	23,-	3,90
<b>Zweigelt</b>	23,-	3,90

## Suppen, Gemüse + Salate

<b>KLARE RINDSSUPPE</b> mit Leberknödel oder Frittaten (A,C,G,L)	Euro 5,50
<b>GEMÜSE-VOLLKORN-LAIBCHEN</b> kleine Salatgarnitur - Sauerrahmsauce (A,C,G,O)	12,-
<b>DER KLASSIKER – STEIRISCHER BACKHENDLSALAT</b> gebackene Hendlbrust auf Blattsalat - geröstete Kürbiskerne (A,C,O)	15,-
<b>GEMISCHTER SALAT</b> (O) mit steirischem Kürbiskernöl oder steirischem Walnussöl	5,-
<b>AUSWAHL AN SALATEN VOM BUFFET</b>	6,-

## Steirische Wirtshausküche

<b>RINDS-GULASCH</b> ohne Beilage (A,L) <i>Erleben Sie live wie unser Gulasch, der Legende nach das beste Gulasch der Steiermark, zubereitet wird. Seit Generationen kochen wir nach diesem Familienrezept.</i>		14,-
<b>UNSER BESTES ½ STEIRISCHES BACKHENDL</b> <i>gibt es Donnerstag bis Sonntag - Zubereitungszeit mind. 25 Minuten (A,C,G)</i>		14,-
<b>Beilagen-Empfehlung:</b> Petersilieerdäpfel, Butter-Reis oder Pommes frites		4,-

## Hauptspeisen

<b>WIENER SCHNITZEL</b> vom Vulkanlandschwein <i>Petersilieerdäpfel - Preiselbeeren (A,C,G)</i>	15,50
<b>FRISCH GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN</b> vom heimischen Rind <i>Erdäpfelkroketten (A,C,G)</i>	28,-
<b>CORDON-BLEU</b> vom Vulkanlandschwein <i>mit Hausschinken, Butter-Reis - Preiselbeeren (A,C,G)</i>	16,50
<b>WELSFLET GEBACKEN</b> Kapernsoße - Petersilieerdäpfel (A,C,G)	25,-
<b>SAIBLINGFLET GEBRATEN</b> Kräuter-Reis - geschmolzene Paradeiser (A,G)	26,-
<b>DAS IST UNS WICHTIG!</b> <i>Hendl aus steirischem Vulkanland von Fam. Hütter, Krusdorf Schweinefleisch aus dem steirischem Vulkanland Rindfleisch aus heimischer Landwirtschaft Vulkanlandbrot – Bäckerei Manfred Ertl Steirisches Kürbiskernöl – Weinhandl Ölmühle Dirnbach</i>	

Allergene: A-Gluten, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch, H-Nüsse,  
L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

## *Süßes aus der Mehlspeisenküche*

	<i>Euro</i>
<b>HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL</b> (A,C,G) <i>oder TOPFENSTRUDEL</i> (A,C,G)	4,-
<b>WARMER SCHOKOLADENKUCHEN</b> <i>mit Vanilleeis, warmer Schokoladensoße &amp; Schlagobers</i> (A,G,H)	6,80
<b>TAGESDESSERT</b>	4,50

## *Kaffeespezialitäten*

*Sehr typischer italienischer Bohnenkaffee mit zarter Creme &  
sehr kräftigem, intensivem Geschmack*

<b>Kleiner Espresso</b> <i>oder Kleiner Brauner</i>	3,-
<b>Mokka</b> <i>oder Großer Brauner</i>	4,40
<b>Verlängerter</b>	3,20
<b>Melange</b> – Verlängerter mit warmer Milch	3,20
<b>Italienischer Cappuccino</b> <i>mit Milchschaum</i>	4,40
<b>Österreichischer Cappuccino</b> <i>mit Schlagobers</i>	4,40
<b>Heiße Schokolade</b>	2,50
<b>Heiße Schokolade mit Schlagobers</b>	3,20
<b>„Lumumba“</b> <i>Heiße Schokolade mit Schlagobers &amp; Rum oder Amaretto</i>	6,50

## *Gewinnspiel*

Halten Sie Ihren Genussmoment fest: Posten Sie ein Lieblingsgericht in Ihrer Story und verlinken Sie diese mit **@gasthof\_scheer** auf Instagram.

Am Saisonende verlosen wir unter allen Stories 1 Genussmenü für 2 Personen. Viel Glück!

## *Genussnewsletter*

Anmelden unter: [gasthofscheer.at/service/newsletter](https://gasthofscheer.at/service/newsletter)