



# 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>	Glas 4,70
<b>Hausgemachter Steirischer Wermut</b>		Glas 5 cl 5,-
<b>Gelber Muskateller</b> - Weingut Fassold		1/8l 4,50
<b>Grauburgunder</b> - Weingut Leitgeb		1/8l 6,20

## Alkoholfreier Aperito-Tipp:

<b>Sparkling THEE BUBBLÉ</b>	Alkoholfreies Teegetränk	Glas 4,70
<b>ZERO</b>	Alkoholfreier Weisswein – Weingut Krispel	Glas 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.

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

## *Suppen, Gemüse + Salate*

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

## *Steirische Wirtshausküche*

<b>RINDS-GULASCH</b> ohne Beilage (A,L)		<b>14,-</b>
<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>		

<b>UNSER BESTES ½ STEIRISCHES BACKHENDL</b>		
<i>gibt es Donnerstag bis Sonntag - Zubereitungszeit mind. 25 Minuten (A,C,G)</i>		<b>14,-</b>
<b>Beilagen-Empfehlung:</b> Petersilieerdäpfel, Butter-Reis oder Pommes frites		<b>4,-</b>

## *Hauptspeisen*

<b>WIENER SCHNITZEL</b> vom Vulkanlandschwein		
Petersilieerdäpfel - Preiselbeeren (A,C,G)		<b>15,50</b>

<b>FRISCH GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN</b> vom heimischen Rind		
Erdäpfelkroketten (A,C,G)		<b>28,-</b>

<b>CORDON-BLEU</b> vom Vulkanlandschwein		
mit Hausschinken, Butter-Reis - Preiselbeeren (A,C,G)		<b>16,50</b>

<b>WELSFILET GEBACKEN</b>	Kaperndoße - Petersilieerdäpfel (A,C,G)	<b>25,-</b>
---------------------------	---	-------------

<b>SAIBLINGFILET GEBRATEN</b>	Kräuter-Reis - geschmolzene Paradeiser (A,G)	<b>26,-</b>
-------------------------------	--	-------------

### **DAS IST UNS WICHTIG!**

*Hendl aus steirischem Vulkanland von Fam. Hütter, Krusdorf  
Schweinefleisch aus dem steirischen Vulkanland  
Rindfleisch aus heimischer Landwirtschaft  
Vulkanlandbrot – Bäckerei Manfred Ertl  
Steirisches Kürbiskernöl – Weinhandl Ölmühle Dirmbach*

## Süßes aus der Mehlspeisenküche

Euro

**HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL** (A,C,G)

oder **TOPFENSTRUDEL** (A,C,G)

4,-

**WARMER SCHOKOLADENKUCHEN**

mit Vanilleeis, warmer Schokoladensoße & Schlagobers (A,G,H)

6,80

**TAGESDESSERT**

4,50

## Kaffeespezialitäten

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

**Kleiner Espresso oder Kleiner Brauner**

3,-

**Mokka oder Großer Brauner**

4,40

**Verlängerter**

3,20

**Melange – Verlängerter mit warmer Milch**

3,20

**Italienischer Cappuccino mit Milchschaum**

4,40

**Österreichischer Cappuccino mit Schlagobers**

4,40

**Heiße Schokolade**

2,50

**Heiße Schokolade mit Schlagobers**

3,20

**„Lumumba“**

*Heiße Schokolade mit Schlagobers & Rum oder Amaretto*

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](http://gasthofscheer.at/service/newsletter)