



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
Château Cles Scheer <i>Heckenklescher-Frizzante</i>	<i>Glas</i>	4,70
Hausgemachter Steirischer Wermut	<i>Glas 5 cl</i>	5,-
Gelber Muskateller - <i>Weingut Fassold</i>	<i>1/8l</i>	4,50
Grauburgunder - <i>Weingut Leitgeb</i>	<i>1/8l</i>	6,20
<i>Alkoholfreier Aperitiv-Tipp:</i>		
Sparkling THEE BUBBLÉ Alkoholfreies Teegetränk	<i>Glas</i>	4,70
ZERO 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
Welschriesling	21,-	3,90
Rheinriesling	23,-	3,90
Weißburgunder	23,-	3,90
Zweigelt	23,-	3,90

Suppen, Gemüse + Salate

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

Steirische Wirtshausküche

RINDS-GULASCH 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,-
BEUSCHEL MIT SEMMELKNÖDEL (A,C,G)		10,-
UNSER BESTES ½ STEIRISCHES BACKHENDL <i>gibt es Donnerstag bis Sonntag - Zubereitungszeit mind. 25 Minuten</i> (A,C,G)		14,-
Beilagen-Empfehlung: Petersilieerdäpfel, Butter-Reis oder Pommes frites		4,-

Hauptspeisen

WIENER SCHNITZEL vom Vulkanlandschwein <i>Petersilieerdäpfel - Preiselbeeren</i> (A,C,G)	15,50
FRISCH GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN vom heimischen Rind <i>Erdäpfelkroketten</i> (A,C,G)	28,-
REHBRATEN in Wacholderrahmsauce <i>Erdäpfelgebäck – hausgemachtes Apfelrotkraut</i> (A,C,G)	32,-
WELSFLET GEBACKEN Kapernsauce - Petersilieerdäpfel (A,C,G)	25,-
SAIBLINGFILET GEBRATEN Kräuter-Reis - geschmolzene Paradeiser (A,G)	26,-

DAS IST UNS WICHTIG!

*Hendl aus steirischem Vulkanland von Fam. Hütter, Krusdorf
Schweinefleisch aus dem steirischem Vulkanland
Rindfleisch aus steirischem Vulkanland – Weiderind
Vulkanlandbrot – Bäckerei Manfred Ertl
Steirisches Kürbiskernöl – Weinhandl Ölmühle Dirnbach*

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

Kaffeespezialitäten

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

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

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