

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

	Euro
KLARE RINDSSUPPE <i>mit Leberknödel oder Frittaten (A,C,G,L)</i>	5,70

Salate + Gemüse

DER KLASSIKER – STEIRISCHER BACKHENDLSALAT <i>gebackene Hendlbrust auf Blattsalat - geröstete Kürbiskerne (A,C,O)</i>	16,-
RADLER-SALAT <i>Hühnerfilet gebraten auf Blattsalat mit Walnussöl & Apfel-Essig (A,C,O)</i>	16,-
GEMÜSE-VOLLKORN-LAIBCHEN <i>hausgemacht</i> <i>kleine Salatgarnitur - Sauerrahmsoße (A,C,G,O)</i>	12,50
GEMISCHTER SALAT ^(o) <i>mit steirischem Kürbiskernöl</i> <i>oder steirischem Walnussöl</i>	6,-
AUSWAHL AN SALATEN VOM BUFFET	7,-

Steirische Wirtshausküche

RINDS-GULASCH <i>ohne Beilage (A,L)</i>	15,-
<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>	



UNSER BESTES ½ STEIRISCHES BACKHENDL <i>gibt es Donnerstag bis Sonntag - Zubereitungszeit mind. 25 Minuten (A,C,G)</i>	15,-
--	------



Spargel

vom Familie Reicher aus Mahrensdorf



STEIRISCHE SPARGELSUPPE <i>Spargelstücke & Weißbrot (A,G,O)</i>	6,80
GEBRATENES HÜHNERFILET <i>aus heimischer Landwirtschaft</i> <i>Nudeln mit Spargelstücken (A,C,G)</i>	21,-
BANDNUDELN MIT SPARGELSTÜCKEN & GEBRATENE RIESENGARNELEN <i>Steirischer Hartkäse (Asmonte) – geschmolzene Paradeiser (A,C,G)</i>	22,-
SAIBLINGFILET GEBRATEN <i>Spargel-Reis – Limettenbutter (A,G)</i>	26,-

Hauptspeisen



	Euro
WIENER SCHNITZEL vom Vulkanlandschwein <i>Petersilieerdäpfel – Preiselbeeren (A,C,G)</i>	16,50
CORDON-BLEU vom Vulkanlandschwein <i>mit Hausschinken – Butter-Reis – Preiselbeeren (A,C,G)</i>	18,-
WELSFLET GEBACKEN Kapernsoße – Petersilieerdäpfel (A,G)	25,-

Beilagen

PETERILIEERDÄPFEL – BUTTER-REIS – POMMES FRITES - SEMMELKNÖDEL	4,50
---	------

Süßes aus der Mehlspeisenküche

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

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

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 (Kulmlandeier) Weiz
GEMÜSE, ERDÄPFEL, KAROTTEN & ZWIEBEL	aus österreichischer Landwirtschaft
STEIRISCHER SPARGEL	Familie Reicher Mahrensdorf
ÄPFEL	aus österreichischer Landwirtschaft
SÜSSWASSERFISCHE 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