



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

	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 BÄRLAUCH-FRITTATEN (A,C,G,L)	5,50
GEMÜSE-VOLLKORN-LAIBCHEN kleine Salatgarnitur - Sauerrahmsoße (A,C,G,O)	12,-
DER KLASSIKER – STEIRISCHER BACKHENDLSALAT gebackene Hendlbrust auf Blattsalat - geröstete Kürbiskerne (A,C,O)	15,-
GEMISCHTER SALAT (O) mit steirischem Kürbiskernöl oder steirischem Walnussöl	5,-

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.		14,-
UNSER BESTES ½ STEIRISCHES BACKHENDL gibt es Donnerstag bis Sonntag ohne Beilage - Zubereitungszeit mind. 25 Minuten (A,C,G)		14,-

Hauptspeisen

WIENER SCHNITZEL vom Vulkanlandschwein Petersilieerdäpfel - Preiselbeeren (A,C,G)	15,50
GEBRATENES HÜHNERFILET Bärlauch-Bandnudeln (A,C,G)	18,-
FRISCH GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN vom Weiderind Erdäpfel-Kroketten (A,C,G)	28,-
SAIBLINGFILET GEBRATEN Bärlauch-Reis (Steirer-Reis) (A,G)	25,-
BANDNUDELN MIT BÄRLAUCH & GARNELEN Paradeiser - Asmonte (steirischer Hartkäse) (A,C,G)	20,-

DAS IST UNS WICHTIG!

Hendl aus steirischem Vulkanland von Fam. Hütter, Krusdorf

Schweinefleisch aus dem steirischem Vulkanland

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

	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



Instagram 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