



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.

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

Suppen, Gemüse + Salate

KLARE RINDSSUPPE mit Leberknödel oder Frittaten (A,C,G,L)	Euro 5,50
GEMÜSE-VOLLKORN-LAIBCHEN kleine Salatgarnitur - Sauerrahmsauce (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,-
AUSWAHL AN SALATEN VOM BUFFET	6,-

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 - Zubereitungszeit mind. 25 Minuten (A,C,G) Beilagen-Empfehlung: Petersilieerdäpfel, Steirer-Reis oder Pommes frites		14,- 4,-

Hauptspeisen

WIENER SCHNITZEL vom Vulkanlandschwein Petersilieerdäpfel - Preiselbeeren (A,C,G)	15,50
REH-GULASCH mit Serviettenknödel (A,C,G)	21,-
ZARTES WILDRAGOUT Kräuter-Spätzle - Preiselbeeren (A,C,G)	27,-
HIRSCHBRATEN in Wacholderrahmsauce Erdäpfelgebäck - Apfelrotkraut (A,C,G)	32,-
WELSFLET GEBACKEN Kapernsauce - Petersilieerdäpfel (A,C,G,L)	25,-
SAIBLINGFILET GEBRATEN Kräuter-Reis - geschmolzene Paradeiser (A,G)	26,-

Gansl-Zeit

von 25. Oktober bis 11. November

Termin vormerken & gleich ein Ganserl reservieren



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) <i>oder</i> TOPFENSTRUDEL (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</i> Kleiner Brauner	3,-
Mokka <i>oder</i> Großer Brauner	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](https://www.instagram.com/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