



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 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,-
WIENER SCHNITZEL vom Vulkanlandschwein Petersilieerdäpfel - Preiselbeeren (A,C,G)		15,50
UNSER BESTES ½ STEIRISCHES BACKHENDL gibt es Donnerstag bis Sonntag ohne Beilage - Zubereitungszeit mind. 25 Minuten (A,C,G)		14,-

Spargel

von Familie Reicher aus Mahrendorf

STEIRISCHE SPARGELSUPPE Weißbrotstücke (A,G,O)	6,30
GEBRATENES HÜHNERFILET auf Nudeln mit Spargelstücken (A,C,G)	19,-
GEKOCHTER STANGENSPARGEL Soße Hollandaise - Erdäpfel – Moastabratl (hausgeräucherter Schinken) (C,G)	24,-
HAUSGEMACHTE BANDNUDELN MIT SPARGELSTÜCKEN & 5 STÜCK RIESENGARNELEN GEBRATEN Steirischer Hartkäse (Asmonte) – geschmolzene Paradeiser (A,C,G)	22,-
SAIBLINGFILET GEBRATEN Spargel-Reis (Steirer-Reis) (G)	25,-

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

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

Süßes aus der Mehlspeisenküche

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL (A,C,G)

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

Euro

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**
Mokka oder **Großer Brauner**

3,-

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



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

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