

Grüße,

wir selbst verstehen zwar auch nicht wieso es möglich ist, all inklusiv für ein paar Euro in den Süden zu fliegen und gleichzeitig fliegen uns die Spritpreise um die Ohren. Es wird wieder gehamstert und leider sehr fahrlässig mit den Ängsten der Menschen gespielt. Krieg ist immer Scheiße! Wahrscheinlich verdient sich da ein schlauer Stratege wieder dumm und doof.... (ich bin ein Kind meiner Zeit und hab an dieser Stelle eigentlich nur derbe unpassende Schimpfworte, also dumm und doof sind Platzhalter)

Da ich selbst leider nur Koch bin und nicht besonders schlau, müssen wir hier leider mitgehen mit der allgemeinen Preiserhöhungswelle. Gut daran ist, dass wir wie gesagt, nicht besonders schlau sind und dementsprechend die Preise auch wieder nach unten ziehen sobald wir dies können, laut unserem Lieferanten wird das vielleicht in den nächsten 3 Wochen schon sein. Sobald es absehbarer wird, informieren wir Sie direkt darüber.

Was heißt das: also alles mit Rapsöl und Butter wird etwas teurer
Kalbsschnitzel trifft es doppelt da Kalbsfleisch und das Rapsöl der Killer sind, sprich zwei Euro bedeuten, beim Backhenderl ist es auch das Rapsöl und beim Tafelspitz das Rindfleisch aus dem Baskischen mit einem Euro. Die Buschenschankvariation ist leider auch dabei mit einem Euro sowie die Schnecken.

Wir arbeiten mit Lebensmitteln. Kein Industriefleisch oder Margarinegepansche. War immer so, wird immer so sein.

Achjaaa, wir kompensieren die Erhöhungen mit unseren Weinen, wir haben mit Winzern und unserem lieben Uwe von Zweigelt&Co eine fundamental großartigen Ausweg aus dem Problem. Proscht!

Beste Grüße

Scherz Michael

Bitte beachten Sie, gerne können Sie sich auch individuell ein Menü aus der Karte zusammenstellen.
Hier werden wir jedoch alle Speisen (z.B. Wiener Schnitzerl, Tafelspitz ...)
in einer kleineren Portionsgröße servieren.
Instagram [gasthaus_scherz](#)

Üser Schmankerlmenü

*Chamäleon, natural
Kristinus Irsai Oliver, Gin, Blutpirsichgranite*

Aperitif 7 €

*Aufbauten ähnlich eines kalten Wellington
Ibaiama Schweinsfilet, Pilze und Trüffel*

Vorspeise 11 €

*Angeräuchertes Rindsherz und Schweinsrücken
Rouge de Cornouaille*

Zwischengericht 14 €

*Tagliarini mit Paellajus
Zitrussauerkraut und Lippfisch*

Zwischengericht 16 €

*Harakai Ochsenbackerl
Geschmorte lila Süßkartoffel*

Hauptgericht 23 €

*Pfiffiges Milchmousse
freche süße Zitrone, eingemachte Erdbeere*

Dessert 10 €

Unser Schmankerlmenü

3-Gang 37 € / 4-Gang 48 € / 5-Gang 59 €

*Österreichische Weinbegleitung mit Apéritif
Jeweils 0,1l Glaserl pro Gang*

+ 15 € / + 20 € / + 25 €

Bitte beachten Sie, gerne können Sie sich auch individuell ein Menü aus der Karte zusammenstellen.
Hier werden wir jedoch alle Speisen (z.B. Wiener Schnitzerl, Tafelspitz ...)
in einer kleineren Portionsgröße servieren.
Instagram [gasthaus_scherz](#)

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

9,20 €
Wölkchen 5,90 €

Der Apfelstrudel, Salzkaramel, Mousse und Eis

10 €

Sorbetvariation

6 €

Vorarlberger Bergkäse, 10 Monate gereift
Radicchiomarmelade, Rauchmandeln
Gesalzene Butter, Kürbiskernöl
45% Fett i. Tr.

8,90 €

Support Weine,

zur besseren Verdauung unserer Preiserhöhung

Offene Weine, *zur heutigen Speisekarte* 10 cl für 4,50 €
20 cl für 6,00 €

Steirischer Junker 2021
Weingut Tschermonegg, Südsteiermark

Grüner Veltliner Steinfeder, 2020
Weingut Holzapfel, Wachau

Roter Veltliner, Ried Steinberg 2018
Weingut Fritz, Wagram

Blaifränkisch Eisenberg DAC 2019
Weingut Krutzler, Eisenberg

Ancestral – Naturalschaumwein Angebot: 0,75 l für 34€
Weingut Preisinger, Burgenland oder: Kristinus, Ungarn

Bitte beachten Sie, gerne können Sie sich auch individuell ein Menü aus der Karte zusammenstellen.
Hier werden wir jedoch alle Speisen (z.B. Wiener Schnitzerl, Tafelspitz ...)
in einer kleineren Portionsgröße servieren.
Instagram [gasthaus_scherz](#)

Abendkarte

Klassiker aus Österreich

Vorspeisen

Tafelspitzbouillon mit Rindsfleischklops und Grieß

9,50 €

*Unser Backhendl vom Freiland Huhn, von im ganzen gerollten Hendl
fermentiertem Gemüse, Kressecreme*

15 €

*Unsere „Buschenschank- Vorspeisenvariation“
rauchige Schmankerl und Eingelegtes*

16 €

*Fermentiertes Gemüse
Kerbel, Estragon, Friseekresse, Kernölcreme
angeräucherte Mandeln*

10 €

Bitte beachten Sie, gerne können Sie sich auch individuell ein Menü aus der Karte zusammenstellen.
Hier werden wir jedoch alle Speisen (z.B. Wiener Schnitzerl, Tafelspitz ...)
in einer kleineren Portionsgröße servieren.
Instagram [gasthaus_scherz](#)

Zwischenspeisen

*„Seeteufel Foie Gras“
Kalbsbouillon, Yuzu-Sake, Salzbutte*

Suppe 12 €

*Grafschafter Weinbergschnecken
von Herrn Dickel aus Moers
„Wälder Art“*

14 €

Hauptspeisen

*Wiener Schnitzel vom Kalb
Kartoffel- Gurkerlsalat, herbe Wildpreiselbeermarmelade*

24 €

*Gebratenes Herz vom Limousin Rind
mit Madeirajus und Selleriepüree*

18 €

Bitte beachten Sie, gerne können Sie sich auch individuell ein Menü aus der Karte zusammenstellen.
Hier werden wir jedoch alle Speisen (z.B. Wiener Schnitzel, Tafelspitz ...)
in einer kleineren Portionsgröße servieren.
Instagram [gasthaus_scherz](#)

Sudfleisch Tradition und Kultur

*Txogitxu
Milchkuhfleisch trocken gereift vom
Baskischen Metzger Imanol*

Klassischer Tafelspitz

25 €

oder

Rinds Bürgermeister Stück (bald wieder)

23 €

oder

Milchkuh Schulterscherzl

23 €

oder

*Blonde ´d Aquitaine Kalb (bald wieder)
Rosa Bürgermeister Stück*

22 €

oder

*Sudfleischvariation
Tafelspitz, Schulterscherzl, Bürgermeister vom Kalb*

23 €

jeweils serviert im Kupfertöpfchen mit:

Schnittlauchcreme, Wurzelgemüse, Rösti und Apfelkren

Bitte beachten Sie, gerne können Sie sich auch individuell ein Menü aus der Karte zusammenstellen.
Hier werden wir jedoch alle Speisen (z.B. Wiener Schnitzerl, Tafelspitz ...)
in einer kleineren Portionsgröße servieren.
Instagram [gasthaus_scherz](#)

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

9,20 €
Wölkchen 5,90 €

Der Apfelstrudel, Salzkaramel, Mousse und Eis

10 €

Sorbetvariation

6 €

Käse

*Vorarlberger Bergkäse
aus Lingenau im Bregenzerwald*

*Vorarlberger Bergkäse, 10 Monate gereift
Radicchiomarmelade, Rauchmandeln
Gesalzene Butter, Kürbiskernöl*

45% Fett i. Tr.

8,90 €

Bitte beachten Sie, gerne können Sie sich auch individuell ein Menü aus der Karte zusammenstellen.
Hier werden wir jedoch alle Speisen (z.B. Wiener Schnitzerl, Tafelspitz ...)
in einer kleineren Portionsgröße servieren.
Instagram [gasthaus_scherz](#)