

Üsere klene Schmankerl

*Schweinsrüssel Ibaiama
Ramenmarinade, Salat und Yuzu*

9 €

*Kartoffelcreme, zu salzig gebeizter Grenadiersbarsch
Paprika „rote Augsburger“ Wermut*

15 €

*Konfiertes Schweinderlfilet, typ Wacholder- Zitrone
Seeigel- Kohlsuppe*

15 €

*Marrokanischer Pulpo, Sugorisotto
Kräuteröl, bleu de Hongrie Kürbis*

27 €

*Vanillecreme
Erdbeeren altes quartal, sauer und Süß*

7 €

Unser Schmankerlmenü

3-Gang 38 € / 4-Gang 48 € / 5-Gang 58 €

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

+ 18 € / + 23 € / + 28 €

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](#)

Unsere Klassiker

Vorspeisen

Tafelspitzbouillon mit Grieß und Klops
9,50 €

*Unser Backhendl vom Freiland Huhn, von im ganzen gerollten Hendl
fermentiertem Gemüse, Kressecreme*
15 €

Buschenschankvariation, rauchige Schmankerl und Eingelegtes
16 €

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat
26 €

*Milchkuh Tafelspitz / Milchkuh Schulterscherzl
mit Schnittlauchcreme, Wurzelgemüse, Rösti und Apfelkren*
27 € / 25 €

Rinderherzerl mit Madeirajus, Wurzelgemüse und Mousseline
18 €

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
9,20 €
Wölkchen 5,90 €

*Unser Apfelstrudel mit Kanarimousse
und Vanillesauce*
12€

Fancy After – Dinner Drinks

Whiskey – Sour
Whiskey, Zitrone, Läuterzucker
5€

Cuba Libre
Rum, Zitrone, Cola
7€

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](#)