

Üsere klene Schmankerl

*Merveille de quarte Saison
Schalotten- Topinambur und Rauchmandel*

*Salat 6 €
mit rosa Kalbstafelspitz 15 €*

*Wildkräutersalat mit Prussian Dressing
Büffelmilchburrata schwarzer Knoblauch*

Salat 14 €

*Hirschkalbsrücken mit Casareccenudeln
Thaibasilikum und Zitrus*

14 €

*Tarte von Birne und Rhabarber
Pirenaica Rinderfilet*

16 €

*Pirenaica Rindersteak vom Ipintza Bauernhof
Knackiger Radi und Jus*

18 €

*Rote Grütze mit Topfenmousse
Kerbelsorbet und Waldmeister*

Dessert 8 €

Unser Schmankerlmenü

3-Gang 37 € / 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
25 €

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

Rinderherzerl mit Madeirajus, Wurzelgemüse und Mousseline
18 €

Dessert

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

*Vorarlberger Bergkäse, 10 Monate gereift
Radicchiomarmelade, Rauchmandeln*
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](#)