

Abendkarte

*Klassiker aus Österreich
nach unserer Art*

Vorspeisen

Tafelspitzbouillon mit Rindsfleischklops und Grieß

11 €

*Unser Backendl vom Freiland Huhn, in Consommé poschierte Oberschenkerl
fermentiertem Gemüse, Kressecreme*

16 €

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

17 €

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

11 €

Zwischenspeisen

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

Suppe 16 €

*„Scherz Schnecken“
geschmorte eingelegte Champignons*

vegetarisch 12 €

„Wälder Art“ mit Ibaiama Kinnbacke 14 €

Hauptspeisen Groß/Klein

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

30 €/ 21 €

*Kurzgebratenes Rinderherz
Madeirajus, Wurzelgemüse und Mousseline*

22 €/ 18 €

*Unsere Teigtascherl mit Topinambur
Salzzitronenrahm*

18 €

Sudfleisch Tradition und Kultur

*Bayrisches Höhenfleckvieh
in reichlich Bouillon und mit Ruhe gegart*

Klassischer Tafelspitz

30 €/ 21 €

oder

Rinds Bürgermeister Stück

29 €/ 20 €

oder

Milchkuh Schulterscherzl

29 €/ 20 €

oder

*Freiland Kalb
Rosa Hüferlfilet*

29 €/ 20 €

oder

*Sudfleischvariation
Tafelspitz, Schulterscherzl, Lummer Stückerl vom Kalb*

32 €

*jeweils serviert im Kupfertöpfchen mit:
Wurzelgemüse, Rindssud und frisch gerissenem Kren
auf dem Teller:
Rösti, Schnittlauchcreme und Apfelkren*

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

11 €

Wölkchen

6 €

*Apfelstrudel mit Kanarimousse
und Vanillesauce, Salzkaramelsauce*

13 €

Unser Nachspeisenschmankerl

13 €

Käse

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

45% Fett i. Tr.

8,90 €

Wichtige Information: Wir lieben alle Menschen, jedoch gibt es Linien, die wir versuchen, vor allem im Hinblick auf Miteinander und Qualität, einzuhalten.

Dazu gehört, dass wir uns sehr gerne um unsere Gäste kümmern, Sie aber bitten möchten Ihre lieben Kleinen vor den Gefahren der steilen Treppe und den Schwingtüren selbst zu bewahren.

Falls Sie nicht zufrieden sind, bitte teilen Sie uns dies direkt mit, geben Sie uns die Chance einen Fehler wieder gut zu machen.

Öffnungszeiten:

Montags: Ruhetag

Dienstag bis Samstag: 17:00 Uhr – 22:00 Uhr Küche

Offen bis „Ende im Gelände“

Sonntag: 12:00 Uhr – 20:00 Uhr

Bis sich alles zu Ihrer und unserer vollsten Zufriedenheit einspielt, bitten wir Sie um Verständnis, falls es zu unüblich langen Wartezeiten kommt.“

Zitat 2018

Scherz Michael	Doreen Schniewinnd	Christoph Ahl	Linus Behet	
Maja Schweitzer	Constantin Bauer	Laura Gerke	Kevin Christ	
„Benny“ Camili	Lorenz Wörmann	Maren Baier	Benedikt Radermacher	
„Jessi“ Inguanta	Alla Alimova	Anna Radermacher	Luuc Lindert	
Lana Aue	Liz Ochoa	Kian Poursharif	Jan Radermacher	Navid Poursharif
Yanina Bleses	Pauline Englert	Rosa Worrings		



GASTHAUS
SCHERZ

www.gasthausscherz.de

Instagram: gasthaus_scherz