

GASTHOF
Gehring

*Speisen
& Getränke*

Herzlich Willkommen!

Werter Gast!

Wir freuen uns, Sie in diesem altherwürdigen Haus begrüßen zu dürfen.

Sie brauchen Brötchen, Torten oder eine kalte Platte für zu Hause? Bei uns können Sie bestellen und mitnehmen!

Sie wollen selbst nicht kochen, aber zu Hause essen? Bei uns gibt es alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Sie wollen in unserem Haus mit Freunden feiern? Wir haben einen eigenen Raum dafür und verstehen uns auf Feiern jeder Art! (Auch für Clubs geeignet)

Sie haben ein besonderes Anliegen? Sprechen Sie einfach mit uns!

Familie Gehring & Team wünschen Ihnen genüssliche Stunden!

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag	11:00 – 23:00 Uhr
Küche	11:00 – 23:00 Uhr
Sonntag und Montag	Ruhetag



Preisliste Appartements.

Nächtigung pro Person im Appartement inklusive Frühstück	€ 36,-
Einzelzimmerzuschlag	€ 16,-
Nächtigung für 3 Personen inklusive Frühstück	€ 97,-
Familienarrangement inklusive Frühstück (2 Erwachsene +1 Kind)	€ 90,-
Jedes weitere Kind	€ 15,-
Nächtigungsabgabe/Ortstaxe pro Person pro Nacht	€ 1,50,-

Alle Preise inkl. MwSt

Ankunft: Check in ab 12 Uhr
Abreise: Check out bis 10 Uhr

Alle Appartements verfügen über W-Lan und Kabel-TV. Des weiteren ist ein Park- oder Garagenplatz vorhanden. Haustiere sind nicht erlaubt, in den Appartements gilt generelles Rauchverbot.

Familie Gehringers freut sich auf Ihre Buchung und wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und gemütliche Stunden!

Wir sind Allergenfit

Information über EU-Allergenzutaten zur Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung
(Verordnung EU Nr. 1169/2011)

14 Allergene sind als Zutaten EU-weit in der Gastronomie kennzeichnungspflichtig und wir haben uns für Sie allergenfit gemacht! Achten Sie auf die Informationen in den eckigen Klammern. Beispiel: [A] Die angegebenen Großbuchstaben geben Auskunft über die enthaltenen EU-Allergenzutaten (siehe Legende) und sind in unserer Speisekarte zu finden.

KURZBEZEICHNUNG	BUCHSTABENCODE
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R



Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse [A]



Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse [H]



Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse [B]



Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse [L]



Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse [C]



Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse [M]



Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine) [D]



Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse [N]



Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse [E]



Schwefeldioxid und Sulfite [O]



Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse [F]



Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse [P]



Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) [G]



Weichtiere wie schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse [R]

Suppen für Liebhaber

Süßsauer scharfe Suppe [A, C, L]	€ 3,20
Kürbiscremesuppe [G]	€ 3,20
Knoblauchsuppe [A, G, L]	€ 3,20
Französische Zwiebelsuppe [A, G, O]	€ 3,20
Fischsuppe [B, D, R]	€ 3,20

Aus des Fischers Netz

Scholle im Käsekleid [A, C, D, G]	€ 8,60
Speckscholle [A, D]	€ 8,80
Muscheln Buzzara [R]	€ 9,-
Fogosch auf Zigeuner Art [A, D]	€ 12,50
Poseidonplatte nach Art des Hauses [A, B, D, R] verschiedene Fischarten, Beilagen fein garniert	€ 15,-
Muscheln im Nudelbett [R, O]	€ 10,-

Vegetarische Gelüste

Schafskäse gegrillt mit Paprika Salsa [A, G, F]	€ 8,40
Schafskäse gebacken auf Salbeinudeln [A, C, G]	€ 8,40
Reisbällchen gefüllt auf Spezialsalat [A, C, G]	€ 8,40
Pilzpuffer auf Sommersalat [C]	€ 8,40

Handfestes und Bodenständiges

Surschnitzerl gebacken [A,C]	€ 8,60
Käseschnitzerl (Pute) auf italienische Art [A, C, G]	€ 8,60
Steirerschnitzerl (Pute) in Kürbiskernen [A, C]	€ 8,60
Sparerips auf Hausart [F]	€ 8,60
Putenschnitzerl süßsauer [A, L]	€ 8,60
Schweinsmedaillons auf Wokgemüse [F]	€ 10,00
Schlaraffenlandturm [A, C] verschiedene Fleischsorten gegrillt und gebacken, mit Beilagen fein garniert	€ 12,-

Zum Auftakt

Schinkenrolle [G, L]	€ 4,70
Belegtes Brot [A, C, G, L, M]	€ 3,40
Schinken- oder Speckbrot [A, C, G, L, M]	€ 3,40
Schweinsbratenbrot [A, C, G, M]	€ 3,40
Schinkenkäsetoast [A,G]	€ 2,60
Schwarzbrottoast [A,G]	€ 3,30

Köstlich heiß

Berner Würstel mit Pommes Frites [G, L]	€ 6,10
Putenstreifen auf Blattsalat [A,C]	€ 6,90
Kotelette Toast [A,L]	€ 6,90
Frankfurter mit Senf [M]	€ 2,80
Frankfurter mit Saft [M]	€ 3,90

Der Suppenfreund

Fleischstrudelsuppe [A, C]	€ 2,40
Nudelsuppe [A]	€ 2,40
Frittatensuppe [A, C]	€ 2,40
Leberknödelsuppe [A, C]	€ 2,40
Gulaschsuppe [A, M]	€ 3,20
Flecksuppe [A, M]	€ 3,40

In Italien

Pasta asciutta [A, M]	€ 6,80
Scharfe Nudeln mit Tomaten [A]	€ 6,80
Spaghetti Carbonara [A, C, G, M]	€ 6,80

Kinderwelt

Wicki [A, C, L] Fleischbällchen mit Pommes und Ketchup	€ 4,90
Hotzenplotz [A, C, L] Wienerschnitzel mit Pommes und Ketchup	€ 4,90
Schneewittchen [A, C] Putenschnitzel mit Gemüserais	€ 4,90

Die Tradition

Wiener Schnitzel mit Salat [A, C]	€ 7,80
Cordon bleu mit Salat [A, C, G]	€ 8,70
Emmentaler gebacken mit Sauce Tatar [A, C, G, L]	€ 6,40
Kotelette mit Bratkartoffeln [A]	€ 7,80
Putenschnitzel [A, C]	€ 6,80
Naturschnitzel [A]	€ 6,70
Schweinsbraten mit Knödel [A, C]	€ 7,10
Schlaraffenlandteller [A] Kotelette, Putenschnitzerl, Schweinsfischerl alles vom Grill und dazu Beilagen	€ 10,-
Gulasch groß [A, M]	€ 6,90
Gulasch klein [A, M]	€ 5,10

Alles Fisch

Tintenfisch vom Grill [R]	€ 7,90
Karpfen nach Hausart [A, D]	€ 7,90
Pangasiusfilet mit Beilage [A, D]	€ 7,70
Zander gegrillt oder gebacken [A, C, D]	€ 10,90
Lachsfilet [A, D]	€ 11,-

Beilagen

Pommes frites	€ 2,30
Reis	€ 2,30
Knödel [A, C]	€ 2,30
Kartoffeln	€ 2,30

Grüne Welt

Gemischter Salat [L]	€ 2,70
Grüner Salat	€ 2,70
Salatplatte mit Ei und Schinken [C, L]	€ 5,90
Steirischer Riesenbohnsensalat	€ 3,50
Griechischer Salat [G]	€ 6,90
Thunfischsalat [D]	€ 6,90
Kernöl	€ 0,70
Olivenöl	€ 0,70

Gebäck

Semmel [A, H]	€ 0,60
Schwarzbrot je Stück [A, H]	€ 0,60
Weißbrot je Stück [A, H]	€ 0,60

Süße Verführung

Birnenstrudel auf Zimtsauce [A, C, G]	€ 4,10
Schoko-Maroni-Strudel [A, C, G, H] mit heißen Kirschen	€ 4,10
Marmelade-Palatschinken (2 Stück) [A, C, G]	€ 4,10
Topfenstrudel [A, C, G]	€ 2,70
Vanillesauce [G]	€ 1,70
Apfelstrudel [A, C]	€ 2,70
Verschiedene Torten [A, C, G, H]	€ 2,50
Spezialstrudel auf Anfrage [A, C, G, H]	€ 4,10

Deserts

Durstlöcher

Coca Cola [0]		€ 2,50
Frucade [0]		€ 2,50
Himbeer [0]		€ 2,50
Almdudler [0]		€ 2,50
Cappy [0]	0,25l	€ 2,50
Cappy gespr. [0]	0,25l	€ 2,20
Apfelsaft [0]	0,25l	€ 2,50
Apfelsaft gespr. [0]	0,25l	€ 2,20
Schweppes bitter Lemon [0]		€ 2,60
Red Bull [0]		€ 3,70
Pago [0]		€ 2,60
Pago gespr. [0]	0,3l	€ 3,-
Mineral	0,25l	€ 1,70
Mineral Zitrone	0,25l	€ 1,80

Hopfengetränke

Bier vom Fass [0]	0,5l	€ 3,20
Bier vom Fass [0]	0,3l	€ 2,70
Bier vom Fass [0]	0,2l	€ 2,30
Radler vom Fass [0]	0,5l	€ 3,20
Radler vom Fass [0]	0,3l	€ 2,70
Alkoholfreies Bier [0]	0,5l	€ 3,20

Spritzer

Rote Mischung [0]	€ 2,10
Weißer Mischung [0]	€ 2,-
Weißer Mischung „Steirisch“ [0]	€ 2,10

Heißes

Tee (verschiedene Sorten)	€ 1,70
Tee mit Zitrone oder Milch [G]	€ 1,90
Glühwein 1/4l [0]	€ 4,10
Heiße Schokolade mit Schlag [G]	€ 2,80
Großer Espresso* [G]	€ 2,80
Kleiner Espresso* [G]	€ 2,10
Verlängerter* [G]	€ 2,30
Cappuccino* [G]	€ 2,80

*Kaffee auch coffeinfrei [G]

Sekt

Henkel Trocken [0]	0,75l	€ 23,-
Hochriegel [0]	0,75l	€ 23,-
1 Glas Sekt [0]		€ 2,90

Schnäpse

Zwetschgerl	2cl	€ 2,30
Honigschnaps	2cl	€ 2,30
Bacardi, Whiskey Tequila, Gin	2cl	€ 2,90
Jägermeister	2cl	€ 2,80
Weinbrand	2cl	€ 2,10
Slibowitz	2cl	€ 2,20
Grappa Spezial	2cl	€ 2,80
Enzian, Rum Obstler	2cl	€ 2,-
Williams, Marille	2cl	€ 2,20
Zirberl nach Saison	2cl	€ 2,40
Feigerl	2cl	€ 2,30

Longdrinks

Flügerl [0]	€ 3,30
Martini 1/16l [0]	€ 2,80
Campari Soda [0]	€ 3,30
Campari Orange [0]	€ 3,30
Bacardi, Whiskey Cola [0]	€ 3,30
Gin Tonic [0]	€ 3,30
Tequila (mit Orange oder Zitrone)	€ 3,30

Weiß

Grüner Veltliner [0]	1/8l	€ 1,90
Welschriesling [0]	1/8l	€ 2,-
Chardonnay [0]	1/8l	€ 2,90
Muskat Ottonell [0]	1/8l	€ 2,90
Gewürz Traminer [0]	1/8l	€ 2,90
Sämling [0]	1/8l	€ 2,90
Weißburgunder [0]	1/8l	€ 3,20
Sauvignon blanc [0]	1/8l	€ 3,20

Rot

Blaufränkisch [0]	1/8l	€ 2,00
Blaufränkisch Spezial [0]	1/8l	€ 3,00
Blaufränkisch Barrique [0]	1/8l	€ 3,90
Cabernet Sauvignon [0]	1/8l	€ 3,90
Zweigelt Spezial [0]	1/8l	€ 2,70

Weiß

Sauvignon blanc [0] Grapefruit, Stachelbeere und Mango	0,75l	€ 23,-
Welschriesling [0] zarte Wiesenblumen und Zitrusfrüchte	0,75l	€ 19,-
Pinot Blanc [0] einladende Marillen-Pfirsichfrucht	0,75l	€ 20,-
Weißburgunder [0] Honigmelone mit fruchtiger Quittennote	0,75l	€ 21,-
Sämling [0] liebliche Fruchtnote	0,75l	€ 20,-

Rot

Blafränkisch Barrique [0]	0,75l	€ 28,-
Blafränkisch Spezial [0] Waldbeeren und Bitterschokolade	0,75l	€ 20,-
Cabernet Sauvignon [0] zarte Himbeernote	0,75l	€ 26,-
Zweigelt [0] saftige Kischen, vollreife Zwetschken	0,75l	€ 19,-