



**Februar/
März**



April



Mai



**Neue
große
Terrasse**

Fastnacht

Do. 08.02. bis So. 11.02.2018
Weniger jeck -
dafür preiswert schlemmen
Unser Top-Angebot Weiberdonnerstag bis
Rosenmontag: 5-Gänge Menü für nur 29,99 €

Valentinstag

Mi. 14.02. - Sa. 17.02.2018
Herzklopfen zum Valentinstag
Romantisches Valentinsmenü
bei Kerzenschein
Bitte rechtzeitig reservieren!

Fischwoche

Fr. 16.03. - Karfreitag 30.03.2018
Fisch und Meeresfrüchte
Wir verwöhnen unsere Gäste mit Fisch-
spezialitäten, Schalen- und Krustentieren
in vielen Variationen. Die Energievitamine
(Vitamin B) im Fisch liefern Power für Muskeln
und Nerven.

Bettsäuchertage

Fr. 16.03. - Karfreitag 30.03.2018
Löwenzahn frisch vom Feld
Leckere Kreationen - köstlich und gesund

Ostern

So. 01.04. und Mo. 02.04.2018
Leckereien, nicht nur vom Lamm
Köstliche à la Carte Gerichte sowie
Ostermenüs zur Auswahl
Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

Leichte Frühlingsküche

Frühlingsfrische ist angesagt
Köstliche Gerichte saisonal und
frühlingsfrisch, leicht und gesund

Wein & Menü

Fr. 13.04.2018
Kulinarische Verkostung
Zu einem 5-Gänge Menü präsentiert
Heinz Welter Weinwissen und
korrespondierende Weine aus dem
Weingut Später-Veit, Piesport/Mosel.
49,50 € inkl. Weine



Sie lieben Craft-Biere?

Unsere Auswahl wird Sie überraschen
Bei Craftbeer handelt es sich um
handwerklich gebrautes Bier, bei dem
hochwertige Zutaten, unkonventionelle
Geschmacksrichtungen und alte Brau-
traditionen im Vordergrund stehen.

Spargel - königliches Gemüse

Sous vide gegart -
besonders aromatisch und knackig
Ab Ende April bis Juni: z. B. klassisch mit
Butter oder Sauce Hollandaise, mit Schinken
oder Kalbsschnitzel sowie
neue kreative Spargelgerichte

Dienstag, 1. Mai

Starten Sie mit unseren Leckereien
in den Wonnemonat Mai
Am Maifeiertag verwöhnen wir Sie à la carte
sowohl zum Mittag, als auch am Abend.

Muttertag

Am So. 13. Mai 2018 ist Muttertag
Genießen Sie wahlweise die Highlights
unserer Karte oder unser Muttertagsmenü.
Reservierung erforderlich. Wir halten für
jede Mutter eine Überraschung bereit.



Pfingsten

So. 20.05. und Mo. 21.05.2018
Schlemmen zu Pfingsten
Kulinarisches Familienerlebnis in Scherers
Landgasthof: Köstliche à la Carte Gerichte
sowie Pfingstmenüs zur Auswahl.

Biergarten & Terrasse

Sommer & Sonne
Genießen Sie an Sommertagen
- leckeres aus der mediterranen Küche
- unsere Bierspezialitäten
- frische Sommerweine

Jetzt ist Grillzeit

Steaks, US-Cuts, Burger
und mehr

Ab Juni

überraschen wir Sie
mit themenbezogenen
Grillbuffets der Extraklasse



...dazu
Weißbier-
spezialitäten
aus
renommierten
Brauhausern.

Bier & Menü

Fr. 08.06.2018
Witbier meets Weizenbier
Mit Martina Brass, vom belgischen Witbier
bis zum klassischen deutschen Weißbier

Änderungen vorbehalten!

Das Kultfest 2018



Scherers
Oktoberfest
www.scherer-oktoberfest.de

Die besten Bands
Die beste Stimmung
28. September - 27. Oktober 18

Oktoberfest Joe's Wiesn Band
Die Fetzentaler Zillertaler Power
Deejay Mambo Mia Julia
The Grandmas Schlager Nacht
Markus Becker Kerstin Ott
Allgäuwild „Die immer lacht“

Scherer Gastronomie - Oberdorf 2 - 55483 Horbruch
Tel. 06543 4060 - info@scherer-oktoberfest.de
www.scherer-oktoberfest.de



2. Bauern-, Handwerker- und Winzermarkt

TIPP in Horbruch
So. 22.04.2018

GRÖßER - SCHÖNER - INTERESSANTER
mehr als 25 Jahre Tradition
viele neue Marktstände



**NEU ab März
aus unserem
Reifeschrank**

DRY AGING (trockene Fleischreifung) Die hohe Kunst der Fleischveredelung

Rindfleisch braucht Reife. Und Reifung braucht Zeit. Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt.

Denn um das perfekte Steak zu bekommen, braucht es keine andere Zubereitungsmethode, sondern einen neuen, alten Reifeprozess. Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen.

Als Dank schenkt uns das auf diese Art veredelte, trockengereifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma. Und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat. Kein Wunder, dass Dry Aged Beef unter Kennern als „die Königsklasse unter den Steaks“ gilt.



**Das ist
unsere
Philosophie**

Natürlich gut essen muss nicht teuer sein!

Unser Küchenchef Jochen Kaspar und sein Team bereiten aus frischen Lebensmitteln köstliche Gerichte. Mal traditionell deutsch, jedoch modern und leicht, mal inspiriert von der genussvollen internationalen Küche. Auch für Liebhaber vegetarischer Genüsse haben wir Leckeres im Angebot, teilweise auch vegane Gerichte. Wir legen Wert auf Frische, regionale Herkunft, schonende Garmethoden und verzichten nach Möglichkeit auf deklarationspflichtige Zutaten.

Wir laden Sie herzlich ein, bei uns zu Gast zu sein.

Ihre Familie Scherer

Scherers Cateringservice



Familien-, Firmen- oder Weihnachtsfeier: Gleich, ob Sie das Gemeindehaus, Ihr Wohnzimmer oder die Grillhütte für Ihr Fest wählen, wir begleiten Sie mit unserem Know How. Wir liefern zum Veranstaltungsort Ihrer Wahl und schaffen den passenden Rahmen für Ihr Fest.

Büffets - regional, international, mediterran, bayrisch, Hunsrücker Spezialitäten, Grillbüffets, Flying Büffets, Fingerfood, Menüs oder nur Suppe, Eintopf, etc. immer frisch & hausgemacht - auch vegetarisch/vegan.

Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne!



Frühling / Sommer 2018

Oberdorf 2 - 55483 Horbruch
Telefon: 06543 5005 480
Fax: 06543 5005 478
post@scherrers-landgasthof.de
www.scherers-landgasthof.de
Mi. bis Sa. 17 - 23 Uhr
So. 10 - 22 Uhr