



## Menüvorschläge

### Suppen

Flädlesuppe	4,20
Feine Bouillon mit gebackenen Grießknödele	4,20
Brätspätzlesuppe	4,20
Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen	5,90

### Vorspeisen

Gemischter Salat	5,80
Rücherfischvariation mit Blattsalatbouquet und Sahnekren	9,30
Büffelmozzarella und Cherrytomaten an weißem	
Balsamico Essig mit frischem Basilikum	9,50
Tafelspitz Sülzchen mit Kernöl mariniert	9,50
Gebackene Champignon mit Sauce Tartare	8,20

## Hauptspeisen

Schweinefilet „Försterin Art“ auf Pfifferlingrahmsauce mit frischem Marktgemüse, Reis und Kroketten	24,50
Mit Blattspinat und Mozzarella Gefülltes Hühnerbrüstchen Auf feinen Rahmbandnüdelen	18,50
3 erlei Filet von Schwein, Rind und Huhn auf Pfefferrahmsauce Mit Gemüse und Kartoffelgratin	26,30
Lachsrückensteak auf Champagnerrissotto	16,80
Burgunderbraten und Schweinebraten Mit Blaukraut und Serviettenknödel	16,20
Gefüllte Rindsroulade mit Zuckererbsen und Kartoffelpüree	18,30

## Dessert

Knödele und Eis vom Bauerntopfen auf Fruchtmark	€ 7,20
Marmoriertes Schokomousse auf lauwarmen Kirschragout	€ 7,20
Crème brûlée mit echter Bourbon Vanille dazu Waldbeereis	€ 6,90
Himbeer – Mascarpone Törtchen	€ 7,50
Heublumenparfait	€ 7,50
Frischer Fruchtsalat mit Apfeleis	€ 6,30

Da wir beim Kochen sehr auf die Saison achten sind viele Sachen wie Pfifferlinge, Spargel, Wildgerichte, Frische Erdbeeren, Bärlauch,... gar nicht angeführt. Gerne aber kochen wir euch auch ein Menü das zur jeweiligen Saison passt. Solltet ihr spezielle Wünsche haben erfüllen wir sie natürlich nach Möglichkeit sehr gerne. Für Fragen stehen wir jederzeit persönlich, telefonisch oder per Mail zur Verfügung.

Rene Albrecht  
Schettereggerhof  
Schetteregg 898  
6863 Egg  
05512 3220  
[info@schettereggerhof.at](mailto:info@schettereggerhof.at)  
[www.schettereggerhof.at](http://www.schettereggerhof.at)