



Herzlich Willkommen im Schettereggerhof

Öffnungszeiten, Ruhetag und Urlaub

Täglich ab 08:00 Uhr geöffnet und durchgehend von 11:00 bis 21:00 Uhr
warme Küche.

Am Mittwoch haben wir Ruhetag.

Betriebsurlaub vom 16. November bis 18. Dezember 2020

Wochenendbetrieb vom 11. - 13. Dezember 2020

Wir suchen noch Verstärkung...

Für die kommende Wintersaison oder nach Vereinbarung suchen wir noch
einen Allrounder für Küche, Zimmer und Garten.

Sprecht uns einfach an, natürlich freuen wir uns auch auf einen Anruf,
ein E-Mail oder eine WhatsApp Nachricht unter 0664 7969146

Allergene

Für Informationen über Allergene Stoffe in unseren Gerichten stehen euch
unsere geschulten Mitarbeiter gerne zur Verfügung.



Wia allad scho, und das Johr wieder... ...Wildwocha im Schettereggerhof!

Wir freuen uns, euch auch dieses Jahr wieder bei unseren Wildwochen verwöhnen zu dürfen, und hoffen, dies möge uns gelingen.

Wir wünschen euch gemütliche Stunden bei uns und hoffen ihr verzeiht es uns, wenn es manchmal zu kleineren Wartezeiten kommt, da wir viel Wert auf Frische, Qualität und Liebe in der Zubereitung legen.

In diesem Sinne, einen guten Appetit!

Rene & Anita mit dem ganzen Hof- Team

Als Einstimmung empfehlen wir:

Lillet | Rosenlimonade | Rosenblätter

€ 5,50

Martini Bianco

€ 5,50

Sekt | hausgemachter Brombeersirup

€ 4,90

Vorarlberger Gin | Tonic | Gurke & Rosmarin

€ 6,50



Suppen | Vorspeisen | Salate

Flädlesuppe

€ 4,90

Kürbiscremesuppe

€ 5,90

Wildpastete | Vogerlsalat | Speckdressing

€ 12,90

Steinpilzravioli | braune Butter

€ 12,50

Gemischter Salat vom Buffet

€ 6,90

Beilagensalat vom Buffet

€ 4,90



Hauptspeisen

Liebe Gäste,

gerne könnt ihr alle Gerichte mit Ausnahme der Hubertusplatte und der Gänsekeule als Seniorenportion bestellen.

Für alle Kinder bis 12 Jahre besteht die Möglichkeit unsere Gerichte als Kinderportion zu einem Fixpreis von € 8,50 zu bestellen. Wir bitten um Verständnis, das wir dieses Angebot tatsächlich nur unseren kleinen Gästen einräumen, um ihnen die Möglichkeit zu bieten einmal etwas Neues zu probieren.

Hubertusplatte ab 2 Personen

Variation vom Wild | Spätzle & Serviettenknödel | Gemüse
pro Person € 32,50

Geschmorte Gänsekeule

Rahmwirsing | Kroketten

€ 25,50

Rehgeschnetzelt

Pilze | Serviettenknödel | Blaukraut

€ 19,50

Rehnüsschen

Preiselbeersauce | Rahmpolenta | Sprossenkohl

€ 26,50

Hirschragout



Haselnussspätzle | Blaukraut

€ 21,50

Rehrücken

Honig- Nusskruste | Schupfnudeln | Sprossenkohl

€ 34,20

Hirschsteak

Steinpilznudeln | Blaukraut

€ 31,50

Entrecôtestreifen

Speckbohnen | Rahmpolenta

€ 23,90

Schnitzel vom Schwein "Wiener Art "

Pommes

€ 14,50

Wälder Hühnerbruststreifen

Kürbisrisotto

€ 18,90

Gnocchi

Schalotten | sautierten Pilzen

€ 15,50



Nachtisch | Dessert

Kaiserschmarren | Apfelmus

€ 11,00

Mohnnudeln | Zwetschgenröster

€ 9,50

Vanilleparfait | rosa Pfeffer | Rotweibirne

€ 7,90

Riebelknödel | Waldbeerragout

€ 9,50

Digestif

Gutes von der Destillerie Prinz

Enzian | William Birne | Himbeere | Haselnuss | Marille | Alte Waldhimbeere

€ 3,50



Ausgewählte Weine zum Wild

Rotweine

Wäldar Win rot | Rotweincuveé 2016

Weingut Studeny | Niederösterreich

Cabernet | Rösler | Merlot

€ 23,50 1/8l € 4,00

Blaufränkisch Ried Fabian 2016

Bioweingut Gager | Niederösterreich

€ 21,50 1/8l € 3,60

Syrah Ried Thenau 2015

Weingut Hartl | Niederösterreich

€ 42,00

Weißweine

Wäldar Win weiß – Weinviertel DAC 2019

Weingut Lutzer | Niederösterreich

€ 23,50 1/8l € 4,00

Weißburgunder

Weingut Dolle | Niederösterreich

€ 21,50 1/8l € 3,60