



# Herzlich Willkommen im Schettereggerhof

## Öffnungszeiten & Ruhetage

Vom 20.03.2021 bis 25.04.2021  
haben wir unsere Türen jeweils am Samstag und am Sonntag vom 10:30 bis 19:00 Uhr für euch  
geöffnet.

Wir hoffen dann im Mai wieder durchstarten zu können, bitten aber um Verständnis, das wir die Lage  
im Auge behalten und über weitere Öffnungsschritte zu einem späteren Zeitpunkt entscheiden.

## Neues aus der Küche

Ab sofort gibt es von uns, für euch, ein Rezept aus der jeweils aktuellen Speisekarte.  
Dieses darf gerne fotografiert und geteilt werden. Viel Spaß beim nachkochen zu Hause ☺

## Corona

Unser gesamtes Team geht wöchentlich zu Test, um eine sichere Gastfreundschaft zu gewährleisten.

Wir halten uns strikt an die vom Gesetzgeber vorgegebenen Maßnahmen und  
bitten euch die aktuellen Regeln zur Eindämmung des Corona Virus zu beachten:

2 Meter Abstand einhalten

Die FFP2 Maske nur am Tisch entfernen

Regelmäßiges Händewaschen und desinfizieren

Gästeregistrierung am Tisch via QR-Code – hier helfen wir bei Fragen natürlich gerne weiter.

Vielen Dank für eure Hilfe.

## Allergene

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

## Aus unserem Kochbuch...

### Sauce Hollandaise

#### Zutaten

3 Dotter  
2 EL Weißwein  
1 Spritzer Zitronensaft  
Eine Prise Salz

Ca. 150g flüssige Butter

#### Zubereitung

Die Dotter mit dem Weißwein, Zitronensaft und Salz über Wasserdampf schaumig aufschlagen, bis das ganze etwas dicker wird (Vorsicht, kein Rührei daraus machen ☺)  
Dann die flüssige Butter langsam einrühren und die Sauce abschmecken.  
Sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten



## *Gästeregistrierung*



Scanne einfach mit deiner Smartphone-Kamera den QR-Code und logge dich unkompliziert in unserem Gästebuch ein.

Wer kein QR-Code-Reader heruntergeladen hat, stehen folgende Optionen offen:

Registrierung per Anruf an folgende Telefonnummer: +43 1267 7019 200

oder eine SMS an +43 676 800 787 360 mit dem Inhalt:  
6863\_Schettereggerhof\_KtG76g in (Anzahl der Gäste)

Beispiel: 6863\_Schettereggerhof\_KtG76g in 2

*Bei Fragen helfen wir gerne weiter!*



## *Vorspeise & Suppen*

Grießnockerlsuppe  
€ 4,90

Spargelcremesuppe  
€ 5,90

Knoblauchgarnelen | Blattsalat  
€ 11,50

Gemischter Salat  
€ 6,30



## Hauptspeisen

Cordon bleu | Pommes  
€ 19,20

Spargel weiß & grün | Kartoffeln | Sauce Hollandaise  
€ 16,90

Filet von Rind & Schwein | Spargel & Hollandaise | Polenta  
€ 27,90

Züricher Rahmgeschneitztes | Reis  
€ 21,90

Ofenkartoffel | Spargelragout | Hühnerfiletstreifen  
€ 17,90

Kindergericht  
Chicken Nuggets oder Kinderschnitzel | Pommes  
€ 8,50

Gerne könnt ihr alle Gerichte als Seniorenportion bestellen.

Für Kinder bis 12 Jahre besteht die Möglichkeit, alle unsere Gerichte als Kinderportion zu einem Fixpreis von € 8,90 zu bestellen.

Wir bitten um Verständnis, dass dieses Angebot ausschließlich unserer kleinen Gäste vorbehalten ist, um ihnen die Möglichkeit zu bieten, neues auszuprobieren. **VIELEN DANK**



*und als Abschluss...*

Salzburger Nockerln (Pfannele für 2 Personen)  
€ 15,00

2 erlei Schokoladenmousse  
€ 8,50

Apfelstrudel | Sahne  
€ 5,20

Fragt auch nach unserer Eiskarte  
Die Eissaison mit frischem Kolibri Eis hat bereits begonnen.



# Unserer Weinempfehlung

## 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

## 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

Impfstoff - Grauburgunder  
Weingut Muster Poschgan | Südsteiermark  
€ 24,00 1/8l € 4,10