



Herzlich Willkommen im Schettereggerhof

Öffnungszeiten | Ruhetage | Urlaub

Sonntag, Montag, Dienstag und Donnerstag von 08:00 – 22:00 Uhr

Freitag und Samstag von 08:00 – 24:00 Uhr

Am Mittwoch haben wir Ruhetag | Warme Küche von 11:00 – 20:00 Uhr

Das Gasthaus s'Amagmach und auch die Fuchsegg Eco Lodge haben mittwochs für euch geöffnet und freuen sich über einen Besuch.

Betriebsurlaub vom 15. November bis 16. Dezember 2021

Wochenendbetrieb am 11. & 12. Dezember 2021

Wir suchen noch Verstärkung

Wir suchen noch jemand der mit viel Liebe zum Beruf unser Serviceteam unterstützt oder ein Zimmermädchen.

Vielleicht auch jemand der die Abwechslung zu schätzen weiß und gerne in allen Bereichen unseres kleinen Betriebs tätig ist.

Alles ist möglich, wir freuen uns auf deinen Anruf, eine E-Mail oder WhatsApp Nachricht unter 0664 7969146

Corona

Wir bitten euch bei eurem Besuch unaufgefordert einen 3G Nachweis vorzulegen und euch mittels QR Code (im Eingangsbereich) zu registrieren. Wer lieber ein Formular zum Ausfüllen möchte, bitte einfach bei uns melden.

Vielen Dank für eure Hilfe!

Aus unserem Kochbuch...

Campari-Orange-Granité

Zutaten

250ml frisch gepresster Orangensaft

100g Puderzucker

550ml Weißwein

6 cl Campari

Zubereitung

Orangensaft mit Puderzucker verrühren, Weißwein und Campari zufügen und in einer flachen Form in den Tiefkühler stellen, bis die Flüssigkeit zu gefrieren beginnt. Die Kristalle am Rand abschaben und mit dem noch flüssigen Teil in der Mitte verrühren und alles gut durchmischen. Nach 30 – 40 Minuten das Granite erneut durchrühren. Anschließend diesen Vorgang noch 2-3 mal wiederholen. Das fertige Granite dann zum Servieren in gut gekühlte Gläser oder Schalen füllen.

Zum Wohl!

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

Eine besondere Zeit, auf die wir uns freuen liegt vor uns.

Der feine Duft von Blaukraut und Zimt der in der Luft hängt, kürzere Tage und lange Abende mit gemütlichem Kerzenschein und netten Gesprächen.

Der Herbst lockt wieder mit seinen feinen Gerichten rund um das heimische Wild. Es freut uns, dass wir euch auch dieses Jahr wieder bei unseren Wildwochen verwöhnen dürfen und wünschen euch gemütliche Stunden bei uns im Schettereggerhof.

Wir bitten um Verständnis sollte die Zubereitung mal mit etwas Wartezeit verbunden sein. Ihr dürft euch dafür über frische & mit Liebe gekochte Gerichte freuen.

Als Einstimmung empfehlen wir:

Lillet | Schweppes Wild Berry

6,50

Löwen Gin 4cl | Schweppes Tonic | Gurke und Rosmarin

8,90

Sekt | hausgemachter Orangen - Kumquatsirup

5,50

Orangen – Campari - Granité

7,50

Vorspeise & Suppen

Mostschaumsuppe | Croutons | Hirschspeck

6,50

Kürbiscremesuppe | karamellisierte Kürbiskerne | Kernöl

5,90

Flädlesuppe

4,90

Linsensalat | Hirschschinken

9,50

Wildpastete | Vogersalat | Honig – Senfdressing

12,90

Beilagen Salat vom Buffet

4,90

Hauptspeisen

Hubertusplatte ab 2 Personen

Variation vom Wild | Butterspätzle | Serviettenknödel | Dauphine Kartoffeln | Gemüse

pro Person 33,50

½ Ente | Kroketten | Blaukraut

26,50

Rehgeschnetzeltes | Pilze | Serviettenknödel | Blaukraut

19,90

Rehnüsschen & Gamsrücken | Feigensauce | Polenta | Sprossenkohl

32,90

Hirschragout | Spätzle | Blaukraut

21,50

Rehrücken im Blätterteig | Rahmnudeln | Sprossenkohl

36,90

Medaillons vom Hirschkalbrücken | Sternaniskruste | Fenchel | Dauphine Kartoffeln

30,90



Schweinefilet | Pfefferrahmsauce | Kroketten | Gemüse

24,50

Grillteller

Dreierlei Fleisch | Kräuterbutter | Dip | Pommes

18,50

Gnocchi | Schalotten | sautierte Pilze

15,50

Bregenzerwälder Kässpätzle | Beilagensalat vom Buffet

14,50

Alle Gerichte, mit Ausnahme der Hubertusplatte und der Ente, als Seniorenportion erhältlich.

Kindergerichte

Chicken Nuggets oder Schnitzel | Pommes

€ 8,50

Naturschnitzel | Kroketten | Speckbohnen

€ 8,50

Für Kinder bis 13 Jahre besteht die Möglichkeit, alle unsere Gerichte, mit Ausnahme der Hubertusplatte und der Ente, als Kinderportion zu einem Fixpreis von € 8,90 zu bestellen.

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



und als Abschluss...

Walnuss Parfait | Rot & Weißweibirne

€ 8,50

Riebelknödel | Beerenragout

€ 8,90

Bratapfel | Zwetschgenröster

€ 11,00

Fragt auch nach unserer Eiskarte
und dem tagesaktuellen Kuchenangebot

Getränkeangebot zum Wildbrett

Weißwein

Neubeginn 20 - Neuburger

Weingut Haindel Erlacher

Niederösterreich

1/8l 3,40

Flasche 0,750l 20,00

Wälder Win – Grüner Veltliner

Weingut Lutzner

Niederösterreich

1/8l 4,10

Flasche 0,750l 23,50

Chardonnay

Bioweingut Toni Hartl

Niederösterreich

Flasche 0,375l 19,00

Flasche 0,750l 23,90

Rotwein

Bienenfresser - Blauer Zweigelt

Weingut Pitnauer

Niederösterreich

Flasche 0,375l 22,50

Flasche 0,750 l 41,70

Syrah Thenau

Bioweingut Hartl

Niederösterreich

Flasche 0,750l 65,00

Wälder Win – Rotweincuvée

Bioweingut Studeny

Niederösterreich

1/8l 4,10

Flasche 0,750l 23,50

Bier

IPA – Brauerei Egg

Das IPA ist doppelt gehopft und das mit drei verschiedenen Hopfensorten. Der erste Schluck ist erfrischend anders: sehr fruchtig und kräftig und halt auch ordentlich hopfig, zudem unfiltriert und nicht pasteurisiert.

Alkoholgehalt 5,3% Vol

0,33l 4,80