



Herzlich Willkommen im Schettereggerhof

Öffnungszeiten & Ruhetage

Sonntag, Montag & Dienstag: 8:00 bis 22:00 Uhr

Mittwoch & Donnerstag Ruhetag

Freitag & Samstag: 08:00 – 24:00 Uhr

Warme Küche von 11:00 – 20:00 Uhr

Aktuelles aus der Küche...

damit der Ursprung unserer Schettereggerhof - Küche nicht ganz in Vergessenheit gerät, findet ihr ab sofort immer ein Gericht aus „Othmars Zeiten“ auf unserer Karte – wir hoffen damit dem ein oder anderen Gast eine Freude machen zu können.

Allergene

Gerne beraten euch unsere geschulten Mitarbeiter über Allergene Stoffe in unseren frisch zubereiteten Speisen, sprecht uns einfach an!

Wir suchen Verstärkung...

...im Service und für unsere Zimmer...

Geringfügig, Teilzeit oder Vollzeit Beschäftigung

Bei Interesse freuen wir uns auf einen Anruf oder ein persönliches Gespräch.

Handy Anita: 0664 7969146 | Handy Rene: 0664 2005857

Aus unserem Kochbuch

Schokomousse Törtchen mit Fruchtkern 6 Stück

Für den Boden

125g Nougat

25g Kuvertüre

40g Cornflakes, Nüsse, Krokant, ...

Nougat und Kuvertüre schmelzen – mit den

zerkleinerten Cornflakes vermischen, die ganze Masse dünn auf ein Backpapier streichen und in den Tiefkühler geben. Wenn es gefroren ist große Kreise mit dem Durchmesser der großen Silikonhalbkugeln ausstechen.

Fruchtkern

130g Erdbeerpüree

15g Zucker

15g Butter

2/3 von einem Blatt Gelatine

Erdbeerpüree mit Zucker und Butter erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. In Silikonformen (Halbkugeln mit c. 2cm Durchmesser) 6-mal abfüllen und tiefkühlen

Schokomousse

50g Eigelb

100g Vollei

1 Kappe Rum

400g Kuvertüre

500g Sahne

Sahne steif schlagen und kühl stellen, Kuvertüre schmelzen. Das Eigelb, das Vollei und den Rum über dem Wasserbad bis zur Rose

abziehen. Die geschmolzene Kuvertüre zugeben und unter ständigem Rühren auf Eiswasser kalt schlagen. Die steif geschlagene Sahne unterheben. Das Schokomousse in große Silikonhalbkugeln (bis zur Hälfte) einfüllen, den gefrorenen Erdbeerkern hineinlegen und mit dem restlichen Mousse auffüllen. Zum Schluss den Schokoladenboden rauflegen und die Törtchen wieder in den Tiefkühler geben.

Spiegelglasur

90g Wasser

160g Zucker

150g Glukosesirup

45g Sahne

150g weiße Kuvertüre

7 Blatt eingeweichte Gelatine

Wasser, Zucker und Glukosesirup auf 103 – 104°C aufkochen. Die Sahne und die Kuvertüre zusammen in ein schmales, hohes Gefäß geben. Die aufgekochte Zuckerlösung über die Schokolade/Sahne gießen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Alles zusammen ca. 3 min. mit einem Stabmixer homogenisieren. Schokomousetörtchen aus dem Tiefkühler nehmen und mit der Glasur überziehen. Auftauen lassen und genießen.



Saisonales Getränkeangebot

Wein

Zweigelt Rosé 2021

Bioweingut Ilse Maier | Niederösterreich

eleganter & frischer Rose

Flasche 0,75l 29,00

1/8l 4,90

Riesling

Bioweingut Gayerhof | Niederösterreich

feinfruchtiger Riesling | kräftiger Körper & intensiver

Abgang

Flasche 0,75l 41,00

Bier

Kellerbier - Brauerei Egg

unfiltriertes Spezialbier – die Naturtrübe sorgt für die

kräftige und einzigartige Note

Alkoholgehalt 5,6%

0,33l 3,50

Egger Dunkls - Brauerei Egg

feine Röst- und Karamellnoten, der feinsporige Schaum

setzt dem Ganzen die Krone auf

Alkoholgehalt 4,9%

0,33l 3,50

Alkoholfrei

Hausgemachter Maracuja Eistee

0,40l 4,50



Vorspeisen & Suppen

Festtagssuppe

Grießnockel | Brätknödel | Wurzelgemüse

5,90

Kresseschaumsuppe

6,50

Vitello tonnato

14,90

Beilagensalat vom Buffet

5,90

Ziegenkäse Variation

gebacken & im Speckmantel | Gartensalat

13,90

Räucherlachstartare | gesalzene Butter | Brot

14,50



Hauptspeisen

Saltimbocca

Kalbsschnitzel | Parmaschinken und Salbei | Tagliatelle | Portweinsauce

24,30

Hof - Burger Sommeredition

rosa gebratener Rindfleischburger | Ruccola | Paprika- Lauch- Letscho | Tomaten- Mango- Topping

Pommes oder Süßkartoffelpommes

17,90

Indisches Butterhühnchen | Koriander, Kurkuma & Ingwer | Basmatireis

20,30

Schweinerückensteak | Ratatouille | Kartoffelgratin

18,30

Hausgemachte Gnocchi | Kirschtomaten | Pesto

15,90

Osttiroler Schlutzkrapfen | Ruccola | Parmesan

16,90



Aus Othmars Zeiten...

Filetspieß | Kräuterbutter | zweierlei Dips | Pommes

24,90

Alle unsere Gerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich.

Kindergerichte

Grillwürstchen | Pommes

8,90

Wiener Schnitzel | Pommes

8,90

Tagliatelle | Tomatensauce

8,90

Für Kinder bis 13 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 unseren kleinen Gästen vorbehalten ist, um ihnen die

Möglichkeit zu bieten, Neues auszuprobieren.

VIELEN DANK



Tausenkarte

Lumpensalat | Brot

10,50

Wurstsalat | Brot

10,50

Ziegenkäse | Butter | Brot | Tomaten

9,50

...und als Abschluss

Schokomousse Törtchen | Erdbeerkern

9,50

Erdbeermojito | Holunderblütensorbet

8,90

Topfenockerl | Fruchtspiegel

8,90

Affogato

5,00