



Wie allad scho, und das Johr wieder... *...Wildwocha im Schettreggarhof*

Schon seit etwa 5 Jahrzehnten dürfen wir Gäste zu unseren Wildwochen willkommen heißen. Eine lange Tradition, welche Anfang der 70er Jahre mit Othmar & Silvia im „Lifthus“ begonnen hat. Für uns immer noch etwas Besonderes, sozusagen der krönende Abschluss der Sommersaison.

Schön dass ihr da seid.

Wir freuen uns darüber und wünschen euch eine gemütliche Zeit bei uns im Schettereggerhof.

Öffnungszeiten | Ruhetage | Urlaub

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

Vom 14. November bis 21. Dezember 2022 machen wir Urlaub, haben jedoch

17. Dezember & 18. Dezember 2022 Wochenendbetrieb

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.

Aus unserem Kochbuch...

... gebackener Pilzwrap für 4 Personen

1 kleine Zwiebel fein gehackt
250g gemischte Pilze fein geschnitten
gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer, Knoblauch
8 Blätter (1 Packung) Filoteig

Zwiebeln, Pilze, Petersilie und Gewürze in einer Pfanne anschwitzen, bis die Masse trocken ist.

2 Blätter Filoteig ausbreiten im unteren Drittel ein Viertel der Masse verteilen und zu einer Rolle einschlagen. Den Rest der Masse ebenso verarbeiten.

Die Wraps in heißem Fett herausbacken und heiß servieren. Wir empfehlen als Beilage Blattsalat

Guten Appetit!

Getränkeempfehlung zum Wild

Wein vom Bioweingut Mehofer

Roter Veltliner 2021

Weingut Mehofer | Niederösterreich
charmant & vielschichtiger Weißwein
elegante & feine Frucht am Gaumen

Flasche 0,75l 27,90

1/8l 4,50

Merlot & Blauburgunder Cuveé 2017

Weingut Mehofer | Niederösterreich
dichtes Cuvée mit feiner Kirschnote
viel Charme am Gaumen

Flasche 0,75l 27,90

1/8l 4,50

Weinsommelier Alexander empfiehlt

Apollo Cuvée 2016

Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot und Syrah
Weingut Hofstätter | Mittelburgenland

perfektes Cuvée mit dichter feiner Note nach Waldbeeren & Vanille

Flasche 0,75l 47,00

Auch für Bierliebhaber haben wir die passende Getränkebegleitung zum Wild

Egger Dunkls

feine Röst- und Karamellnoten | feinsporiger Schaum

Alkoholgehalt 4,9% Vol

Stammwürze 11,8° Plato

0,33l 3,50



Als Aperitif empfehlen wir euch

Amaretto Saur

frisch gepresster Orangen- & Zitronensaft | Amaretto

7,50

Lillet Wild Berry

Lillet | Schweppes Wild Berry | Waldbeeren

6,90

Gin Tonic

Löwen Gin | Tonic Water | Rosmarin & Rosa Pfeffer

8,90

Aperol Spritz

6,90

Vorspeisen & Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kartoffel – Speck - Ravioli

7,50

Schwarzwurzelcremesuppe

6,90



Kürbissuppe | karamellierte Kürbiskerne

6,90

Roastbeef vom Hirsch | Preiselbeermayonaise

14,90

Wildpastete | Vogersalat

13,90

Beilagensalat vom Buffet

5,90

Wie allad scho, und das Johr wieder...

...empfehlen wir auch dieses Jahr wieder ganz

besonders unserer Hubertusplatte (ab 2 Personen)

Ein Streifzug durch unsere Speisekarte, beschreibt unser Traditionsgericht wohl am besten:

Hubertusplatte (ab 2 Personen)

eine Variation von Hirsch, Reh und Fasan, dazu feines Apfelrotkraut, Sprossenkohl, Serviettenknödel, Butterspätzle und hausgemachten Kroketten

pro Person 34,90

Rehgeschnetztes | Serviettenknödel | Sprossenkohl

19,90

Hirschschnitzel | Polenta | Blaukraut

22,50



Rehrücken mit Wildkräuterkruste | Nudeln | Sprossen Kohl

36,90

Hirschrückensteak | Kartoffelhaler | Blaukraut

33,90

mit Pilzen gefüllter Fasan | Wirsingnudeln

26,50

Hirschragout | Spätzle | Blaukraut

22,50

Grillteller

Schwein- Huhn – Rindfleisch | Speck & Würstchen | Pommes | Grillsauce & Kräuterbutter

22,50

Pilzwrap | Gartensalat

16,90

Gnocchi | Tomaten & Charlotten | Pesto

vegetarisch 16,90

mit zartem Wälder Hühnchen 19,90

Wiener Schnitzel vom Schwein | Pommes

16,50

Alle unsere Hauptspeisen, mit Ausnahme der Hubertusplatte, sind auch als Seniorenportion erhältlich.



Kindergerichte

Gnocchi | Tomatensauce

8,90

Wienerschnitzel | Pommes

8,90

Chicken Nuggets | Pommes

8,90

Für Kinder bis 13 Jahre besteht die Möglichkeit, alle unsere Gerichte, mit Ausnahme von der Hubertusplatte, als Kinderportion zu einem Fixpreis von 9,50 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

Bergkäsesalat | Brot

10,50



...und als Abschluss

Riebelknödel | Zwetschenröster

8,90

Schmandmousse | Apfel- Birnen Ragout

9,90

Johannisbeer Tartelette

9,50

Affogato

5,00

Digestif

Mirabellenbrand oder Williamsbrand

3,50

Honig Zirbe | Bergwiesenschnaps

3,50

Kümmel | Enzian

3,50