



Herzlich Willkommen im Schettereggerhof

Öffnungszeiten & Ruhetag

Sonntag, Montag, Dienstag & Donnerstag von 8:00 - 22:00 Uhr

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

Mittwoch Ruhetag!

Warme Küche von

11:00 – 20:00 Uhr

Aktuelles aus der Küche

Wir starten in die Wintersaison mit einer bunten Mischung an traditionellen Gerichten, Hausmannskost und natürlich auch neu interpretierten Gerichten sowie feine Sachen aus der vegetarischen Küche.

Ab dem 01. Februar gibt es wieder eine völlig neu ausgearbeitete Karte. Ihr dürft gespannt sein!

Allergene

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

Aus unserem Kochbuch...

...hausgemachter Eierlikör

5 Eigelb

250g Staubzucker

50g Vanillezucker

0,5l Sahne

0,25l guter Weinbrand

1 ganze Vanilleschote

Zuerst wird die Vanilleschote ausgekratzt.

Anschließend die Sahne mit dem Mark und der ausgeschabten Schote sowie dem Vanillezucker aufkochen. Im Kühlschrank (im Winter im Freien) abkühlen lassen und gelegentlich umrühren.

Die Eigelb schlägt man mit dem Staubzucker in der Küchenmaschine schaumig.

Jetzt die Vanilleschote aus der abgekühlten Sahne entfernen.

Zum Schluss die Sahne und den Weinbrand nach und nach zu den aufgeschlagenen Eiern geben und so lange rühren lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Zum Wohl!



Saisonale Getränkeempfehlung

Wein

Morillon 2021 – Chardonnay

Weingut Muster | Südsteiermark

1/8l 4,90

Bier

Egger Edel Pils – Brauerei Egg

Der Tettnanger Aromahopfen gibt dem Edel Pils seinen fein herben Charakter und macht es unverwechselbar und besonders.

Alkoholgehalt 5,1% Vol.

Stammwürze 11,4° Plato

0,33l 3,50

warme Getränke

warme Milch | helle & dunkle Kakaobombe

4,50

warmer hausgemachter Eierlikör | Sahne | Zimt

5,20



Vorspeisen & Suppen

Rinderkraftbrühe | zweierlei Flädle

5,90

Gerstensuppe

6,90

Käse – Lauchsuppe | Hackfleischbällchen

6,90

sautierte Champignons | Knoblauchdip

8,90

Kartoffel – Bergkäsetaschen | Blattsalat & frische Kräuter

10,90

Kleiner Salat vom Buffet

5,90



Aus der vegetarischen Küche

Tagliatelle | Linsenbolognese

14,90

Riebelstrudel | Waldpilzragout

17,90

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein | Pommes

16,90

Tiroler Gröstel | 2 Spiegeleier

15,90

Rindsroulade | Tagliatelle | Karottengemüse

20,90

Szegediner Gulasch | Kartoffeln

17,90



Kalbsrückensteak | Orangen - Fenchelgemüse | Rahmpolenta

29,90

Schweinfilet im Speckmantel | hausgemachte Kroketten | Bohnen | Pfefferrahmsauce

27,90

Aus Othmars Zeiten...

Hauswurst | Sauerkraut

12,50

!! Alle unsere Hauptspeisen sind auch als Seniorenportion erhältlich !!

Kindergerichte

Tagliatelle | Tomatensauce

8,90

Naturschnitzel | Polenta

Karotten

9,90

Chicken Nuggets | Pommes

9,90

Für Kinder bis 13 Jahre besteht die Möglichkeit, alle unsere Gerichte, mit Ausnahme von der Hubertusplatte, als Kinderportion zu einem Fixpreis von 9,90 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

karamellierter Kaiserschmarren | Rumrosinen | Apfelmus

14,90

Apfelstrudel | Vanillesauce

6,90

Pralinen Mousse im Baumkuchen

11,90

Affogato

5,00

Digestif

Mirabellenbrand oder Williamsbrand

3,50

Bio Edelbrand Marille oder Himbeer

4,50

Kümmel | Enzian

3,50