



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

Auch bei unserer neuen Karte haben wir versucht all das, was wir für Wichtig halten zu Vereinen: Die etwas günstigere Hausmannskost für den Familienskitag, alte Traditionsgerichte, Speisen für alle die auf Fleisch verzichten möchten und natürlich muss auch der Feinschmecker auf seine Kosten kommen und das wichtigste, mit regionalen Lebensmitteln und viel Liebe gekocht. Wir hoffen es ist uns gelungen.

Stolz auf unsere Region und auf das, was sie zu bieten hat

An dieser Stelle möchten wir uns sehr gerne bei allen unseren 21 Lieferanten aus der Region bedanken, die uns stets mit Bester Qualität versorgen:

Familie Meusburger für tausende frische Freilandeier & die frische Bauernhofmilch, Anton & Gabi Fetz sowie Benno Vögel für eine halbe Tonne Wildfleisch aus dem Bregenzerwald, Marianne Ritter Naturfloristik für die schöne Dekoration, Karl-Heinz, Richard & Tobias für das Hühnerfleisch aus der Heimat, Alpe Brongen & Sennerei Eggatsberg – Hammeratsberg für den Bergkäse, um nur einige davon beim Namen zu nennen.

DANKESCHÖN

Aus unserem Kochbuch...

...Quiche Lorraine mit Speck & Lauch

Teig	Belag	Guss
300g Mehl	250g Speck	3 Eier
150g Butter	250g Lauch	300ml Sahne
1 Prise Salz, Muskat	1 Zwiebel	150g Bergkäse gerieben
1 Ei	Salz, Pfeffer, etwas Öl	Salz, Pfeffer

Für den Teig das Mehl mit der Butter, dem Ei, Salz und Muskatnuss zu einem Mürbteig verarbeiten (evtl. etwas Wasser zugeben, wenn nötig) Für ca. 1 Stunde kühl stellen.

Für den Belag den Speck und die Zwiebel klein würfeln, den Lauch halbieren und dünne Streifen schneiden. Alles zusammen mit etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teig ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Die Speck- Lauch Mischung auf dem Teig verteilen.

Für den Guss Eier, Sahne und Bergkäse sowie Salz und Pfeffer miteinander verrühren und über die Speck- Lauch- Mischung geben. Im Backofen bei 160°C ca. 25 Minuten backen



Saisonale Getränkeempfehlung

Wein

Morillon 2021 – Chardonnay | Weingut Muster | Südsteiermark

Feiner und lebhafter Chardonnay mit vielschichtiger Frucht

0,125l 4,90

0,75l 29,00

Bier

Egger Kellerbier – Brauerei Egg

Das Kellerbier ist unfiltriertes Spezialbier. Die Naturtrübe sorgt für die kräftige und einzigartige Note.

Alkoholgehalt 5,6% Vol.

Stammwürze 12,7° Plato

0,33l 3,50

warme Getränke

Hot Aperol

6,90

warme Milch | helle & dunkle Kakaobombe

4,50



Vorspeisen & Suppen

Rinderkraftbrühe | Kaspressknödel

5,90

Gulaschsuppe

6,90

Erbsensuppe mit Wienerle

6,90

Gebackene Zanderstücke im Bierteig | gemischte Blattsalate | Sauce Tartare

14,90

Quiche Lorraine | Sauerrahm | Pflücksalat

10,90

Kleiner Salat vom Buffet

5,90



Aus der vegetarischen Küche

Bregenzerwälder Kässpätzle | Beilagensalat vom Buffet

16,90

Gemüseschnitzel | Tagliatelle | Tomatensauce

17,90

Hauptspeisen

Krautspätzle mit Speck

15,90

Hackbraten | Kartoffelpüree | Gemüse

19,90

Lachsrückensteak | Kartoffelkruste | Wirsinggemüse

23,90

Kalbsrahmgulasch | Nudeln

21,90

Rinderfilet 250g | Gemüse | hausgemachte Kroketten

37,00



Grillteller | Schwein & Huhn & Rind | Pommes | Dips

22,50

Aus Othmars Zeiten...

Junggesellentoast | Beilagensalat vom Buffet

16,90

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

Allergene

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

Kindergerichte

Spaghetti Bolognese

8,90

Gebackene Zanderstücke

Kartoffeln

9,90

Wiener Schnitzel | Pommes

9,90

Für Kinder bis 13 Jahre besteht die Möglichkeit, alle unsere Gerichte 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

Topfensouffle

9,80

Apfelstrudel | Vanillesauce

6,90

Sigparfait

10,90

Affogato

5,00

Eiszeit...

Coupe Brongen

Vanille- & Karamlleis | Karamellsauce

Mandelkrokant | Sahne

8,90

Heiße Liebe

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne

8,50

Bananensplit

Vanilleeis | Bananen | Schokosauce | Sahne

8,50

Becher Falzalpe

Snikers- und Schokoladeneis | Nüsse | Birnen

Schokoladensauce | Nusslikör | Sahne

8,90

Schetter
egger
H/O/F