

Menüvorschläge

Suppen

Flädlesuppe	6,50
Bouillon gebackene Grießknödel Gemüse Julienne	6,50
Brätspätzle Suppe	6,50
Gebundene Suppe je nach Saison (Bärlauch, Kürbis, Spargel...)	7,50

Vorspeisen

kleiner Salat vom Salatbuffet	6,00
Räucherlachs Tartar	10,90
Büffelmozzarella Kirschtomaten	11,20
Quiche Lorraine Blattsalatbouquet Sauerrahmdip	8,20

Hauptspeisen

Schweinefilet Gemüse hausgemachte Kroketten Pfefferrahmsauce	26,50
Gefülltes Hühnchen Fettuccine an Sahnesauce Schmortomaten	24,90
Zweierlei Filet Pfefferrahmsauce Gemüse Kartoffelgratin	28,90
Lachsrückensteak Riesling Risotto Blattspinat	24,90
Rindsroulade Kartoffelpüree Gemüse	23,90
Kalbsrückensteak Blattspinat Schupfnudeln	39,90
Rinderfilet 250g Grillgemüse Rahmpolenta	37,00

Vegetarische Varianten

Gnocchi Schalotten Pilze	19,90
Riesling Risotto Pesto Schmortomaten	16,90
Paprika gefüllt mit mediterranem Couscous	18,90

Dessert

Hausgemachte Topfennockerl Beerenragout	9,30
Marmoriertes Schokoladenmousse frische Früchte	8,90
Crème brûlée Waldbeeren Eis	8,50
Schokoladen Soufflé Bourbon Vanilleeis	9,50
Frischer Fruchtsalat Kolibri Eis	7,50

Da wir viel Wert auf regionale und saisonale Lebensmittel legen sind manche Gerichte wie Spargel, Wildgerichte, frische Erdbeeren, Bärlauch, Kürbis...gar nicht in den Menüvorschlägen angeführt. Sehr gerne beraten wir euch aber bei einem persönlichen Gespräch, zögert auch nicht uns eure Wünsche in der Menügestaltung mitzuteilen. Für Fragen stehen wir euch gerne persönlich, telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

Rene & Anita Albrecht

Schettereggerhof

Amagmach 898

6863 Egg

05512 3220

info@schettereggerhof.at

www.schettereggerhof.at