



# *Herzlich Willkommen im Schettereggerhof*

Unsere Öffnungszeiten im September

Samstag, Sonntag, Montag & Dienstag 08:00 bis 17:00 Uhr

Während unserer Schlachtpartie kochen wir am Abend a la carte auf Reservierung:

Freitag – Dienstag von 17:30 – 20:00 Uhr

Mittwoch & Donnerstag Ruhetag

Vom 20. November bis 24. Dezember 2023 machen wir Urlaub.

Unser Öffnungszeiten im Winter müssen wir leider von der Arbeitersituation abhängig machen – wir halten euch gerne auf dem Laufenden.

Auf Instagram & Facebook sowie auf unserer Homepage werden unsere Öffnungszeiten immer aktualisiert.

Gerne könnt ihr auch anrufen und euch informieren.



QR Code zu unserer Instagram Seite



### Aktuelles aus der Küche

Vom 16. September – 03. Oktober 2023 haben wir Schlachtpartie.  
Gleich anschließend daran bis zum 19. November 2023 schließen wir unsere Sommersaison mit den  
traditionellen Wildwochen ab.

### Allergene

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

*Wir suchen Verstärkung...*  
*...für die Küche und im Service.*

Geringfügig, Teilzeit oder Vollzeit Beschäftigung

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



# Saisonales Getränkeangebot

## leicht & spritzig

Limoncello Spritz

7,90

## Wein

Falko – Weißweincuvée

Weingut Dürnberg | Niederösterreich

0,125l 4,40 | 0,75l 26,00

## Bier

Egger Heller Jokl

Der Egger Jokl ist ein helles Lagerbier. Es ist mild wegen wenig Hopfen und es ist hell wegen wenig Malz.

Alkoholgehalt 4,9% - Stammwürze 11,5° Plato

0,33l 3,90

## Alkoholfrei

Hausgemachter Holunderblütensirup mit Zitrone

0,4l 4,20



## *Salate & Suppen*

Flädlesuppe

6,90

Leberknödelsuppe

6,90

Kürbiscremesuppe

7,90

Beilagensalat vom Buffet

6,90



## Hauptspeisen

Blut- & Leberwurst | Salzkartoffeln | Sauerkraut

19,90

Kaiser- & Kesselfleisch | Schupfnudeln | Sauerkraut

20,90

Kalbszunge | Kartoffelpüree | Erbsen

22,90

Schweinebraten | Knödel | Blaukraut

21,90

Schlachtplatte ab 2 Personen

27,50 (pro Person)

Cordon bleu | Pommes

25,90

Riebelsstrudel | Pilzen a la creme

18,90

karamellierter Kaiserschmarren | Rumrosinen | Zwetschkenröster

14,90

**Alle unsere Hauptspeisen sind auch als Seniorenportion erhältlich.**



## *Kindergerichte*

Wienerschnitzel | Pommes

9,90

„Hacklöble“ | Püree | Erbsen

9,90

Für Kinder bis 13 Jahre besteht die Möglichkeit, alle unsere Gerichte,  
als Kinderportion zu einem Fixpreis von 10,50 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

14,20

Wurstsalat | Brot

14,20



## *...und als Abschluss*

Haselnuss Parfait | karamellierte Birnen & Nüsse

9,50

Affogato

5,50

Coupe Brongen

Vanille- & Karamlleis | hausgemachte Karamellsauce | Mandelkrokant | Sahne

9,90

Früchtetraum

verschiedene Fruchtessorten | frische Früchte | Sahne

9,90

Becher Falzalpe

Snikers- und Schokoladeneis | Nüsse | Birnen | Schokoladensauce | Nusslikör | Sahne

9,90

gerührte Eiscafe mit Baileys

9,50

Bananensplit

Vanilleeis | Banane | karamellierte Mandeln | Schokoladensauce | Sahne

9,90



# *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 Sutterlüty die jede Nacht großartiges leistet damit unsere Gäste und wir selbst am Morgen frisches Brot bekommen. Familie Meusburger für tausende frische Freiland Eier & die frische Bauernhofmilch, Anton & Gabi Fetz für die sensationellen Blut- und Leberwürste und die vielen anderen Wurst & Fleischwaren. Benno Vögel für das Wildfleisch aus dem Bregenzerwald, Marianne Ritter Naturfloristik für die schöne Dekoration. Karl-Heinz, Richard & Tobias für das Hühnerfleisch aus der Heimat. Die Alpe Brongen & die Sennerei Eggatsberg – Hammeratsberg für den Bergkäse, Rafael & Christine für die Kartoffeln zu unserer Schlachtpartie und wie viele Gasthäuser können schon sagen, dass sie Bier aus der eigenen Gemeinde verkaufen dürfen? Wir finden die Vielfalt, die uns umgibt, einfach wunderbar und freuen uns weiterhin über gute Zusammenarbeit.

Dankeschön.