



# SCHEIBLHOFER

## THE RESORT

### MARTINI LUNCH



#### VORSPEISEN

Gänseleberterrine | Cranberries | Apfelchutney | Brioche

Glasnudelsalat & Soja-Chili Ente

Geräucherte Gänsebrust | Rotkrautsalat | Birnen | Feigensenf

Frühlingsrolle vom Gansl | Gemüsefrühlingsrollen

Rote Rüben Tatar | Trüffel | Quinoa | Avocado | Nüsse V

Geflämmter Ziegenkäse | Walnusshonig | Kürbis | Granatapfelkerne

Gansschmalzaufstrich | Kürbiskerntopfen | Butter

Jourgebäck & Sauerteigbrot



#### SUPPEN

Gansleinmachsuppe | Majoranknödel

Asiatische Entensuppe | Udonnudeln | Gemüse | Entenfleisch



# SCHEIBLHOFER

## THE RESORT



### HAUPTSPEISEN

Ofenfrisches Martinigansl

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

Ragout vom Hirsch

Cordon Bleu vom Schwein mit Trüffelkäse & Rauchschinken

Beuschel vom Martinigansl

Süßerdäpfelgnocchi | Wilder Brokkoli | Marillen | Getrocknete Paradeiser | Pinienkerne

Zander | Wolfsbarsch | Garnele



### BEILAGEN

Orangen-Rotkraut mit Big John | Herbstliches Gemüse | Erdäpfelknödel

Rahmlinsen mit Speck | Serviettenknödel | Maroni | Kürbispüree



### SAUCEN

Eingelegte Cranberries | Sauce Cumberland | Trüffeldip

Petersiliendip | Wasabimayonnaise





# SCHEIBLHOFER

## THE RESORT



### SALATBUFFET



### DESSERT

Nougatknödel | Zwetschkenröster

Maronischnitte | Portweinkirschen

Schokoladentarte | Mangosalat

Kokos-Milchreis | Passionsfrucht

Blutorangen-Crème Brûlée

Eis & Sorbet

**€ 55,-- PRO PERSON**

Kinder 0-6 Jahre kostenlos

Kinder 7 - 14 Jahre: € 28,-.