



# SCHEIBLHOFER

## THE RESORT

### THE PANNONIAN LUNCH

#### VORSPEISEN

Pannonisches Beef Tatar | Pfefferoni | Eigelbcreme | Schnittlauch  
Geflügelleberparfait | Apfel | Beeren  
Tafelspitzsulz | Jungzwiebel | Käferbohnen | Kernöl  
Geräucherte Neusiedlersee-Fische | Honigsensauce | Dillgurken  
Kolbasz | Mangalitzaschinken | Steppenrindschinken | Presswurst  
Schafkäsemousse | Spargel | Erdbeeren  
Hortobagyi Palatschinken vom Maishendl  
Salz & Käsestangerl | Pogatschen | Langos  
Butter & Aufstriche

#### SUPPEN

Neusiedlersee Fischsuppe  
Ungarische Hühnersuppe

#### HAUPTSPEISEN

Cordon Bleu mit Speck & Zwiebel  
Kalbsrahmpörkölt  
Spanferkelbraten & Hirtenspieße  
Ungarische Roulade vom Andauer Black Angus Rind  
Gebackener Hekk  
Topfenhaluschka  
Krautfleckerl





# SCHEIBLHOFER

## THE RESORT

### BEILAGEN

Petersilerdäpfel | Letscho | Nockerl | Gebackene Grammelknödel  
Paradeiserkraut | Kroketten | Tarhonyarisotto

### SAUCEN

Rahmdip | Sauce Tatar | Knoblauchbutter | Schnittlauchsauce  
Honig-Senfsauce | Paprika-Knoblauchdip | Erös Pista-Mayonnaise

### SALATBUFFET

### DESSERT

Schneenockerl  
Rakoczischnitte  
Burgenländische Cremeschnitte  
Karamellierter Kaiserschmarrn  
Spargel-Pannacotta | Kamille | Himbeer  
Strudelvariation | Crème Anglaise  
Gerbeaud Schnitte  
Fruchtsalat  
Eis & Sorbet

**€ 55,-- PRO PERSON**

Kinder 0-6 Jahre kostenlos  
Kinder 7 - 14 Jahre: € 28,-.

