



SCHEIBLHOFER

THE RESORT

THE GOOSE 2.0



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,-.