



SCHEIBLHOFFER

THE RESORT

INFINITY

THE RESTAURANT

Falstaff
93/100



Gault&Millau
13/20



THE MENÜ



Die Küche lässt grüßen | Pannonische Happen

Brot & „Buddha“ | Bio-Natursauerteigbrot | Hausgemachte Fermentierte Butter

A|G

Blaufränkisch | Sekt Große Reserve | Weingut Gesellmann | Mittelburgenland



Sashimi vom Hamachi | Sojasud | Kaviar | Tempura Sushi | Pannonischer Wasabi | Ingwer

A|D|F|G|N

Riesling | Strass | Weingut Weixelbaum | Kamptal



„Magic Mushroom“ | Grüner-Spargel | Eierschwammerl | Erbsen

A|C|D|G|L|O

Grauburgunder | Steiermark | Weingut Krispel | Vulkanland



Leithaberg Kirschen-Sorbet | Frizzante Weiß

O



Entrecôte vom Kalb | Edamame | Weißer-Spargel | Safran | Wilder Kerbel

A|C|G|H|L|O

Praittenbrunn | Weingut Scheiblhofer | Neusiedlersee



Valrhona Schokolade | Leithaberg Kirsche ² | Rosmarineis

A|C|G|H|O

Muskat Ottonel | Auslese | Weingut Kracher | Neusiedlersee



Petit Four | Süßer Gruß aus unserer Patisserie

The Menü € 78,-

Weinbegleitung € 39,-

Wir erweitern Ihr Menü gerne mit unseren Signatur-Gerichten:

Original Andauer Topfen-Bärlauchstrudel € 13,-

Neusiedlersee-Bisque vom Wildfang-Waller € 17,-

Imperial Kaviar vom Sibirischen Stör € 22,-

Unser Küchenteam um Thomas Sandhofer & Gabor Grof wünscht Ihnen einen legendären Moment
in unserem Infinity Restaurant.

GEDECK

Joseph Bio-Natursauerteigbrot | Pannonische Tapas € 5,-

Unser Gedeck wird mittags und abends pro Person obligatorisch serviert.

Gruß aus der Küche

VORSPEISEN

Tatar vom Black Angus Filet | Ei³ | Jalapeño | Radieschen | Röstbrot € 19,-

A|C|D|F|G|M

Sashimi vom Hamachi | Sojasud | Kaviar | Tempura Sushi | Pannonischer Wasabi | Ingwer € 17,-

A|D|F|G|N

„Magic Mushroom“ | Grüner-Spargel | Eierschwammerl | Erbsen € 15,-

A|C|D|G|L|O

10g Imperial Kaviar vom Sibirischen Stör | 24h Dotter | Erdäpflespuma | Nussbutter | Schnittlauchöl € 22,-

A|B|D|G|L|O

SUPPEN

Kräftige Suppe vom Black Angus Rind | Wurzelgemüse | Kaspressknödel oder Frittaten € 8,-

A|C|D|G|L

Schaumsuppe vom Seewinkler-Spargel | Spargelstücke | Ravioli € 9,-

A|C|G|L|O

ZWISCHENGANG

Original Andauer Topfen-Bärlauchstrudel | Bärlauch & Spargel | Nussbutterespuma | Belper Knolle € 13,-

A|C|G

Neusiedlersee-Bisque | Wildfang Waller | Paprika | Seewinkler-Safran | Fregola Sarda € 17,-

A|B|D|G|L|O

SALAT

The Resort Caesar Salat | Salatherz | Avocado | Speck | Parmesan | Granatapfelkerne € 13,-

A|C|D|G|M

Mit Riesengarnelen € 18,-

A|B|C|D|G|M

Mit Black Angus Steak Streifen € 18,-

A|C|D|G|M

Mit Gebackenem Seewinkler Schafkäse € 18,-

A|C|D|G|M

Kleine Gemischte Salatbowl € 5,-

Große Gemischte Salatbowl € 7,50

SORBET

Basilikum-Sorbet | Frizzante Rosé € 6,-

O

Leithaberg Kirschen-Sorbet | Frizzante Weiß € 6,-

O

STEAKS VOM HOLZKOHLGRILL

Black Angus Rumpsteak | Resort Fries ² | Grillgemüse | Sauce Bernaise | Kalbsjus € 36,-

A|C|G|M|O

Black Angus Rinderfilet-Steak | Resort Fries ² | Grillgemüse | Sauce Bernaise | Kalbsjus € 46,-

A|C|G|M|O

VEREDELE DEIN STEAK

Garnele Stk. € 3,- | Gänseleber € 8,- | Sommer-Trüffel € 5,-

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalb | Petersilienerdäpfel | Cranberry-Chutney € 29,-

A|C|G

Entrecôte vom Kalb | Edamame | Weißer-Spargel | Safran | Wilder Kerbel € 37,-

A|C|G|H|L|O

Dry Aged Beef Burger | Brioche Bun | Cheddar | Speck | BBQ | Zwiebel | Resort Fries ² | Avocado-Chili Dip € 21,-

A|C|D|G|M

Zanderfilet | Petersilienpüree | Grüner Spargel | Dashi-Beurre Blanc | Kaviar | Shiso € 32,-

A|B|D|G|L|O

Neusiedlersee-Bisque | Wildfang Waller | Paprika | „Seewinkler-Safran“ | Fregola Sarda € 27,-

A|B|D|G|L|O

Trüffelravioli | Trüffel | Trüffelrahmsauce | Parmesan | Kresse € 25,-

A|C|G|L|O

DESSERTS

Topfenknödel mit Schokolade | Karamellisierte Nussbutterbrösel | Erdbeeren² € 10,-

A|C|G|O

Valrhona Schokolade | Leithaberg Kirsche² | Rosmarineis € 10,-

A|C|G|H|O

Holunderblüten-Parfait | Frizzante | Brombeeren € 10,-

A|C|G|H|O

Dessert-Variation für 2 Personen € 25,-

A|C|G|H|O

Sorbet-Variation | 3 Sorten € 10,-

Hausgemachte Sorbets | 1 Kugel € 3,40

Eis | 1 Kugel € 3,40

C|G

KÄSE

The Cheese | Chutneys | Nüsse | Joseph Bio Natursauerteigbrot

A|G|H|M

3 Sorten € 9,- | 5 Sorten € 15,-

A: Gluten | B: Krebstiere | C: Ei | D: Fisch | E: Erdnuss | F: Soja | G: Milch oder Laktose

H: Schalenfrüchte | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesam | O: Sulfite | P: Lupinen | R: Weichtiere