SCHEIBLHOFER
THE RESORT

EASTER LUNCH

Vorspeisen

Tatar vom Andauer Bio Black Angus
Shrimps & Glasnudelsalat
Weinbergschnecken in Kräuterbutter
Gebackene Eier & Kaviar
Schinken im Brotmantel
Seewinkler Schinkenspeck & Nationalparkwürstel
Gebeizte Fische | Bärlauch | Wildkräuter
Schafkäse | Rote Rüben | Apfel
Jourgebäck & Brot

Suppen

Kräftige Rindsuppe | Frittaten & Leberknödel
Spargelcremesuppe | Spargelstücke | Blätterteigstangerl

Hauptspeisen

Backhendl im Kürbiskernmantel
Steaks vom Rind & Lamm
Lammbraten in Rosmarin-Pfeffersauce
Hühnerfilet im Speckmantel
Kalbsragout mit Schalotten & Wurzelgemüse
Gegrillte Fische aus See & Meer

SCHEIBLHOFER
THE RESORT

Beilagen

Erbsenreis | Süßkartoffelpüree | Knödel | Safranrisotto | Frühlingsgemüse | La Ratte

Saucen

Sauce Tatar | Kräuterbutter | Schnittlauchsauce | Honig-Senfsauce | Kürbiskernmayonnaise

Salatbuffet

Dessert

Karotte | Orange | Ingwer
Eierlikör Trifle
Topfen-Marillenstrudel
Lemoncurd
Dessertschnitten
Fruchtsalat
Eis & Sorbet