SCHEIBLHOFER
THE RESORT

NEW YEAR LUNCH

Vorspeisen

Thunfisch Tatar
Weinbergschnecken in Kräuterbutter
Roastbeef vom Andauer Bio Black Angus | Waldorfsalat
Seewinkler Schinkenspeck & Nationalparkwürstel
Gebeizter Seesaibling | Orangen | Safran | Kürbis
Tadtner Bio Schafkäse | Rote Rüben | Kren | Radieschen
Jourgebäck & Sauerteigbrot
Butter & Aufstriche

Suppen

Kräftige Rindsuppe | Leberknödel
Getrüffelte Erdäpfelcremesuppe | Schwarzbrotchips

Hauptspeisen

Schnitzel & Cordon Bleu vom Durokschwein
Geschmortes Schulterscherzel vom Rind
Lammhüfte
Rosa Gebratener Kalbstafelspitz mit Trüffeljus
Grammelknödel & Speckkraut
Kürbis Gnocchi & Feta
Mittelmeerfische & Garnelen

SCHEIBLHOFER
THE RESORT

Beilagen

Nockerl | Winterliches Gemüse | Erbsenreis | Fries [2] | Erdäpfelpüree | Trüffelpolenta

Saucen

Sauce Tatar | Kräuterbutter | Schnittlauchrahm | Kürbiskernmayonnaise | Cranberrys

Salatbuffet

Dessert

Bananenschnitte
Kardinalschnitte
Kaiserschmarrn & Röster
Fruchtsalat
Schokoladenmousse & Mango
Strudelvariation mit Vanillesauce
Eis & Sorbet