SCHEIBLHOFER
THE RESORT

SPRINGTIME LUNCH

Vorspeisen

Frühlingssalat mit Riesengarnelen
Kalbstatar | Olivenöl | Zitrone | Kapern
Rauchschinken & Pastrami | Trüffel
Geräucherte Fische | Gurken | Dill
Ziegenkäse | Chutney | Oliven
Schwammerltatar
Jourgebäck & Sauerteigbrot
Butter & Aufstriche

Suppen

Kräftige Rindsuppe | Grießnockerl
Cremesuppe von Frühlingskräuter | Croutons

Hauptspeisen

Backhendl & Schnitzel
Geschmortes Kalbsvögerl in Senfrahmsauce
Steaks von Schwein und Rind | Jus & Pilzsauce
Rosa Entenbrust mit Portweinkirschen
Pasta Bowl mit Bärlauch & Kerbel | Parmesan
Saltimbocca von Meeresfischen
Garnelen in Chiliöl

SCHEIBLHOFER
THE RESORT

Beilagen

Frühlingsgemüse | Erbsenreis | Pommes Variation
Schupfnudeln | Erdäpfel-Gratin

Saucen

Sauce Remoulade | BBQ | Chimichurri | Sweet Chili | Wasabimayonnaise

Salatbuffet

Dessert

Cappuccinoschnitte
Maracuja-Schnitte
Bread & Butter-Pudding | Rumsauce
Weiße Schokoladen Panna Cotta
Rhabarber & Erdbeeren
Eis & Sorbet
Fruchtsalat