



SCHEIBLHOFFER
THE RESORT

THE ADVENT LUNCH



Vorspeisen

Roastbeef vom Stier
Flusskrebs & Avocado
Gänseleber Terrine | Cranberrys | Brioche
Wildschinken & Salami | Anti Pasti
Räucherlachs | Rösti | Honig-Senfsauce
Rote Rüben Tatar & Wasabi
Pannacotta vom Seewinkler Kürbis | Ziegenfrischkäse
Jourgebäck & Sauerteigbrot
Butter & Aufstriche

Suppen

Pannonische Fischsuppe von Neusiedlerseefischen
Steinpilzcremesuppe | Croutons



Hauptspeisen

Wildschnitzel in der Knusperpanade mit Hausgemachtem Cranberry Chutney
Hirschragout mit Perlzwiebel und Wurzelgemüse
Knusprige Ofenente & Gansl
Hirschrücken im Ganzen
Gebackene Waldpilze & Pilze a la Creme
Fischfilets im Speckmantel
Garnelen in Thaicurrysauce
Gnocchi | Wilder Brokkoli | getrocknete Paradeiser | Seewinkler Bio Schafkäse





SCHEIBLHOFER

THE RESORT



Beilagen

Brombeerrotkraut | Babyerdäpfel | Semmelknödel | Kroketten | Kürbisrisotto |
Kohlsprossen mit Speck



Saucen

Sauce Tatar | Kräuterbutter | Honig-Senfsauce | Kürbiskernpesto |
Eingelegte Birnen & Pfirsich



Salatbuffet



Dessert

Kardinalschnitte & Zwetschkuchen
Mousse Variation im Glas
Kürbiskuchen mit Pistazien
Kaiserschmarrn & Apfelmuss
Fruchtsalat
Topfenstrudel & Röster
Eis & Sorbet

