



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

INFINITY
THE RESTAURANT

Falstaff
93/100



Gault&Millau
12,5/20



THE MENÜ

Joseph Bio-Natursauerteigbrot | Pannonische Tapas

Gruß aus der Küche

Yellowtail Kingfish | Grüner Spargel | Granny Smith | Stangensellerie | Avocado | Pannonischer Wasabi

A|B|C|D|E|F|G|N

Cremsuppe vom Wilden Leithaberg-Bärlauch | Bärlauchschlutzkrapfen | Guanciaie

A|G|L|O

Basilikum-Sorbet | Frizzante Rosé

O

Duett vom Lamm | Gnocchi | Wilder Kerbel | Morchel | Spargel | Babykarotten

A|C|G|L|O

Nougatmousse | Misokaramell | Yuzu | Mango | Sauerrahmeis

A|C|G|H|O

Petit Four | Süßer Gruß aus unserer Pâtisserie

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

5 Gang Menü € 69,-

4 Gang Menü (ohne Sorbet) € 63,-

4 Gang Menü (ohne Suppe) € 59,-

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 € 18,-

A|C|D|F|G|M

Spargel-Tempura | Avocado | Mango | Chili | Koriander | Pannonischer Wasabi € 12,-

A|C|D|F|G|M

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

A|B|D|G|L|O

Yellowtail Kingfish | Grüner Spargel | Granny Smith | Stangensellerie | Avocado | Pannonischer Wasabi € 17,-

A|B|C|D|F|G|N

SUPPEN

Kräftige Suppe vom Black Angus Rind | Wurzelgemüse | Kaspressknödel oder Frittaten € 7,-

A|C|D|G|L

Cremesuppe vom Wilden Leithaberg-Bärlauch | Bärlauchschlutzkrapfen | Guanciale € 8,-

A|G|L|O

Pannonische Zander-Bisque | Zanderfilet | Paprika | Safran | Fregola € 14,-

A|B|D|G|L|O

ZWISCHENGANG

The Resort Caesar Salat | Salatherz | Avocado | Speck | Parmesan | Granatapfelkerne € 12,-

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

Mit Gebackenem Seewinkler Spargel € 18,-

A|C|D|G|M

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

A|B|D|G|L|O

Pannonische Zander-Bisque | Zanderfilet | Paprika | Safran | Fregola € 14,-

A|B|D|G|L|O

SORBET

Basilikum-Sorbet | Frizzante Rosé € 6,-

○

Himbeer-Rhabarber-Sorbet | Frizzante Weiß € 6,-

○

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalb | Petersilienerdäpfel | Cranberry-Chutney € 25,-

A|C|G

Black Angus Rumpsteak vom Holzkohlegrill | Resort Fries² | Grillgemüse | Bernaise € 29,-

A|C|G|M|O

Rinderfilet-Steak vom Holzkohlegrill | Süßerdäpfelpüree | Grüner-Spargel | Knuspriger Wildkräutersalat € 45,-

A|C|G|M|O

Duett vom Lamm | Gnocchi | Wilder Kerbel | Morchel | Spargel | Babykarotten € 35,-

A|C|G|L|O

Dry Aged Beef Burger | Brioche Bun | Cheddar | Speck | BBQ | Zwiebel | Resort Fries² | Avocado-Chili Dip € 19,-

A|C|D|G|M

Süßwasser Riesengarnelen | Japanische Udon | Koriander | Tom Yam € 25,-

A|B|C|D|G|H|M

Pannonische Zander-Bisque | Zanderfilet | Paprika | Safran | Fregola € 23,-

A|B|D|G|L|O

Erdäpfelravioli | Bärlauchtopfen | Nussbutter | Spargel | getrocknete Paradeiser | Belper Knolle | Salatherz € 15,-

A|C|G|L

DESSERTS

Topfenknödel mit Weisser Schokolade | Rhabarber | Erdbeeren € 10,-

A|C|G|O

Nougatmousse | Misokaramell | Yuzu | Mango | Sauerrahmeis € 10,-

A|C|G|H|O

Geeiste Espressoschnitte | Lemon Curd | Hibiskus | Mandel € 10,-

A|C|G|H|O

Dessert-Variation für 2 Personen € 25,-

A|C|G|H|O

Sorbet-Variation | 3 Sorten € 9,-

Hausgemachte Sorbets | 1 Kugel € 3,50

Eis | 1 Kugel € 3,50

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