



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

INFINITY

THE RESTAURANT

Falstaff

95/100



Gault&Millau

13,5/20




THE INFINITY MENÜ

Brot & „Buddha“ | Sauerteigbrot | Nussbutter | Wulkaprosciutto

Die Küche lässt grüßen

Knusprige Auster | Croustade | Chawanmushi & Kaviar

Gänseleber | Süßerdäpfel | Rhabarber | Himbeere | Schwarze Nuss

 Blaufränkisch | Rosé Sekt Große Reserve | Weingut Gesellmann | Mittelburgenland

Blue Fin Tuna | Tiradito | Passionsfrucht | Koriander | Tropea Zwiebel

 Gelber Muskateller | Classic | Weingut Scheiblhofner | Neusiedlersee

Jakobsmuschel | Bärlauchschaum | Weisser Spargel | Erbsen | Radieschen

 Orvieto | San Giovanni della Sala | Weingut Castello della Sala | Umbrien


Pannonische Fischsuppe 2.0 | Mosaik vom Neusiedlersee Zander | Bisque | Paprika | „Seewinkler-Safran“

 Grauburgunder | Steiermark | Weingut Krispel | Vulkanland

Rosa Prime Beef | Mousseline | Grüner Spargel | Bordelaise | Schwarzer Trüffel

 Rioja | Finca Monasterio | Weingut Barón de Ley | La Rioja

Kokos³ | Mango | Muskatblüte | Limetten

 Noble Reserve | Trockenbeerenauslese | Weingut Kracher | Neusiedlersee

Petit Four | Pralinen aus unserer Patisserie

Menü € 130,-

Weinbegleitung € 47,-

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

THE PEAK OF GLORY MENÜ

Brot & „Buddha“ | Sauerteigbrot | Nussbutter | Wulkaprosciutto

Die Küche lässt grüßen

Knusprige Auster | Croustade | Chawanmushi & Kaviar

Blue Fin Tuna | Tiradito | Passionsfrucht | Koriander | Tropea Zwiebel

oder

Tatar vom Black Angus Rinderfilet | 48h Dotter | Jalapeño | Schnittlauchcreme | Röstbrot

Bärlauchcremesuppe | Spargel | Frischkäse-Crostini | Blüten

oder

Pannonische Fischsuppe 2.0 | Mosaik vom Neusiedlersee Zander | Bisque | Paprika | „Seewinkler-Safran“

Geschmortes Kalbsbackerl | Mousseline | Spargel | Schwarzer Trüffel

oder

Lachsforellenfilet & Jakobsmuschel | Marchfelder Erbsen² | Radieschen | Miso-Butterschaum | Minzöl

Karamellierte Schokolade | Mandarine | Cremaux

oder

Topfenknödel mit Kirschpralinenkern | Haselnussbutterbrösel | Schwarzkirschenragout

Menü € 85,-

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

GEDECK

Sauerteigbrot | Pannonische Tapas € 6,-

Unser Gedeck wird mittags und abends pro Person obligatorisch serviert.

Gruß aus der Küche

VORSPEISEN

Gänseleber | Süßerdäpfel | Rhabarber | Himbeere | Schwarze Nuss € 25,-

G|H|L|O

Tatar vom Black Angus Rinderfilet | 48h Dotter | Jalapeño | Schnittlauchcreme | Röstbrot € 21,-

A|C|D|F|G|M

Blue Fin Tuna | Tiradito | Passionsfrucht | Koriander | Tropea Zwiebel € 21,-

A|F|L|M|N

Imperial Kaviar vom Sibirischen Stör | 48h Dotter | Erdäpflespuma | Nussbutter € 23,-

A|B|D|G|L|O

Pannonische Fischsuppe 2.0 | Mosaik vom Neusiedlersee Zander | Bisque | Paprika | „Seewinkler-Safran“ € 16,-

A|B|D|G|L|O

SUPPEN

Kräftige Suppe vom Black Angus Rind | Wurzelgemüse | Kaspressknödel oder Frittaten € 8,-

A|C|D|G|L

Bärlauchcremesuppe | Spargel | Frischkäse-Crostini | Blüten € 9,-

A|C|G|L|O

ZWISCHENGANG

Erdäpfelteigtascherl mit Bauerntopfen | Wilder Andauer Bärlauch | Spargel | Parmesan € 18,-

A|C|G|L|O

Pannonische Fischsuppe 2.0 | Mosaik vom Neusiedlersee Zander | Bisque | Paprika | „Seewinkler-Safran“ € 16,-

A|B|D|G|L|O

SALAT

Caesar Salat „Resort Style“ | Parmesan | Paradeiser | Avocado | Pimentitos | Radieschen | Sauerteigbrot € 14,-

A|C|D|G|N

Mit Riesengarnelen € 21,-

A|B|C|D|G|M

Mit Black Angus Steak Streifen € 23,-

A|C|D|G|M

Mit Gebackenem Seewinkler Schafskäse € 19,-

A|C|D|G|M

Kleine Gemischte Salatbowl € 5,-

Große Gemischte Salatbowl € 7,50

SORBET

Basilikum-Sorbet | Frizzante Rosé € 7,-

○

Zitronen-Sorbet | Frizzante Weiß € 7,-

○

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalb | Petersilienerdäpfel | Cranberry-Chutney € 29,-

A|C|G

Geschmortes Kalbsbackerl | Mousseline | Schwarzer Trüffel | Portobello | Zuckerschoten € 35,-

A|C|G|H|L|O

Dry Aged Beef Burger | Brioche Bun | Cheddar | Speck | BBQ | Zwiebel | Resort Fries² | Avocado-Chili Dip € 22,-

A|C|D|G|M

Lachsforellenfilet & Jakobsmuschel | Marchfelder Erbsen² | Radieschen | Miso-Butterschaum | Minzöl € 36,-

A|B|D|G|L|O|R

Erdäpfelteigtascherl mit Bauerntopfen | Wilder Andauer Bärlauch | Spargel | Parmesan € 18,-

A|C|G|L|O

STEAKS VOM HOLZKOHLEGRILL

Black Angus Rump Steak | Resort-Fries² | Grillgemüse & Spargel | Sauce Bernaise | Kalbsjus € 42,-

A|C|G|M|O

Black Angus Filet Steak | Resort-Fries² | Grillgemüse & Spargel | Sauce Bernaise | Kalbsjus € 52,-

A|C|G|M|O

VEREDELE DEIN STEAK

Garnele Stk. € 4,- | Jakobsmuschel Stk. € 4,- | Gänseleber € 10,- | Schwarzer-Trüffel € 6,-

DESSERTS

Topfenknödel mit Kirschpralinenkern | Haselnussbutterbrösel | Schwarzkirschenragout € 9,-

A|C|G|O

Kokos³ | Mango | Muskatblüte | Limetten € 12,-

A|C|G|H|O

Karamellierte Milkschokolade | Mandarinen | Cremaux € 12,-

A|C|G|H|O

Dessert-Variation | für 2 Personen € 25,-

A|C|G|H|O

Sorbet-Variation | 3 Sorten € 10,-

Hausgemachte Sorbets | 1 Kugel € 3,40

Eis | 1 Kugel € 3,40

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