



SCHEIBLHOFFER

THE RESORT

INFINITY

THE RESTAURANT

Falstaff
93/100



Gault&Millau
13,5/20



THE MENÜ



Die Küche lässt grüßen



Brot & „Buddha“ | Sauerteigbrot | Sauerrahmbutter | Wulkaprosciutto

A|G



Gänseleber | Süßerdäpfel | Birne | Schwarze Nuss

G|H|L|O

 Blaufränkisch | Rosé Sekt Große Reserve | Weingut Gesellmann | Mittelburgenland



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

A|B|D|G|L|O

 Grauburgunder | Steiermark | Weingut Krispel | Vulkanland



Jakobsmuschel² | Rote Rüben | Kokos | Wasabi | Limette

A|D|F|G|R|N

 Grüner Veltliner | Gobelsburg | Weingut Schloss Gobelsburg | Kamptal



Seewinkler Hirschrückenfilet | Andauer Strudel | Rotkrautcreme | Dark Lord-Kirschen

A|C|G|H|L|O

 Praattenbrunn | Weingut Scheiblhofer | Neusiedlersee



Mille-Feuille | Tahiti-Vanille | Barbados-Rum | Zwetschken | Szechuanpfeffer | Haselnuss

A|C|G|H|O

 Lord Porten | Vintage Port | Weingut Scheiblhofer | Neusiedlersee



Petit Four | Süßer Gruß aus unserer Patisserie



The Menü € 96,-

Weinbegleitung € 48,-



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 | Birne | Schwarze Nuss € 19,-

G|H|L|O

Tatar vom Black Angus Filet | 48h Dotter | Jalapeño | Radieschen | Sauerteigbrot € 19,-

A|C|D|F|G|M

Jakobsmuschel² | Rote Rüben | Kokos | Wasabi | Limette € 19,-

A|D|F|G|R|N

Imperial Kaviar vom Sibirischen Stör | 48h Dotter | Erdäpflespuma | Nussbutter | Lauchöl € 22,-

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

Steinpilzcremesuppe | Pecorino-Feigenravioli € 9,-

A|C|G|L|O

ZWISCHENGANG

Gänseleber | Süßerdäpfel | Birne | Schwarze Nuss € 19,-

G|H|L|O

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

A|B|D|G|L|O

SALAT

Caesar Salat „Asia Style“ | Salatherzen | Ingwer | Avocado | Sesam | Wan Tan | Togarashi € 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 Schafkäse € 19,-

A|C|D|G|M

Kleine Gemischte Salatbowl € 5,-

Große Gemischte Salatbowl € 7,50

SORBET

Basilikum-Sorbet | Frizzante Rosé € 7,-

O

Leithaberg Kirschen-Sorbet | Frizzante Weiß € 7,-

O

HAUPTSPEISEN

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

A|C|G

Seewinkler Hirschrückensfilet | Andauer Strudel | Dark Lord-Kirschen | Grüner Pfeffer € 39,-

A|C|G|H|L|O

Gänseleber | Süßerdäpfel | Birne | Schwarze Nuss € 35,-

G|H|L|O

Dry Aged Beef Burger | Brioche Bun | Cheddar | Speck | BBQ | Zwiebel | Resort Fries ² | Avocado-Chili Dip € 22,-

A|C|D|G|M

Neusiedlersee Zander | Kürbispüree | Kohlsprossen & Guanciale | Schwammerl | Dashivelouté | Dillöl € 36,-

A|B|D|G|L|O

Trüffelravioli | Schwarzer-Trüffel | Trüffelrahmsauce | Parmesan | Kresse € 25,-

A|C|G|L|O

STEAKS VOM HOLZKOHLGRILL

Black Angus Rumpsteak | Resort-Fries ² | Grillgemüse | Sauce Bernaise | Kalbsjus € 39,-

A|C|G|M|O

Black Angus Rinderfilet-Steak | Resort-Fries ² | Grillgemüse | Sauce Bernaise | Kalbsjus € 49,-

A|C|G|M|O

VEREDELE DEIN STEAK

Garnele Stk. € 3,- | Jakobsmuschel Stk. € 3,- | Gänseleber € 8,- | Herbst-Trüffel € 5,-

DESSERTS

Hausgemachte Nougattascherl | Kirschen | Rote Rüben | Sauerrahm **€ 12,-**

A|C|G|O

Mille-Feuille | Tahiti Vanille | Barbados-Rum | Zwetschken | Szechuanpfeffer | Haselnuss **€ 12,-**

A|C|G|H|O

Weißer Schokolade | Kürbispraline | Orangencurd | Kürbiskernölganache | Kürbissorbet **€ 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