



**SCHEIBLHOFER**  
THE RESORT

## EASTER LUNCH



### Vorspeisen

Tatar vom Andauer Bio Black Angus  
Weinbergsschnecken in Kräuterbutter  
Gebackene Eier & Kaviar  
Schinken im Brotmantel  
Seewinkler Schinkenspeck & Nationalparkwürstel  
Gebeizte Fische | Orangen | Safran | Fenchel  
Schafkäse & Ziegenkäse | Rote Rüben | Apfel  
Jourgebäck & Brot  
Butter & Aufstriche

### Suppen

Kräftige Rindsuppe | Frittaten & Leberknödel  
Spargelcremesuppe | Spargelstücke | Blätterteigstangerl



### Hauptspeisen

Backhendl im Kürbiskernmantel  
Rosa gebratene Lammhüfte  
Lammbraten in Rosmarin-Pfeffersauce  
Hühnerfilet im Speckmantel  
Kalbsragout mit Schalotten & Wurzelgemüse  
Gegrillte Fische aus See & Meer





# SCHEIBLHOFER

## THE RESORT



### Beilagen

Erbsenreis | Süßkartoffelpüree | Knödel | Safranrisotto | Frühlingsgemüse



### Saucen

Sauce Tatar | Kräuterbutter | Schnittlauchsauce | Honig-Senfsauce | Kürbiskernmayonnaise



### Salatbuffet



### Dessert

Karotte | Orange | Ingwer  
Eierlikör Trifle  
Topfen-Marillenstrudel  
Lemoncurd  
Dessertschnitten  
Fruchtsalat  
Eis & Sorbet

