



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

EASTER LUNCH



Vorspeisen

Tatar vom Andauer Bio Black Angus

Weinbergschnecken 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

