



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

EASTER LUNCH



VORSPEISEN

Tatar vom Andauer Bio Black Angus
Weinbergschnecken in Kräuterbutter
Gebackene Eier & Kaviar
Schinken im Brotmantel
Seewinkler Schinkenspeck & Nationalparkwürstel
Neusiedlersee Räucherfisch | Honig-Senfsauce | Dillgurken
Gebeizter Seesaibling | Orangen | Safran | Fenchel
Ziegenkäsetarte | Rote Rüben | Apfel
Jourgebäck & Brot
Butter & Aufstriche



HAUPTSPEISEN

Backhendl im Kürbiskernmantel
Rosa gebratene Lammhüfte
Kaninchenrücken im Speckmantel
Kalbsragout mit Schalotten & Wurzelgemüse
Gegrillte Fische aus See & Meer





SCHEIBLHOFER

THE RESORT



BEILAGEN

Erbsenreis | Süßkartoffelpüree | Knödel | Safranrisotto | Frühlingsgemüse



SAUCEN

Sauce Tartare | Kräuterbutter | Schnittlauchsauce | Honig-Senfsauce | Kürbiskernmayonnaise
Krendip | Paradeiser-Pesto



SALATBUFFET



DESSERT

Karotte | Orange | Ingwer
Eierlikör-Trifle
Topfen-Marillenstrudel
Lemoncurd
Choux au Craquelin
Fruchtsalat
Eis & Sorbet

€ 58,- PRO PERSON

Kinder 0 - 6 Jahre: kostenlos

Kinder 7 - 14 Jahre: € 29,-.

