



**SCHEIBLHOFER**  
THE RESORT

**INFINITY**

---

THE RESTAURANT

# THE MENÜ

Joseph Bio-Natursauerteigbrot | Pannonische Tapas

Gruß aus der Küche

Tatar vom Black Angus Filet | Ei<sup>3</sup> | Jalapeño | Radieschen | Röstbrot

A|C|D|F|G|M

Pannonische Zander-Bisque | Zanderfilet | Paprika | Safran | Fregola

A|B|D|G|L|O

Basilikum-Sorbet | Frizzante Rosé

O

Hirschrückenfilet | Bauertopfen-Gnocchi | Graumohn | Dark Lord | Kirschen

A|C|G|L|O

Karamellierter Brioche Schmarren | Ron Zacapa Rum | Valrhona Madagascar | Banane

A|C|G|O

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

**5 Gang Menü € 69,-**

**4 Gang Menü (ohne Sorbet) € 63,-**

**4 Gang Menü (ohne Suppe) € 59,-**

## GEDECK

Joseph Bio-Natursauerteigbrot | Pannonische Tapas € 5,-

Unser Gedeck wird mittags und abends pro Person obligatorisch serviert.

Gruß aus der Küche

## VORSPEISEN

Tatar vom Black Angus Filet | Ei<sup>3</sup> | Jalapeño | Radieschen | Röstbrot € 18,-

A|C|D|F|G|M

Avocado-Tempura | Mango | Chili | Koriander | Pannonischer Wasabi € 12,-

A|C|D|F|G|M

Gänseleber<sup>3</sup> | Süßerdäpfel | Birne | Schwarze Nüsse € 19,-

A|C|F|G|O

Yellowtail Kingfish | Granny Smith | Stangensellerie | Avocado | Pannonischer Wasabi € 17,-

A|B|C|D|F|G|N

## SUPPEN

Kräftige Suppe vom Black Angus Rind | Wurzelgemüse | Kaspressknödel oder Frittaten € 7,-

A|C|D|G|L

Schaumsuppe vom Seewinkler Hokkaidokürbis | Green Thai Curry | Kokos | Frühlingsrolle € 8,-

A|G|L|O

Pannonische Zander-Bisque | Zanderfilet | Paprika | Safran | Fregola € 14,-

A|B|D|G|L|O

## ZWISCHENGANG

The Resort Caesar Salat | Salatherz | Avocado | Speck | Parmesan | Granatapfelkerne € 12,-

A|C|D|G|M

Mit Atlantik Garnelen € 18,-

A|B|C|D|G|M

Mit Rinderfiletstreifen € 18,-

A|C|D|G|M

Mit Gebackenem Seewinkler Schafkäse € 18,-

A|C|D|G|M

10g Imperial Kaviar vom Sibirischen Stör | Erdäpfelschaum | Nussbutter | Schnittlauch € 22,-

A|B|D|G|L|O

Pannonische Zander-Bisque | Zanderfilet | Paprika | Safran | Fregola € 14,-

A|B|D|G|L|O

Parmesan-Ricotta Ravioli | Périgord Trüffel | Madeira | Rucola-Kresse € 13,-

A|C|G|L

## SORBET

Basilikum-Sorbet | Frizzante Rosé € 6,-

○

Cranberry-Sorbet | Frizzante Weiß € 6,-

○

# HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalb | Petersilienerdäpfel | Cranberry-Chutney € 25,-

A|C|G

Rumpsteak vom Black Angus Rind | Resort Fries<sup>2</sup> | Grillgemüse € 29,-

A|C|G|M|O

Filetsteak vom Black Angus Rind | Ochsenschwanz | Erdäpfelkuchen | Karotte | Sauce Bordelaise € 39,-

A|C|G|M|O

Gänseleber<sup>3</sup> | Süßerdäpfel | Birne | Schwarze Nüsse € 26,-

A|C|F|G|O

Hirschrückfilet | Bauerntopfen-Gnocchi | Graumohn | Dark Lord | Kirschen € 34,-

A|C|G|L|O

Bergforellenfilet | Fenchelrisotto | Mandarine | Umeboshi Sesam € 29,-

A|B|C|D|G|H|M

Pannonische Zander-Bisque | Zanderfilet | Paprika | Safran | Fregola € 23,-

A|B|D|G|L|O

Parmesan-Ricotta Ravioli | Périgord Trüffel | Madeira | Rucola-Kresse € 21,-

A|C|G|L

## DESSERTS

**Karamellierter Brioche Schmarren | Ron Zacapa Rum | Valrhona Madagascar | Banane € 10,-**

A|C|G|O

**Williams Birne | Schokolade | Pistazien | Preiselbeersorbet € 10,-**

A|C|G|H|O

**Geeiste Espressoschnitte | Lemon Curd | Hibiskus | Mandel € 10,-**

A|C|G|H|O

**Dessert-Variation für 2 Personen € 25,-**

A|C|G|H|O

**Sorbet-Variation | 3 Sorbets € 9,-**

**Hausgemachte Sorbets | 1 Kugel € 3.50**

**Eis | 1 Kugel € 3.50**

C|G

## KÄSE

**The Cheese | Chutneys | Nüsse | Joseph Bio Natursauerteigbrot**

A|G|H|M

**3 Sorten € 9,- | 5 Sorten € 15,-**

A: glutenhaltiges Getreide | 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