



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

INFINITY

THE RESTAURANT

Falstaff
93/100



Gault&Millau
12,5/20



THE MENÜ

Die Küche lässt grüßen | Pannonische Happen

Bio-Natursauerteigbrot & hausgemachte fermentierte Butter

Hamachi Sashimi | Kaviar | Marillen | Passionsfrucht | Gelbe Paprika | Leche de Tigre | Kukuruz

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

Weißer Paradeiserschäume | Burrata Ravioli | Gebrillter Weingartenpfirsich | Paradeiseröl

A|C|G|L|O

Neusiedlersee Wildfang Wels | Petersilie | Erbsen | Guanciale Croccante | Eierschwammerl | Dashivelouté

A|D|G|L|O

Brombeer-Lavendel-Sorbet | Frizzante Rosé

O

Reh² | Topinambur | Haselnuss | Morcheln | „Darklord-Kirschen“ | Grüner Pfeffer

A|C|G|L|O

Nougatmousse | Misokaramell | Yuzu | Mango | Sauerrahmeis

A|C|G|H|O

Petit Four | Süßer Gruß aus unserer Pâtisserie

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

6 Gang Menü € 85,-

5 Gang Menü (ohne Wels) € 72,-

4 Gang Menü (ohne Wels & Sorbet) € 62,-

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 | Ei³ | Jalapeño | Radieschen | Röstbrot € 18,-

A|C|D|F|G|M

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

A|C|D|F|G|M

10g Imperial Kaviar vom Sibirischen Stör | 24h Dotter | Erdäpflespuma | Nussbutter | Schnittlauchöl € 22,-

A|B|D|G|L|O

Hamachi Sashimi | Kaviar | Marillen | Passionsfrucht | Gelbe Paprika | Leche de Tigre | Kukuruz € 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

Weißer Paradeiserschaumsuppe | Burrata Ravioli | Gegrillter Weingartenpfirsich | Paradeiseröl € 8,-

A|C|G|L|O

Pannonische Zander-Bisque | Wildfang Zanderfilet | Paprika | „Seewinkler-Safran“ | Fregola Sarda € 17,-

A|B|D|G|L|O

ZWISCHENGANG

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

A|C|D|G|M

Mit Riesengarnelen € 18,-

A|B|C|D|G|M

Mit Black Angus Steak Streifen € 18,-

A|C|D|G|M

Mit Gebackenem Seewinkler Schafkäse € 18,-

A|C|D|G|M

10g Imperial Kaviar vom Sibirischen Stör | 24h Dotter | Erdäpfleespuma | Nussbutter | Schnittlauchöl € 22,-

A|B|D|G|L|O

Pannonische Zander-Bisque | Wildfang Zanderfilet | Paprika | „Seewinkler-Safran“ | Fregola Sarda € 17,-

A|B|D|G|L|O

Gebackene Steinpilze | Petersilienmousseline | Salatherz | Kalbsjus € 19,-

A|C|G|L

SORBET

Brombeer-Lavendel-Sorbet | Frizzante Rosé € 6,-

○

„Leithaberg Kirschen“-Sorbet | Frizzante Weiß € 6,-

○

HAUPTSPEISEN

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

A|C|G

Black Angus Rumpsteak vom Holzkohlegrill | Resort Fries² | Grillgemüse | Bernaise € 32,-

A|C|G|M|O

Rinderfilet-Steak vom Holzkohlegrill | Trüffel-Gnocchi | Steinpilze € 45,-

A|C|G|M|O

Reh² | Topinambur | Haselnuss | Morcheln | „Darklord-Kirschen“ | Grüner Pfeffer € 42,-

A|C|G|L|O

Dry Aged Beef Burger | Brioche Bun | Cheddar | Speck | BBQ | Zwiebel | Resort Fries² | Avocado-Chili Dip € 21,-

A|C|D|G|M

Neusiedlersee Wildfang Wels | Petersilie | Erbsen | Guanciale Croccante | Eierschwammerl | Dashivelouté € 29,-

A|D|G|L|O

Pannonische Zander-Bisque | Wildfang Zanderfilet | Paprika | „Seewinkler-Safran“ | Fregola Sarda € 27,-

A|B|D|G|L|O

Erdäpfelravioli | Wildkräutertopfen | Nussbutter | Getrocknete Paradeiser | Belper Knolle | Salatherz € 15,-

A|C|G|L

Gebackene Steinpilze | Petersilienmousseline | Salatherz | Kalbsjus € 25,-

A|C|G|L

DESSERTS

Topfenknödel mit weißer Schokolade | Erdbeeren | Basilikum | Limette **€ 10,-**

A|C|G|O

Nougatmousse | Misokaramell | Yuzu | Mango | Sauerrahmeis **€ 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 Sorten **€ 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: 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