



SCHEIBLHOFFER

THE RESORT

INFINITY

THE RESTAURANT

Falstaff

95/100



Gault&Millau

13,5/20



THE INFINITY MENÜ

Brot & „Buddha“ | Sauerteigbrot & Butter

 Riesling | Sekt Reserve | Weingut Steininger | Kamptal

Die Küche lässt grüßen

Kaltschalen Shot | Pani Puri | Iberico Croqueta

Geflammtes Japanisches Wagyu | Beef-Trüffel-Dashi | Liebstöckl | Shimeji | Arare

 The Chardonnay | Weingut Scheiblhofer | Neusiedlersee

Blue Fin Tuna & Ikejime Lachs | Seewinkler Paradeiser Variation

 Orvieto | San Giovanni della Sala | Weingut Castello della Sala | Umbrien

Ossietra Kaviar | Beurre Blanc-Eis | Zitrus-Gurken | Granny Smith-Dillgel

 Blaufränkisch | Rosé Sekt | Große Reserve | Weingut Gesellmann | Mittelburgenland

Seewinkler Hirschrücken | Foie Gras | Topfenschnitte | Eierschwammerl | Wilder Brokkoli | Kirschen

 Le Volte dell' Ornellaia | Weingut Ornellaia | Toskana

Topfenknödel | Karamellisierte Butterbrösel | Nussbutter | Alles von der Marille

 Lord Porten | Vintage „Port“ | Weingut Scheiblhofer | Neusiedlersee

Petit Four | Pralinen aus unserer Patisserie

Menü € 120,-

Weinbegleitung € 47,-

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

THE PEAK OF GLORY MENÜ

Brot & „Buddha“ | Sauerteigbrot & Butter

Die Küche lässt grüßen

Blue Fin Tuna & Ikejime Lachs | Seewinkler Paradeiser Variation

oder

Tatar vom Black Angus Rinderfilet | 48h Dotter | Jalapeño | Schnittlauchcreme | Röstbrot

Paradeiser-Marillensuppe | Ingwer | Rot-Garnelen Toast

oder

Pannonische Fischsuppe 2.0 | Neusiedlersee Zander | Bisque | Paprika | Seewinkler-Safran

Rosa Barbarieenten Brust | Grießstrudel | Karotte | Honig-Salbei Marillen

oder

Neusiedlersee Zander & Jakobsmuschel | Eierschwammerl-Risotto | Erbsen | Liebstöckl-Schaum

Cheesecake | Karamell | Kokos | Passionsfrucht | Mango

oder

Topfenknödel | Karamallisierte Butterbrösel | Nussbutter | Alles von der Marille

Menü € 75,-

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

GEDECK

Sauerteigbrot | Pannonische Tapas € 6,-

Unser Gedeck wird mittags und abends pro Person obligatorisch serviert.

Gruß aus der Küche

VORSPEISEN

Tatar vom Black Angus Rinderfilet | 48h Dotter | Jalapeño | Schnittlauchcreme | Röstbrot € 21,-

A|C|D|F|G|M

Blue Fin Tuna & Ikejime Lachs | Variation von der Seewinkler Paradeiser € 21,-

A|F|L|M|N

Ossietra Kaviar | Beurre Blanc-Eis | Zitrus-Gurken | Granny Smith-Dillgel € 19,-

O

Burrata | Pfirsich | Paradeiser | Basilikum | Olivenöl | Crostini € 16,-

A|F|L|M|N

Pannonische Fischsuppe 2.0 | Neusiedlersee Zander | Bisque | Paprika | „Seewinkler-Safran“ € 16,-

A|B|D|G|L|O

SUPPEN

Kräftige Suppe vom Black Angus Rind | Wurzelgemüse | Kaspressknödel oder Frittaten € 8,-

A|C|D|G|L

Paradeiser-Marillensuppe | Ingwer | Rotgarnelen-Toast € 9,-

A|B|C|G|L|O

SALAT

Caesar Salat „Resort Style“ | Avocado-Dressing | Radieschen | Paradeiser | Parmesan | Croutons € 14,-

A|C|D|G|N

mit Riesengarnelen € 21,-

A|B|C|D|G|M

mit Black Angus Steak Streifen € 23,-

A|C|D|G|M

mit Gebackenem Seewinkler Schafskäse € 19,-

A|C|D|G|M

Kleine Gemischte Salatbowl € 5,-

Große Gemischte Salatbowl € 7,50

CHEF'S REFRESH

Ossietra Kaviar | Beurre Blanc-Eis | Zitrus-Gurken | Granny Smith-Dillgel € 19,-

○

Basilikum-Sorbet | Frizzante Rosé € 7,-

○

Passionfrucht & Kiwi-Sorbet | Frizzante Weiß € 7,-

○

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalb | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren € 29,-

A|C|G

Rosa gebratene Barbarieentenbrust | Grießstrudel | Karotte | Honig-Salbei Marillen € 29,-

A|C|G|L|O

Seewinkler Hirschrücken | Foie Gras | Topfenschnitte | Eierschwammerl | Wilder Brokkoli | Kirschen € 38,-

A|C|G|L|O

Dry Aged Beef Burger | Brioche Bun | Cheddar | Speck | BBQ | Zwiebel | Resort Fries² | Avocado-Chili Dip € 22,-

A|C|D|G|M

Neusiedlersee Zander & Jakobsmuschel | Eierschwammerl-Risotto | Erbsen | Liebstöckl-Schaum € 36,-

A|B|D|G|L|O|R

STEAKS VOM HOLZKOHLEGRILL

Black Angus Rump Steak | Resort-Fries² | Grillgemüse | Sauce Bernaise | Kalbsjus € 42,-

A|C|G|M|O

Black Angus Filet Steak | Resort-Fries² | Grillgemüse | Sauce Bernaise | Kalbsjus € 52,-

A|C|G|M|O

VEREDLE DEIN STEAK

Garnele Stk. € 4,- | Jakobsmuschel Stk. € 4,- | Gänseleber € 10,- | Schwarzer-Trüffel € 6,-

DESSERTS

Topfenknödel | Butterbrösel | Nussbutter | Alles von der Marille **€ 9,-**

A|C|G|O

Cheesecake | Karamell | Kokos | Passionsfrucht | Mango **€ 9,-**

A|C|G

3D Himbeere | Pistazien | Limette | Weiße Schokolade **€ 12,-**

A|C|G|H|O

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

A|C|G|H|O

Sorbet-Variation | 3 Sorten **€ 10,-**

Hausgemachte Sorbets | 1 Kugel **€ 3,40**

Eis | 1 Kugel **€ 3,40**

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