



SCHEIBLHOFER

THE RESORT

INFINITY

THE RESTAURANT

Falstaff

95/100



Gault&Millau

13,5/20



THE INFINITY MENÜ

Brot & „Buddha“ | Sauerteigbrot | Nussbutter | Wulkaprosciutto

 Riesling | Sekt Reserve | Weingut Steininger | Kamptal

Die Küche lässt grüßen

Knusprige Auster | Croustade | Croquette de Jamon

Japanisches Wagyu | Sojasud | Trüffel | Daikon | Buchenpilze

 The Chardonnay | Weingut Scheiblhofer | Neusiedlersee

Blue Fin Tuna | Aguachile von der Walderdbeere | Thai-Basilikum | Grüner Spargel

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

Carabinero | Risotto | Yuzu | Arare | Krustentierschaum

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

Rehrücken | Foie Gras | Topfenschnitte | Rhabarber | Himbeergel

 Le Volte dell' Ornellaia | Weingut Ornellaia | Toskana

Nougatknödel | Haselnussbrösel | Schwarzkirschen-Ragout

 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 | Nussbutter | Wulkaprosciutto

Die Küche lässt grüßen

Knusprige Auster | Croustade | Croquetta de Jamon

Blue Fin Tuna | Aguachile von der Walderdbeere | Thai-Basilikum | Grüner Spargel

oder

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

Paradeiser-Marillensuppe | Ingwer | Rot-Garnelen Toast

oder

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

Geschmortes Kalbsackerl | Süßerdäpfelpüree | Wilder Brokkoli | Kukuruz | Sesam

oder

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

Cheesecake | Karamell | Holunderblüten | Rhabarber | Himbeere

oder

Nougatknödel | Haselnussbutterbrösel | Schwarzkirschen-Ragout

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 | Aguachile von der Walderdbeere | Thai-Basilikum | Grüner Spargel € 21,-

A|F|L|M|N

Ossieta Kaviar | Beurre Blanc-Eis | Zitrus-Gurken | Dill € 19,-

O

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

A|F|L|M|N

Pannonische Fischsuppe 2.0 | Mosaik vom 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“ | Parmesan | Paradeiser | Avocado | Pimentitos | Radieschen | Sauerteigbrot € 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

Ossieta Kaviar | Beurre Blanc-Eis | Zitrus-Gurken | Dill € 19,-

○

Basilikum-Sorbet | Frizzante Rosé € 7,-

○

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

○

HAUPTSPEISEN

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

A|C|G

Geschmortes Kalbsackerl | Süßerdäpfelpüree | Wilder Brokkoli | Kukuruz | Sesam € 35,-

A|C|G|H|L|N|O

Rehrücken | Foie Gras | Topfenschnitte | Rhabarber | Himbeergel € 42,-

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

Nougatknödel | Haselnussbutterbrösel | Schwarzkirschen-Ragout € 9,-

A|C|G|O

Cheesecake | Karamell | Holunderblüten | Rhabarber | Himbeere € 9,-

A|C|G

Mille-Feuille | Tahiti Vanille | Burgenländische Erdbeeren € 10,-

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