



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

MARTINI LUNCH



Vorspeisen

Gänseleber | Cranberrys | Chutney | Brioche
Glasnudelsalat & Soja-Chili Ente
Geräucherte Gänsebrust | Rotkrautsalat | Birnen | Feigensenf
Gefüllter Gänsehals
Gemüsefrühlingsrollen
Rote Rüben Tatar | Trüffel | Quinoa | Avocado | Nüsse ✓
Geflämmt Ziegenkäse | Walnusshonig | Granatapfelkerne
Jourgebäck & Sauerteigbrot
Ganslschmalzaufstrich | Kürbiskerntopfen | Butter

Suppen

Gansleinmachsuppe | Majoran-Nockerl | Wurzelgemüse
Asiatische Entensuppe | Udonnudeln | Asia-Gemüse | Entenfleisch



Hauptspeisen

Ofenfrisches Martini Gansl & Ofenente
Rosa Gebratene Barbarie Entenbrust
Ragout vom Hirsch
Cordon Bleu vom Schwein
Beuschel vom Martinigansl
Süßerdäpfelgnocchi | Wilder Brokkoli | Marillen | Getrocknete Paradeiser | Pinienkerne
Zander | Wolfsbarsch | Garnelen





SCHEIBLHOFER THE RESORT



Beilagen

Rotkraut mit Big John | Herbstliches Gemüse | Gebackene Grammelknödel |
Rahmlinsen mit Speck | Serviettenknödel | Maroni |
Erdäpfelpüree mit Knuspriger Brauner Butter



Saucen

Preiselbeeren | Sauce Cumberland | Trüffeldip | Wasabimayonnaise



Salatbuffet



Dessert

Nougatknödel | Zwetschkenröster
Kardinalschnitte | Ribiselragout
Maronimousse | Nougatsauce
Schokoladentarte | Mangosalat
Kokos-Pannacotta | Passionsfrucht
Blutorangen-Crème Brûlée
Eis & Sorbet

