



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

NEW YEAR LUNCH



Vorspeisen

Thunfisch Tatar

Weinbergschnecken in Kräuterbutter

Roastbeef vom Andauer Bio Black Angus

Seewinkler Schinkenspeck & Nationalparkwürstel

Gebeizter Seesaibling | Orangen | Safran | Kürbis

Tadtner Bio Schafkäse | Rote Rüben | Kren | Radieschen

Jourgebäck & Sauerteigbrot

Butter & Aufstriche

Suppen

Kräftige Rindsuppe | Leberknödel

Getrübte Erdäpfelcremesuppe | Schwarzbrotchips



Hauptspeisen

Schnitzel & Cordon Bleu vom Durokschwein

Geschmortes Schulterscherzel vom Rind

Lammhüfte

Rosa Gebratener Kalbstafelspitz mit Trüffeljus

Grammelknödel & Speckkraut

Kürbis Gnocchi & Feta

Neusiedlersee Wels & Garnelen





SCHEIBLHOFER

THE RESORT



Beilagen

Nockerl | Winterliches Gemüse | Erbsenreis | Pommes | Erdäpfelpüree



Saucen

Sauce Tatar | Kräuterbutter | Schnittlauchrahm | Kürbiskernmayonnaise | Cranbrerrys



Salatbuffet



Dessert

Bananenschnitte
Kardinalschnitte
Kaiserschmarrn & Röster
Fruchtsalat
Schokoladenmousse & Mango
Strudelvariation mit Vanillesauce
Eis & Sorbet

