



SCHEIBLHOFFER

THE RESORT

INFINITY

THE RESTAURANT

Falstaff

95/100



Gault&Millau

13,5/20



THE INFINITY MENÜ

Brot & „Buddha“ | Sauerteigbrot & Butter | Schnittlauchöl

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

Die Küche lässt grüßen

Cornetti | Croustarde | Iberico Croqueta

Hamachi | Leche de Tigre | Green-Curry | Kokos | Goldene Beete | Jalapeño | Cashew

 Grüner Veltliner | Gobelsburg | Weingut Schloss Gobelsburg | Kamptal

Terrine von der Gänseleber | Ananas² | Hokkaido | Pistazien

 Muskat Ottonel | Auslese | Weingut Kracher | Neusiedlersee

Pannonische Fischsuppe 2.0 | Zander-Mosaik | Jakobsmuschel | Neusiedlersee-Bisque | Safran

 The Chardonnay | Weingut Scheiblhofer | Neusiedlersee

Seewinkler Hirschrücken | Selleriepüree | Kohlsprossen | Guanciale | Portwein-Zwetschken

 Praittenbrunn | Weingut Scheiblhofer | Neusiedlersee

Birne | Tonkabohne | Crèmeux | Haselnüsse | Karamell

 Lord Porten | Vintage Port | Weingut Scheiblhofer | Neusiedlersee

Petit Four | Pralinen aus unserer Patisserie

Menü € 110,-

Weinbegleitung € 49,-

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

Hamachi | Leche de Tigre | Green-Curry | Kokos | Goldene Beete | Jalapeño | Cashew

oder

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

Schaumsuppe vom Seewinkler Bio Kürbis | Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Pecorino-Feigenravioli

oder

Pannonische Fischsuppe 2.0 | Zander-Mosaik | Jakobsmuschel | Neusiedlersee-Bisque | Safran

Confierte Entenkeule | Lila-Süßerdäpfelpüree | Variation vom Kürbis | Shanso Blütenpfeffer

oder

Gegrillter Oktopus | Arare | Paradeiser-Ingwerbutter | Oliven-Gnocchi | Gerösteter Kukuruz

Crème Brûlée | Tahiti Vanille | Schokoladenbrownie | Andauer Feigen

oder

Topfenknödel | Karamallisierte Butterbrösel | Nussbutter | Alles von der Zwetschke

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 | Chili | Schnittlauchcreme | Röstbrot € 21,-

A|C|D|F|G|M

Terrine von der Gänseleber | Ananas² | Hokkaido | Pistazien € 21,-

A|C|G|H|O

Hamachi | Leche de Tigre | Green-Curry | Kokos | Goldene Beete | Jalapeño | Cashew € 21,-

A|D|F|L|M|N

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

D|G

Seewinkler Bio Schafkäse | Seewinkler Melonen | Ingwer | Kalamansi | Thai-Basilikum € 16,-

A|F|G|L|M|N

Pannonische Fischsuppe 2.0 | Zander-Mosaik | Jakobsmuschel | Neusiedlersee-Bisque | Safran € 18,-

A|B|D|G|L|O

SUPPEN

Kräftige Suppe vom Black Angus Rind | Wurzelgemüse | Kaspressknödel oder Frittaten € 9,-

A|C|D|G|L

Schaumsuppe vom Seewinkler Bio Kürbis | Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Pecorino-Feigen Ravioli € 10,-

A|C|G|L|O

SALAT

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

A|C|D|G|N

mit Riesengarnelen € 23,-

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 € 19,-

D|G

Basilikum-Sorbet | Frizzante Rosé € 7,-

O

Honig-Melonen-Sorbet | Frizzante Weiß € 7,-

O

HAUPTSPEISEN

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

A|C|G

Confierte Entenkeule | Lila-Süßerdäpfelpüree | Variation vom Kürbis | Shanso Blütenpfeffer € 28,-

A|C|G|L|O

Seewinkler Hirschrücken | Selleriepüree | Kohlsprossen | Guanciale | Portwein-Zwetschken € 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

Gegrillter Oktopus | Arare | Paradeiser-Ingwerbutter | Olivengnocchi | Kukuruz € 31,-

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

STEAKS VOM HOLZKOHLGRILL

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

A|C|G|M|O

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

A|C|G|M|O

VEREDLE DEIN STEAK

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

DESSERTS

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

A|C|G|O

Crème Brûlée | Tahiti Vanille | Schokoladenbrownie | Andauer Feigen **€ 9,-**

A|C|G|H|O

Birne | Tonkabohne | Haselnüsse | Crèmeux | Karamell **€ 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