



SCHEIBLHOFER THE RESORT

NEW YEAR'S LUNCH



VORSPEISEN

Thunfisch-Tatar

Weinbergschnecken in Kräuterbutter

Roastbeef vom Andauer Bio Black Angus

Seewinkler Schinkenspeck & Nationalparkwürstel

Neusiedlersee Räucherfisch | Blini | Honig-Senfsauce | Dillgurken

Gebeizter Seesaibling | Orangen | Safran | Kürbis

Tadtner Bio Schafkäse | Rote Rüben | Kren | Radieschen

Quinoa Bowl *Vegan*

Jourgebäck & Sauerteigbrot

Butter & Aufstriche



HAUPTSPEISEN

Fledermausschnitzel vom Duroc-Schwein

Geschmortes Schulterscherzel vom Rind

Lammhüfte

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Trüffeljus

Grammelknödel

Kürbisgnocchi & Feta

Neusiedlersee Wels & Garnelen





SCHEIBLHOFER

THE RESORT



BEILAGEN

Nockerl | Winterliches Gemüse | Erbsenreis | Pommes
warmer Speckkrautsalat | Erdäpfelpüree | Süßkartoffel



SAUCEN

Sauce Tatar | Kräuterbutter | Schnittlauchrahm
Kürbiskern-Mayonnaise | Cranberries



SALATBUFFET



DESSERT

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

€ 55,- PRO PERSON

Kinder 0-6 Jahre kostenlos

Kinder 7 - 14 Jahre: € 28,-.

