



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

SPRING LUNCH



Vorspeisen

Tafelspitzsuz mit Frühlingskräutern
Kalbstatar | Olivenöl | Zitrone | Kapern
Rauchschinken & Pastrami | Trüffelpesto
Geräucherte Fische | Gurken | Dill
Ziegenfrischkäsecreme | Chutney | Paprika
Pilztatar mit Tofu
Jourgebäck & Sauerteigbrot
Butter & Aufstriche

Suppen

Kräftige Rindsuppe | Grießnockerl
Cremesuppe von Frühlingskräutern | Croutons



Hauptspeisen

Backhendl in Kürbiskernpanade
Geschmortes Kalbsvögel
Steaks von Kalb und Rind
Rosa Entenbrust
Bärlauchnudeln | Parmesan
Saltimbocca von Meeresfischen
Garnelen in Chiliöl





SCHEIBLHOFER

THE RESORT



Beilagen

Frühlingsgemüse | Erbsenreis | Pommes
Schupfnudeln | Gratin



Saucen

Sauce Remoulade | BBQ | Chimichurri | Sweet Chili | Wasabimayonnaise



Salatbuffet



Dessert

Cappuccinoschnitte
Maracuja-Schnitte
Bread & Butter-Pudding | Rumsauce
Weiße Schokoladen Panna Cotta
Rhabarber & Erdbeeren
Eis & Sorbet
Fruchtsalat

