



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

THE ADVENT LUNCH



Vorspeisen

Roastbeef vom Hirschrücken

Flusskrebs & Avocado

Wildschinken & Salami

Eingelegtes Bio Gemüse

Räucherlachs & Rösti

Rote Rüben Tatar & Wasabi

Pannacotta vom Seewinkler Kürbis | Ziegenfrischkäse

Jourgebäck & Sauerteigbrot

Butter & Aufstriche

Suppen

Pannonische Fischsuppe

Steinpilzcremesuppe



Hauptspeisen

Wildschnitzel in der Knusperpanade mit Hausgemachtem Cranberychutney

Hirschragout mit Perlzwiebel und Wurzelgemüse

Knusprige Ofenente

Kalbsrücken im Ganzen

Gebackene Waldpilze & Pilze a la Creme

Fischfilets im Speckmantel

Garnelen

Vegane Gnocchi mit Seewinkler Bio Schafkäse





SCHEIBLHOFER

THE RESORT



Beilagen

Brombeerrotkraut | Babyerdäpfel | Semmelknödel | Kroketten | Kürbisrisotto |
Kohlsprossen mit Speck | Pilze a la Creme



Saucen

Sauce Tatar | Kräuterbutter | Honig-Senfsauce | Kürbiskernpesto | Eingelegte Birnen &
Pfirsich



Salatbuffet



Dessert

Kardinalschnitte & Zwetschkenkuchen
Kürbiskuchen mit Pistazien
Kaiserschmarrn & Apfelmuss
Fruchtsalat
Topfenstrudel & Röster
Eis & Sorbet

