



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

HARVEST LUNCH



Vorspeisen

Tatar vom Andauer Bio Black Angus Rind
Weinbergschnecken in Kräuterbutter
Gefüllte Weinblätter & Seewinkler Anti Pasti Gemüse
Seewinkler Schinkenspeck & Wildschinken & Nationalparkwürstel
Gebeizter Seesaibling | Orangen | Safran | Kürbis
Tadtner Bio Schafkäse | Rote Rüben | Kren | Radieschen
Burgenländischer Bohnenstrudel & Rahmgurken
Jourgebäck & Sauerteigbrot
Butter & Aufstriche

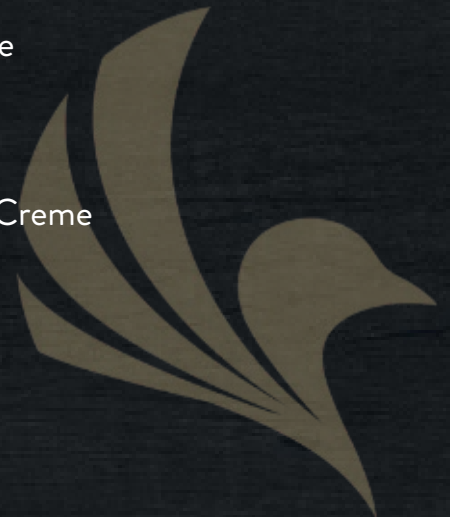
Suppen

Cremesuppe vom Hokkaidokübis | Blätterteig
Kräftige Wildsuppe | Fleischpalatschinken | Sherry | Wacholder



Hauptspeisen

Schnitzel Variation in der Knusperpanade mit Hausgemachtem Cranberrychutney
Kalbsbrust mit Semmelfülle
Hirschrückenfilet | Whiskey-Pfeffersauce
Knusprige Ofenente
Grammelknödel & Paradeiserkraut
Gebackene Waldpilze & Eierschwammerl a la Creme
Gegrilltes Zanderfilet





SCHEIBLHOFER

THE RESORT



Beilagen

Erbisenrisotto | Rotkraut mit Kirschen | Herbstliches Gemüse | Kroketten |
Süßerdäpfelpüree | Knödel



Saucen

Sauce Tatar | Kräuterbutter | Honig-Senfsauce | Kürbiskernmayonnaise



Salatbuffet



Dessert

Burgenländische Cremeschnitte | Portweinweichseln
Topfenkuchen & Marillen
Dessertschnitten
Palatschinken | Marmelade | Nutella
Fruchtsalat
Apfelstrudel | Vanilleeis
Eis & Sorbet

