



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

THE SPRINGTIME LUNCH



VORSPEISEN

Vitello Tonnato | Kapern
Tafelspitzsuzl mit Frühlingskräutern
Rauchschinken & Pastrami
Trüffelpesto
Geräucherter Heilbutt
Gebeizter Seesaibling | Rote Beete | Kamille | Jalapeños
Ziegenfrischkäsemousse | Radieschen | Dörrfrüchte
Frühlings Bowl *Vegan*
Pilztatar mit Tofu *Vegan*
Jourgebäck & Sauerteigbrot
Butter & Aufstriche



HAUPTSPEISEN

Backhendl in Kürbiskernpanade
Geschmortes Kalbsvögel
Steaks von Kalb und Rind
Entenbrust
Bärlauchnudeln & Feta *Vegan*
Saltimbocca von Süßwasserfischen
Garnelen in Chiliöl





SCHEIBLHOFER

THE RESORT



BEILAGEN

Frühlingsgemüse | Erbsenreis | Pommes | Schupfnudeln | Gratin | Lila Gnocchi



SAUCEN

Remoulade | BBQ | Chimichurri | Sweet Chili | Wasabimayonnaise



SALATBUFFET



DESSERT

Cappuccinoschnitte
Bread & Butter-Pudding | Rumsauce
Panna Cotta mit weißer Schokolade
Kapuziner
Rhabarber & Erdbeeren
Eis & Sorbet
Fruchtsalat

€ 58,- PRO PERSON

Kinder 0 - 6 Jahre: kostenlos

Kinder 7 - 14 Jahre: € 29,-

