



**SCHEIBLHOFER**  
THE RESORT

**PANNONIA LUNCH**



**VORSPEISEN**

Pannonisches Beef Tatar | Pfefferoni | Eigelbcreme | Schnittlauch  
Geflügelleberparfait | Apfel | Beeren  
Tafelspitzsulz | Jungzwiebel | Käferbohnen | Kernöl  
Geräucherte Neusiedlerseefische | Honig-Senfsauce | Dillgurken  
Kolbasz | Mangalitzaschinken | Steppenrindschinken | Presswurst  
Schafkäsemousse | Spargel | Erdbeeren  
Hortobagy Palatschinken vom Maishendl  
Salz & Käsestangerl | Pogatschen | Langos  
Butter & Aufstriche  
Neusiedlersee Fischsuppe  
Ungarische Hühnersuppe



**HAUPTSPEISEN**

Cordon Bleu mit Speck & Zwiebel  
Kalbsrahmpörkölt  
Spanferkelbraten & Hirtenspieße  
Ungarische Roulade vom Andauer Black Angus Rind  
Zander & Hekk  
Krautfleckerl





# SCHEIBLHOFER

## THE RESORT



### BEILAGEN

Petersilerdäpfel | Letscho | Nockerl | Gebackene Grammelknödel | Paradeiskraut  
Kroketten | Cremiger Tarhonyarisotto



### SAUCEN

Rahm-Dip | Sauce Tartare | Knoblauchbutter | Schnittlauchsauce | Honig-Senfsauce  
Paprika-Knoblauch-Dip | Erös Pista Mayonnaise



### SALATBUFFET



### DESSERT

Schneenockerl  
Rakoczischnitte  
Burgenländische Cremeschnitte  
Karamellierter Kaiserschmarrn  
Spargel Panna Cotta | Kamille | Himbeer  
Strudelvariation | Creme Anglaise  
Gerbeaud Schnitte  
Fruchtsalat  
Eis & Sorbet

**€ 58,- PRO PERSON**

Kinder 0 - 6 Jahre: kostenlos

Kinder 7 - 14 Jahre: € 29,-.

