



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

THE GOOSE LUNCH



VORSPEISEN

Gänseleberterrine | Cranberries | Apfelchutney | Brioche
Glasnudelsalat & Soja-Chili Ente
Geräucherte Gänsebrust | Rotkrautsalat | Birnen | Feigensenf
Frühlingsrolle vom Gansl | Gemüsefrühlingsrollen
Rote Rüben Tatar | Trüffel | Quinoa | Avocado | Nüsse V
Geflämmtter Ziegenkäse | Walnusshonig | Kürbis | Granatapfelkerne
Jourgebäck & Sauerteigbrot
Ganslschmalzaufstrich | Kürbiskerntopfen | Butter



SUPPE

Gansleinmachsuppe | Majoranknödel
Asiatische Entensuppe | Udonnudeln | Gemüse | Entenfleisch



HAUPTSPEISEN

Ofenfrisches Martinigansl
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
Ragout vom Hirsch
Cordon Bleu vom Schwein mit Trüffelkäse & Rauchschinken
Beuschel vom Martinigansl
Süßerdäpfelgnocchi | Wilder Brokkoli | Marillen | Getrocknete Paradeiser | Pinienkerne V
Zander | Wolfsbarsch | Garnele





SCHEIBLHOFER

THE RESORT



BEILAGEN

Orangen-Rotkraut mit Big John | Herbstliches Gemüse | Erdäpfelknödel |
Rahmlinsen mit Speck | Serviettenknödel | Maroni | Kürbispüree



SAUCEN

eingelegte Cranberries | Sauce Cumberland | Trüffeldip |
Petersiliendip | Wasabimayonnaise



SALATBUFFET



DESSERT

Nougatknödel | Zwetschkenröster
Maronischnitte | Portweinkirschen
Schokoladentarte | Mangosalat
Kokos-Milchreis | Passionsfrucht
Blutorangen-Crème Brûlée
Eis & Sorbet

€ 58,- PRO PERSON

Kinder 0 - 6 Jahre: kostenlos

Kinder 7 - 14 Jahre: € 29,-

