



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

THE HARVEST LUNCH



VORSPEISEN

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



HAUPTSPEISEN

Wildschnitzel in der Knusperpanade mit hausgemachtem Cranberry-Chutney
Kalbsbrust mit Semmelfülle
Hirschrückenfilet | Whiskey-Pfeffersauce
Knusprige Ofenente
Grammelknödel & Paradeiserkraut
Gebackene Waldpilze & Eierschwammerl à la Crème
Gegrilltes Zanderfilet & Garnelen





SCHEIBLHOFER

THE RESORT



BEILAGEN

Erbсенrisotto | Rotkraut mit Kirschen | Herbstliches Gemüse | Kroketten |
Süßerdäpfelstampf | Spinatknödel



SAUCEN

Sauce Tatar | Kräuterbutter | Schnittlauchsauce | Honig-Senfsauce |
Kürbiskernmayonnaise | Kren-Dip | Paradeiser-Pesto



SALATBUFFET



DESSERT

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

€ 58,- PRO PERSON

Kinder 0 - 6 Jahre: kostenlos

Kinder 7 - 14 Jahre: € 29,-.

