



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

INFINITY

THE RESTAURANT

Falstaff
93/100



Gault&Millau
12,5/20



THE MENÜ

Die Küche lässt grüßen | Pannonische Happen

Brot & „Buddha“ | Bio-Natursauerteigbrot | hausgemachte fermentierte Butter

Gänseleber³ | Ananas | Pistazien | Brioche

A|C|G|O

Neusiedlersee-Bisque | Wildfang Waller | Paprika | „Seewinkler-Safran“ | Fregola Sarda

A|B|D|G|L|O

Marillen-Sorbet | Frizzante Rosé

O

Japanisches Tatar vom Black Angus Rind | Dashi | Algen | Shiso | Sesam

A|C|G|H|L|O

&

Beiriedschnitte vom Black Angus Rind | Kalbsbries | Selleriepüree | Speckbohnen | Trüffel

A|C|G|H|L|O

Heidelbeere | Weiße Schokolade | Pecannüsse

A|C|G|H|O

Petit Four | Süßer Gruß aus unserer Pâtisserie

Unser Küchenteam um Thomas Sandhofer & Gabor Grof wünscht Ihnen einen legendären Moment
in unserem Infinity Restaurant.

5 Gang Menü € 82,-

4 Gang Menü (Sorbet) € 76,-

GEDECK

Joseph Bio-Natursauerteigbrot | Pannonische Tapas € 5,-

Unser Gedeck wird mittags und abends pro Person obligatorisch serviert.

Gruß aus der Küche

VORSPEISEN

Tatar vom Black Angus Filet | Ei³ | Jalapeño | Radieschen | Röstbrot € 19,-

A|C|D|F|G|M

Avocado-Tempura | Mango | Karotte | Chili | Koriander | Pannonischer Wasabi € 13,-

A|C|D|F|G|M

10g Imperial Kaviar vom Sibirischen Stör | 24h Dotter | Erdäpflespuma | Nussbutter | Schnittlauchöl € 22,-

A|B|D|G|L|O

Gänseleber³ | Ananas | Pistazien | Brioche € 21,-

A|C|G|O

SUPPEN

Kräftige Suppe vom Black Angus Rind | Wurzelgemüse | Kaspressknödel oder Frittaten € 8,-

A|C|D|G|L

Steinpilzschaumsuppe | Pecorino-Feigenravioli | X.O Cognac € 9,-

A|C|G|L|O

ZWISCHENGANG

The Resort Caesar Salat | Salatherz | Avocado | Speck | Parmesan | Granatapfelkerne € 12,-

A|C|D|G|M

Mit Riesengarnelen € 18,-

A|B|C|D|G|M

Mit Black Angus Steak Streifen € 18,-

A|C|D|G|M

Mit Gebackenem Seewinkler Schafkäse € 18,-

A|C|D|G|M

10g Imperial Kaviar vom Sibirischen Stör | 24h Dotter | Erdäpflespuma | Nussbutter | Schnittlauchöl € 22,-

A|B|D|G|L|O

Neusiedlersee-Bisque | Wildfang Waller | Paprika | „Seewinkler-Safran“ | Fregola Sarda € 17,-

A|B|D|G|L|O

Gebackene Steinpilze | Petersilienmousseline | Salatherz | Kalbsjus € 19,-

A|C|G|L

SORBET

Marillen-Sorbet | Frizzante Rosé € 6,-

O

„Leithaberg Kirschen“-Sorbet | Frizzante Weiß € 6,-

O

STEAKS VOM HOLZKOHLEGRILL

Black Angus Rumpsteak | Resort Fries² | Grillgemüse | Sauce Bernaise | Kalbsjus € 35,-

A|C|G|M|O

Black Angus Rinderfilet-Steak | Resort Fries² | Grillgemüse | Sauce Bernaise | Kalbsjus € 45,-

A|C|G|M|O

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalb | Petersilienerdäpfel | Cranberry-Chutney € 25,-

A|C|G

Beiriedschnitte | Kalbsbries | Selleriepüree | Speckbohnen | Trüffel € 40,-

A|C|G|H|L|O

Dry Aged Beef Burger | Brioche Bun | Cheddar | Speck | BBQ | Zwiebel | Resort Fries² | Avocado-Chili Dip € 21,-

A|C|D|G|M

Neusiedlersee-Bisque | Wildfang Waller | Paprika | „Seewinkler-Safran“ | Fregola Sarda € 27,-

A|B|D|G|L|O

Gebackene Steinpilze | Petersilienmousseline | Salatherz | Kalbsjus € 25,-

A|C|G|L

Trüffelravioli | Schwarzer Trüffel | Trüffelrahmsauce | Parmesan | Kresse € 25,-

A|C|G|L|O

DESSERTS

Topfenknödel mit Schokolade | Karamellisierte Nussbutterbrösel | Marillen | Vanilleeis € 10,-

A|C|G|O

Nougatmousse | Misokaramell | Yuzu | Mango | Sauerrahmeis € 10,-

A|C|G|H|O

Heidelbeere | Weiße Schokolade | Pecannüsse € 10,-

A|C|G|H|O

Dessert-Variation für 2 Personen € 25,-

A|C|G|H|O

Sorbet-Variation | 3 Sorten € 9,-

Hausgemachte Sorbets | 1 Kugel € 3,50

Eis | 1 Kugel € 3,50

C|G

KÄSE

The Cheese | Chutneys | Nüsse | Joseph Bio Natursauerteigbrot

A|G|H|M

3 Sorten € 9,- | 5 Sorten € 15,-

A: Gluten | **B:** Krebstiere | **C:** Ei | **D:** Fisch | **E:** Erdnuss | **F:** Soja | **G:** Milch oder Laktose

H: Schalenfrüchte | **L:** Sellerie | **M:** Senf | **N:** Sesam | **O:** Sulfite | **P:** Lupinen | **R:** Weichtiere