



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

EASTER LUNCH



Vorspeisen

Tatar vom Andauer Bio Black Angus

Weinbergschnecken in Kräuterbutter

Gebackene Eier & Kaviar

Schinken im Brotmantel

Seewinkler Schinkenspeck & Nationalparkwürstel

Räucherfische

Gebeizte Fische | Orangen | Safran | Fenchel

Schafkäse & Ziegenkäse | Rote Rüben | Apfel

Jourgebäck & Brot

Butter & Aufstriche



Hauptspeisen

Backhendl im Kürbiskernmantel

Rosa gebratene Lammhüfte

Kaninchenrücken im Speckmantel

Kalbsragout mit Schalotten & Wurzelgemüse

Gegrillte Fische aus See & Meer





SCHEIBLHOFER

THE RESORT



Beilagen

Erbsenreis | Süßkartoffelpüree | Knödel | Safranrisotto | Frühlingsgemüse



Saucen

Sauce Tatar | Kräuterbutter | Schnittlauchsauce | Honig-Senfsauce | Kürbiskernmayonnaise |
Krendip | Paradeiser-Pesto



Salatbuffet



Dessert

Karotte | Orange | Ingwer

Eierlikör Trifle

Topfen-Marillenstrudel

Lemoncurd

Dessertschnitten

Fruchtsalat

Eis & Sorbet

