



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



SUPPEN

Kräftige Rindsuppe | Frittaten & Leberknödel
Spargelcremesuppe | Spargelstücke | Blätterteigstangerl



HAUPTSPEISEN

Backhendl im Kürbiskernmantel
Rosa gebratene Lammhüfte
Lammbraten in Rosmarin-Pfeffersauce
Hühnerfilet & 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

