



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

INFINITY

THE RESTAURANT

Falstaff

93/100



Gault&Millau

13/20



THE MENÜ

Die Küche lässt grüßen | Pannonische Happen

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

Atlantik-Hummer | Topinambur | Granny Smith | Stangensellerie

A|B|G|O

Skreifilet | Rote Rüben | Dill | Gurken | Grammelknödel | Umeboshi | Kaviar | Miso

A|B|D|G|L|O

Andauer Strudel | Braune Butter | Schnittlauch | Perigord Trüffel

A|C|G

Marillen-Sorbet | Frizzante Rosé

O

Entenbrust | Gänseleberespuma | Karfiol | Crosne | Schwarzkirsche | Szechuan Pfeffer

A|C|G|H|L|O

Cornflakes Creme Brûlée | Passionsfrucht Curd | Himbeeren² | Rhabarber

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.

6 Gang Menü € 95,-

5 Gang Menü (ohne Sorbet) € 89,-

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

Atlantik-Hummer | Topinambur | Granny Smith | Stangensellerie € 19,-

A|B|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

Skreifilet | Rote Rüben | Dill | Gurken | Grammelknödel | Umeboshi | Kaviar | Miso **€ 19,-**

A|B|D|G|L|O

Andauer Strudel | Braune Butter | Schnittlauch | Perigord Trüffel **€ 17,-**

A|C|G

SORBET

Marillen-Sorbet | Frizzante Rosé **€ 6,-**

○

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

○

STEAKS VOM HOLZKOHLGRILL

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

A|C|G|M|O

Rib Eye Steak vom Kalb | 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

Entenbrust | Gänseleberespuma | Karfiol | Crosne | Schwarzkirsche | Szechuan Pfeffer € 35,-

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

Skreifilet | Rote Rüben | Dill | Gurken | Grammelknödel | Miso Beurre Blanc € 33,-

A|B|D|G|L|O

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

A|C|G|L|O

DESSERTS

Topfenknödel mit Schokolade | Karamellierte Nussbutterbrösel | Pflaumen | Mirabellen | Vanilleeis € 10,-

A|C|G|O

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

A|C|G|H|O

Cornflakes Creme Brûlée | Passionsfrucht Curd | Himbeeren² | Rhabarber € 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,-

Eis | 1 Kugel € 3,-

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