



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

VATERTAGS LUNCH



Vorspeisen

Tatar vom Andauer Black Angus Rind

Gebeizte Lachsforelle

Poke Bowl

Prosciutto & Spargel

Vitello Tonnato „Resort Style“

Pannonische Tapas & Antipasti

Brot & Gebäck

Butter & Aufstriche

Suppe

Spargelsuppe | Ravioli

Kräftige Rindsuppe | Frittaten



Hauptspeisen

Backendlkeulen in Kürbisknusperpanade

Hirschragout mit Rotweinschalotten

Rosa Rinderhüfte

Schweinsfilet im Rauchspeckmantel

Eierschwammerl a la Creme | Gebackene Champignon

Kärntner Laxn & Flusskrebse





SCHEIBLHOFER
THE RESORT



Beilagen

Spinatknödel | Spargel & Hollandaise | Petersilienerdäpfel | Erbsenreis
Sommergemüse | Selleriepüree | Blumengemüse



Saucen

Sauce Tatar | Kräuterbutter | Chilimayonnaise | Cranbrerrys | Pesto | Wasabi | Sesamdip



Salatbuffet



Dessert

Bier-Schokoladenbrownie
Kaffee Kardinal
Walnuspraline | Marillen | Weisse Schokolade
Oreo Cheesecake
Topfen | Limetten | Erdbeeren
Fruchtsalat
Eis & Sorbet

