



# SCHEIBLHOFER

## THE RESORT

### VORSPEISE

Beef Tataki vom Black Angus Rind | Ponzu | Dashi | Wakame-Algen | Ingwer  
oder

Wulka-Prosciutto | Paradeiser | Miesmuschel | Brickteig

### SUPPE

Tom Yam Gung | Kokos | Champignon | Jungzwiebel | Gyoza  
oder

Consommé vom Rind | Leberknödel | Gemüse

### SALATBAR

Dressings | Öle & Essige | Toppings | Brot & Jour Gebäck

### HAUPTSPEISE

Lamm | Polenta | Oliven | Radieschen | Erbsen  
oder

Lachsfilet | Karotten-Ingwerpüree | Pak Choi | Knusprige Artischocken  
Oder

Pannonische Kaspressknödel | Beurre Noisette | Kürbiskerne | Schafkäse | Radieschen

### DESSERT

Tiramisu „Resort Style“ | Nuss | Amaretto | Himbeere

### KÄSE VOM BUFFET

Hart & Weichkäse | Chutneys aus der Region | Nüsse & Kerne

### GERNE SERVIEREN WIR IHNEN EINE ALTERNATIVE HAUPTSPEISEN

**Rumpsteak vom Holzkohlegrill**

Pommes Frites <sup>2</sup> | Grillgemüse

€ 26,-

**Gebackene Steinpilze**

Petersilienpüree | Salatherz

€ 19,-

**Wiener Schnitzel vom Kalb**

Petersilienerdäpfel | Cranberries

€ 19,-