



SCHEIBLHOFER THE RESORT

BEST OF SCHEIBLHOFER



VORSPEISEN

Roastbeef vom Hirschrücken
Flusskrebis & Avocado
Wildschinken & Salami
Eingelegtes Bio-Gemüse
Räucherlachs & Rösti
Rote Rüben Tatar & Wasabi
Panna Cotta vom Seewinkler Kürbis | Ziegenfrischkäse
Jourgebäck & Sauerteigbrot
Butter & Aufstriche



HAUPTSPEISEN

Wildschnitzel in der Knusperpanade mit hausgemachtem Cranberry-Chutney
Hirschragout mit Perlzwiebel und Wurzelgemüse
Knusprige Ofenente
Kalbsrücken & Kalbsjus
Gebackene Waldpilze & Pilze à la Crème
Fischfilets im Speckmantel
Garnelen
Vegane Gnocchi mit Seewinkler Bio Schafkäse





SCHEIBLHOFER

THE RESORT



BEILAGEN

Brombeerrotkraut | Babyerdäpfel | Semmelknödel | Kroketten | Kürbisrisotto |
Kohlsprossen mit Speck | Pilze à la Crème



SAUCEN

Sauce Tatar | Kräuterbutter | Honig-Senfsauce | Kürbiskern-Pesto |
eingelegte Birnen & Pfirsiche



SALATBUFFET



DESSERT

Kardinalschnitte & Zwetschkenkuchen
Kürbiskuchen mit Pistazien
Kaiserschmarrn & Apfelmus
Fruchtsalat
Topfenstrudel & Röster
Eis & Sorbet

€ 58,- PRO PERSON

Kinder 0 - 6 Jahre: kostenlos

Kinder 7 - 14 Jahre: € 29,-

