



## ***Menü 1***

### ***„Rindfleisch aus Tradition“ Die Spezialität im Gasthof Schloss Aigen***

*Confierter Alpensaibling  
mit Salatherzen, Wurzelgemüse und Krenschäum*

\*\*\*\*\*

*Tafelspitzbouillon mit Einlagen-Potpourri*

\*\*\*\*\*

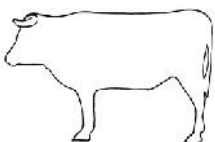
*Gekochtes vom heimischen Bio-Rind  
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat,  
Schnittlauchsauce und Apfelkren*

\*\*\*\*\*

*Topfenknödel mit Beerenröster  
und Vanille-Espuma*

€ 42

*Ohne Vorspeise € 36  
Gedeck € 3,80/Person*





## *Menü 2*

### *„Rindfleisch aus Tradition“ Die Spezialität im Gasthof Schloss Aigen*

*Tatar von der geräucherten Forelle  
mit Krenmousse, Forellenkaviar und Gurkencarpaccio*

\*\*\*\*\*

*Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl*

\*\*\*\*\*

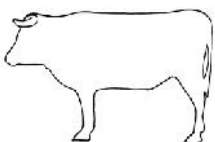
*Tafelspitz vom heimischen Bio-Rind  
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat,  
Schnittlauchsauce und Apfelkren*

\*\*\*\*\*

*Topfenknödel mit Beerenröster  
und Vanille-Espuma*

€ 45

*Ohne Vorspeise € 39  
Gedeck € 3,80/Person*





### ***Menü 3***

*Vitello Tonato  
mit gebackenen Kapernbeeren und Ofen Paradeisern*

\*\*\*\*\*

*Sellerieschaumsuppe mit Croutons*

\*\*\*\*\*

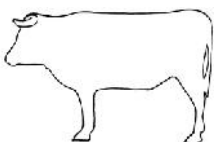
*Im Ganzen gebratene Beiried  
mit Sauce Béarnaise,  
Speckbohnen und Parmesan-Krapferl*

\*\*\*\*\*

*Lauwarmes Schokotörtchen mit Sorbet  
und Portweinkirschen*

€ 49

*Ohne Vorspeise € 42  
Gedeck € 3,80/Person*





## ***Menü 4***

*Gartensalat in Holunderbeerendressing  
mit saisonalem Gemüse und eingelegten Pilzen*

\*\*\*\*\*

*Kräuterschaumsuppe mit Paradeiser-Crostini*

\*\*\*\*\*

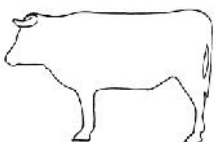
*Filet vom Alpensaibling  
mit saisonalem Gemüse und Rosmarinerdäpferl*

\*\*\*\*\*

*Kaiserschmarrn  
mit Apfelmus und Sauerrahmeis*

€ 45

*Ohne Vorspeise € 39  
Gedeck € 3,80/Person*





*Menü 5*

*Beef Tatar "Schloss Aigen" vom heimischen Rinderfilet  
mit Wachtelei und Senfcreme*

\*\*\*\*\*

*Hummerbisque*

\*\*\*\*\*

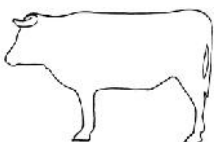
*Gebratener Zander  
mit Blattspinat und braunem Butterschaum*

\*\*\*\*\*

*Potpourri aus der Österreichischen  
Mehlspeisküche*

€ 52

*Ohne Vorspeise € 45  
Gedeck € 3,80/Person*





## ***Menü 6***

*Aberseer Frischkäse  
mit Avocado und roter Rübe*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachte Ricotta-Ravioli  
mit Auberginen Kaviar und Zitronen-Kapern-Butter*

\*\*\*\*\*

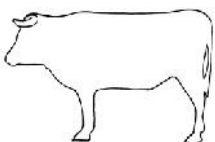
*Medaillon vom Flachgauer Naturkalb  
mit wildem Brokkoli und Erdäpfelgratin*

\*\*\*\*\*

*Kalte Topfennockerl  
mit Hollerröster und Nusskrokant*

€ 58

*Ohne Vorspeise € 49  
Gedeck € 3,80/Person*





## *Menü 7*

### *Unser vegetarisches Menü*

*Lauwarmer Gemüsesalat  
mit Artischocken, Schwarzbrotchips und Pesto*

\*\*\*\*\*

*Minestrone*

\*\*\*\*\*

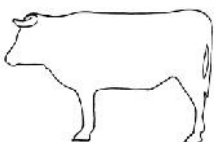
*Parmesanrisotto mit Junglauch  
und Traminergelee*

\*\*\*\*\*

*Marinierte Früchte mit Sorbet*

€ 42

*Ohne Vorspeise € 36  
Gedeck € 3,80/Person*





***Menü 8***  
***Verfügbar von Oktober bis Dezember***

*Entenleberterrine  
mit Schwarzbeerchutney und Butterbrioche*

\*\*\*\*\*

*Kürbisschaumsuppe*

\*\*\*\*\*

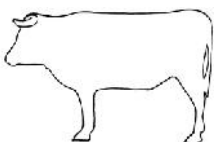
*Knusprige Schlossente  
mit Rotkraut und Serviettenknödel*

\*\*\*\*\*

*Dunkles und weisses Schokolademousse  
mit Himbeeren*

€ 45

*Ohne Vorspeise € 39  
Gedeck € 3,80/Person*







***Menü 9***  
***Verfügbar von Oktober bis Dezember***

*Marinierter Yellowfin Tuna  
mit Apfel-Minz-Gurke und Calamansi*

\*\*\*\*\*

*Topinamburschaumsuppe*

\*\*\*\*\*

*Zweierlei vom Hirschkalb  
mit Belugalinsen und Mohn-Grieß-Knöderl*

\*\*\*\*\*

*Maronimousse  
mit Portweinweichseln*

€ 58

*Ohne Vorspeise € 52  
Gedeck € 3,80/Person*

