



## **Vorspeisen**

<i>Gartensalat mit Trüffelvinaigrette mit Kürbis, Stangensellerie und Pistazien</i>	€	15,80
<i>Confierter Alpensaibling mit Pas Pierre, Hummerschaum und Saiblingskaviar</i>	€	17,80
<i>Pochiertes Freilandeil mit Lauchpüree, Roter Rübe und schwarzem Trüffel</i>	€	17,80
<i>Beef Tatar „Schloss Aigen“ vom heimischen Rinderfilet mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast</i>	€	19,80
<i>Variation von der Gänseleber mit Selleriecreme, Quittenchutney und Butterbrioche</i>	€	24,50
<i>Dazu empfehlen wir Glas Riesling „IKON“ 10,5%, Ludwig Neumayer</i>	€	4,90

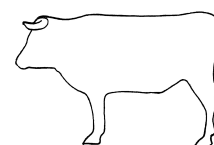
## **Suppen**

<i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i>	€	5,90
<i>Topinamburschaumsuppe mit schwarzem Trüffel</i>	€	9,00
<i>Hummerbisque mit Bio-Garnele</i>	€	11,80

## **Vegetarisch**

<i>Rote-Rüben-Risotto mit Avocado, Lauch und Parmesan</i>	€	20,00
<i>Hausgemachte Tagliolini mit weisser Alba-Trüffel</i>	€	29,80

Gedeck mittags € 2,00 / abends € 4,00





## **Fisch**

*Filet vom Alpensaibling*  
*mit Safran-Kürbis, Fenchel und Fregola-Sarda* € 28,80

*Medaillon vom Zander*  
*mit Roter Rübe, Pas Pierre und Kren* € 28,80

## **K & K altösterreichische Küche**

*Hausgemachte Grammelknödel*  
*mit lauwarmen Veltlinerkraut* € 12,60 / 16,00

*Zwiebelrostbraten von der Beiried*  
*mit Braterdäpfel* € 25,50

*Wiener Schnitzel vom Grödiger Milchkalb*  
*mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel* € 23,80

*Gebratene Kalbsleber*  
*mit Calvadosäpfel, Schmorzwiebel und Erdäpfelpüree* € 23,80

## **Hauptspeisen**

*Knusprige Schlossente mit Rotkraut und Serviettenknödel* € 20,00 / 28,50

*Beef-Steak „Schloss Aigen“ mit Cremespinat und Spiegelei* € 33,80

*Filet vom Grödiger Milchkalb*  
*mit Knollenziest, cremiger Polenta und weisser Alba-Trüffel* € 39,50

*Filetsteak vom österreichischen Weiderind*  
*mit Speckbohnen, Erdäpfelstampf und Pfeffersauce* € 38,50  
*dazu empfehlen wir*  
*gebratene Gänseleber und Portweinröffelsauce* € 10,00

Gedeck mittags € 2,00 / abends € 4,00

