



Vorspeisen

<i>Gartensalat mit Holunderbeerendressing mit Kräutersaitlinge, Mini Rüben und Pinienkerne</i>	€ 15,80
<i>Gebeiztes Reinankenfilet mit Kichererbse, Forellenkaviar und Buddhahand-Zitrone</i>	€ 17,80
<i>Caramelisierter Frischkäse mit Karotte, Stangensellerie und schwarze Walnüssen</i>	€ 16,80
<i>Beef Tatar „Schloss Aigen“ vom heimischen Rinderfilet mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast</i>	€ 19,80
<i>Variation von der Gänseleber mit Selleriecreme, Apfelchutney und Butterbrioche</i>	€ 24,50
<i>Dazu empfehlen wir Glas Rotgipfler „AUSLESE“ J. Reinisch</i>	€ 4,90

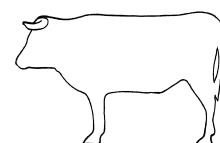
Suppen

<i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i>	€ 5,90
<i>Erbsenschaumsüppchen mit Saiblingstatar</i>	€ 9,40
<i>Hummerbisque mit Bio-Garnele</i>	€ 11,80

Vegetarisch

<i>Rotes-Zwiebel-Risotto mit Süßweingelee, Dolce-Latte und Radicchio Treviso</i>	€ 21,00
<i>Hausgemachte Frischkäseravioli mit Kürbis und Ofen-Paradeiser</i>	€ 21,00

Gedeck mittags € 2,00 / abends € 4,00





Fisch

Filet vom Alpensaibling
mit Blattspinat, Selleriecreme und Gervais-Erdäpferl € 28,80

Medaillon vom Zander
mit Mini-Rüben, Pas Pierre und Fregola-Sarda € 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

Schlossteller – wir informieren Sie gerne! € 20,00

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

Filet vom Grödiger Milchkalb
mit geräucherten Pilzen, Blattspinat und Erbsen-Gnocchi € 34,50

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

