



Vorspeisen

| | | | |
|--|------------------|---|-------|
| <i>Frische Austern mit Austernbrot und Zitrone</i> | <i>per Stück</i> | € | 3,50 |
| <i>Gartensalat mit Holunderbeerendressing mit Kräutersaitlinge, Mini Rüben und Kichererbse</i> | | € | 15,80 |
| <i>Sashimi vom Yellowfin Tuna mit Avocado, Ponzu und Buddha-Hand-Zitrone</i> | | € | 17,80 |
| <i>Matjes vom Alpensaibling mit Apfel-Sauerrahm und Forellenkaviar</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, Apfelchutney und Butterbrioche</i> | | € | 24,50 |
| <i>Dazu empfehlen wir Glas Rotgipfler „AUSLESE“ J. Reinisch</i> | | € | 4,90 |

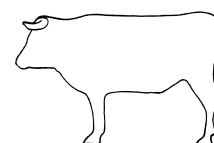
Suppen

| | | |
|---|---|-------|
| <i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i> | € | 5,80 |
| <i>Erbsenschaumsüppchen mit Saiblingstatar</i> | € | 9,40 |
| <i>Safran Bouillabaisse mit Bouchot-Muscheln und gebratenen Fischen</i> | € | 14,80 |

Vegetarisch

| | | |
|---|---|-------|
| <i>Bärlauch-Frischkäse-Ravioli mit Roter Rübe und Bergkäse</i> | € | 20,00 |
| <i>Rotes-Zwiebel-Risotto mit Süssweingelee, Dolce-Latte und Radicchio Treviso</i> | € | 21,00 |

Gedeck mittags € 2,00 / abends € 4,00





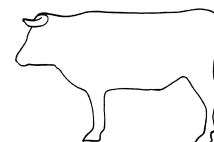
Fisch im Schloss

| | | |
|---|---|-------|
| <i>Bouchot-Muscheln im Weissweinsud mit Wurzelgemüse und Weissbrot</i> | € | 19,80 |
| <i>Filet vom Alpensaibling mit Roter Rübe, Pas Pierre und Kren</i> | € | 28,80 |
| <i>Medaillon vom Zander mit cremigem Bärlauch-Blattspinat und knusprigen Erdäpfel</i> | € | 28,80 |
| <i>Gebratene Seezunge mit grünem Salat, brauner Butter und Erdäpfel</i> | € | 34,50 |
| <i>Filet vom Wolfsbarsch mit Petersiliencreme, Blattspinat und braunem Butterschaum</i> | € | 33,50 |

*Täglich frische Auswahl an Fischen im Ganzen
Gebraten oder im Salzteig
Servieren wir mit grünem Salat, brauner Butter und Erdäpfel*

Hauptspeisen

| | | |
|--|---|---------------|
| <i>Schlosssteller – wir informieren Sie gerne!</i> | € | 20,00 |
| <i>Hausgemachte Grammelknödel mit lauwarmen Veltlinerkraut</i> | € | 12,60 / 16,00 |
| <i>Wiener Schnitzel vom Flachgauer Naturkalb mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel</i> | € | 23,80 |
| <i>Gebratene Kalbsleber mit Calvadosäpfel, Schmorzwiebel und Erdäpfelpüree</i> | € | 23,80 |
| <i>Beef-Steak „Schloss Aigen“ mit Cremespinat und Spiegelei</i> | € | 33,80 |
| <i>Filetsteak vom österreichischen Weiderind mit Speckbohnen, Erdäpfelstampf und Pfeffersauce dazu empfehlen wir gebratene Gänseleber und Portweintrüffelsauce</i> | € | 38,50 |
| | € | 10,00 |



Gedeck mittags € 2,00 / abends € 4,00