



Vorspeisen

<i>Gartensalat mit Himbeer-Rosmarin-Dressing mit Marchfelder-Atrischocke, Urkarotte und Haselnüsse</i>	€ 15,80
<i>Confierter Attersee-Saibling mit Topinambur, rotem Rettich und Forellenkaviar</i>	€ 18,50
<i>Erdäpfel-Terrine & schwarzer Trüffel mit eingelegten Eierschwammerl und roter Rübe</i>	€ 16,50
<i>Beef Tatar „Schloss Aigen“ vom heimischen Rinderfilet mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast</i>	€ 19,80
<i>Variation von der Gänseleber mit Selleriecreme, Wachauer-Marille und Butterbrioche</i>	€ 24,80
<i>Dazu empfehlen wir Glas Ramandolo, Giovanni Dri</i>	€ 5,90

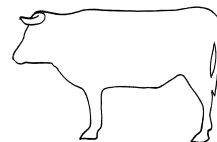
Suppen

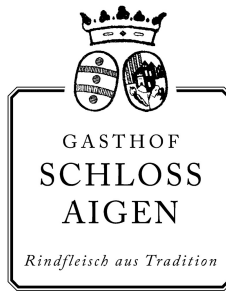
<i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i>	€ 5,90
<i>Steinpilzschaumsüppchen mit schwarzem Trüffel</i>	€ 9,80

Vegetarisch

<i>Hausgemachte-Frischkäse-Ravioli mit Kürbis, Paradeiser und Bergkäse</i>	€ 21,00
<i>Lungauer Rahmeierschwammerl mit Serviettenknödel</i>	€ 21,80

Gedeck mittags € 2,00 / abends € 4,00





Fisch

Filet vom Alpensaibling
mit zweierlei Aubergine und Fregola Sarda € 28,80

Medaillon vom Zander
mit Kürbis, Topinambur und Kräutergnocchi € 28,80

K & K altösterreichische Küche

Hausgemachte Grammelknödel
mit lauwarmen Veltlinerkraut € 12,90 / 16,80

Zwiebelrostbraten von der Beiried
mit Braterdäpfel € 25,80

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! € 21,00

Beef-Steak „Schloss Aigen“ mit Cremespinat und Spiegelei € 34,50

Filet vom heimischen Milchkalb
mit Polenta, Schwarzwurzel und Thymianjus € 34,50

Filetsteak vom österreichischen Weiderind
mit Belugalinsen und Erdäpfel-Steinpilz-Schnitte € 38,50
dazu empfehlen wir
gebratene Gänseleber und Portweinröffelsauce € 10,00

Gedeck mittags € 2,00 / abends € 4,00

