

Vorspeisen

<i>Gartensalat mit Sauerkirsch-Dressing mit Kräutersaitlingen, Fenchel und Kaki</i>	€	15,80
<i>Gebeizte Reinanke mit Avocado, Apfel, Minze und Forellenkaviar</i>	€	17,80
<i>Karamellisierter Frischkäse mit Paradeiser, Balsamico-Baby-Champignons und Koriander</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, Birne und Butterbrioche</i>	€	24,80
<i>Dazu empfehlen wir Glas Ramandolo, Giovanni Dri</i>	€	5,90

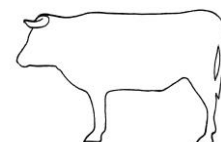
Suppen

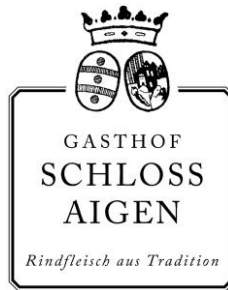
<i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i>	€	5,90
<i>Rote Rüben Schaumsuppe mit schwarzem Trüffel und Sauerrahm</i>	€	8,60
<i>Essenz vom Ochsenfleisch mit Ravioli</i>	€	9,80

Vegetarisch

<i>Hausgemachte Frischkäse-Ravioli mit Erbsen und Baby-Rüben</i>	€	21,00
<i>Gefüllte Mini-Paprika mit Cous Cous mit Karotte-Ingwer und Gervais Erdäpfel</i>	€	21,00

Gedeck mittags € 2,00 / abends € 4,00





Fisch

*Filet vom Alpensaibling
mit Fenchel, Apfel und Stangensellerie* € 28,80

*Medaillon vom Zander
mit Sellerie, Blattspinat und Schupfnudeln* € 28,80

K & K altösterreichische Küche

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

*Zwiebelrostbraten von der Beiried
mit Braterdäpfel* € 26,80

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

*Gebratene Kalbsleber
mit Calvadosäpfel, Schmorzwiebel und Erdäpfelpüree* € 24,50

Hauptspeisen

Schlosssteller – wir informieren Sie gerne € 21,00

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

*Filet vom Grödiger Milchkalb
mit wildem Brokkoli, Knollenziest und Pilzschnitte* € 34,80

*Filetsteak vom österreichischen Weiderind
mit Speckbohnen, Röstzwiebel-Kroketten und Pfeffersauce
dazu empfehlen wir
gebratene Gänseleber und Portweintrüffelsauce* € 38,50
€ 10,00

Gedeck mittags € 2,00 / abends € 4,00

