

Vorspeisen

<i>Gartensalat mit Zitronen-Liebstockel-Dressing mit mariniertem Kürbis, Marchfelder Artischocken und Mandeln</i>	€	16,80
<i>Sülzchen & Lardo vom Wildschwein mit Vogelbeeren und Kernöl</i>	€	15,80
<i>Gebeizte Bachforelle mit Kichererbse, Grapefruit 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, Zwetschken-Chutney und Butterbrioche</i>	€	24,80
<i>Dazu empfehlen wir Glas Ramandolo, Giovanni Dri</i>	€	5,90

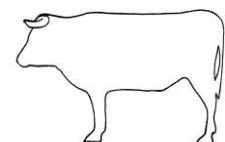
Suppen

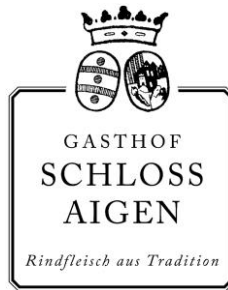
<i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i>	€	5,90
<i>Kürbisschaumsuppe mit Kernöl vom Uwe Schiefer</i>	€	8,40
<i>Essenz von der Flugente mit Butternockerl und schwarzen Walnüssen</i>	€	9,90

Vegetarisch

<i>Rote-Rüben-Risotto mit Kren und Brie de Meaux</i>	€	20,00
<i>Hausgemachte Schwammerl-Ravioli mit Süßkartoffel und Bergkäse</i>	€	21,80

Gedeck mittags € 2,00 / abends € 4,00





Fisch

*Filet vom Alpensaibling
mit Roter Rübe, Zitrone und Fenchel* € 28,80

*Medaillon vom Zander
mit Sellerie, Kürbis und Topfen-Gnocchi* € 28,80

K & K altösterreichische Küche

*Hausgemachte Grammelknödel
mit lauwarmen Veltlinerkraut* € 13,80 / 17,60

Wildschweinragout mit hausgemachten Tagliatelle € 21,80

*Wiener Schnitzel vom Grödiger Milchkalb
mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel* € 24,50

*Gebratene Rehleber
mit eingelegten Vogelbeeren, Schmorzwiebel und Erdäpfelpüree* € 24,50

Hauptspeisen

Schlosssteller – wir informieren Sie gerne € 21,00

Knusprige Schlossente mit Rotkraut und Serviettenknödel € 21,80 / 29,50

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

*Rücken vom heimischen Reh
mit Belugalinsen, Kohlsprossen und Mohn-Grieß-Knöderl* € 35,80

*Filetsteak vom österreichischen Weiderind
mit wildem Brokkoli, Süßkartoffel-Birnen-Gratin und Pfeffersauce* € 39,50

*dazu empfehlen wir
gebratene Gänseleber und Portweinrühlsauce* € 10,00

Gedeck mittags € 2,00 / abends € 4,00

