

Menü 1

„Rindfleisch aus Tradition“ Die Spezialität im Gasthof Schloss Aigen

*Confiierter Alpensaibling
mit Salatherzen, Wurzelgemüse und Saiblings-Kaviar*

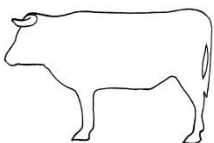
Tafelspitzbouillon mit Einlagen-Potpourri

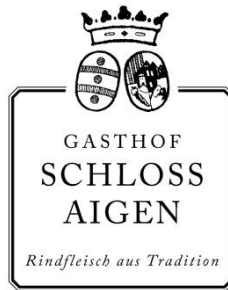
*Gekochtes vom heimischen Bio-Rind
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat,
Schnittlauchsauce und Apfelkren*

*Topfenknödel mit Beerenröster
und Vanille-Espuma*

€ 42

*Ohne Vorspeise € 36
Gedeck € 4,00/Person*





Menü 2

„Rindfleisch aus Tradition“ Die Spezialität im Gasthof Schloss Aigen

*Tatar von der geräucherten Forelle
mit Forellenkaviar und Gurkencarpaccio*

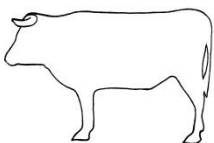
Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl

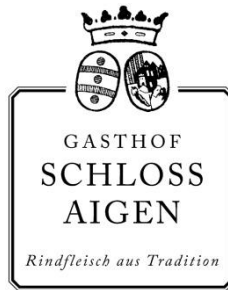
*Tafelspitz vom heimischen Bio-Rind
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat,
Schnittlauchsauce und Apfelkren*

*Mascarponecreme
mit Himbeeren und Mandelkrokant*

€ 45

*Ohne Vorspeise € 39
Gedeck € 4,00/Person*





Menü 3

*Vitello Tonnato
mit gebackenen Kapernbeeren und Ofen Paradeisern*

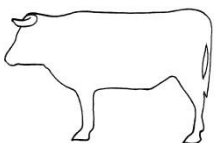
Sellerieschaumsuppe mit Croutons

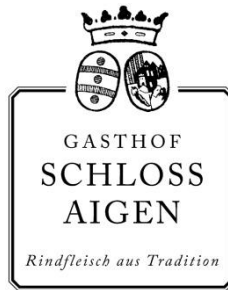
*Im Ganzen gebratene Beiried
mit Sauce Béarnaise,
Speckbohnen und hausgemachten Krokette*

*Lauwarmes Schokotörtchen mit Sorbet
und Portweinkirschen*

€ 52

*Ohne Vorspeise € 45
Gedeck € 4,00/Person*





Menü 4

*Gartensalat in Holunderbeerendressing
mit saisonalem Gemüse und eingelegten Pilzen*

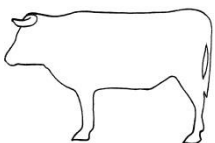
Rote Rüben - Zitronengrassuppe

*Filet vom Alpensaibling
mit Gemüse der Saison und Rosmarinerdäpferl*

*Kaiserschmarrn
mit Apfelmus und Sauerrahmeis*

€ 49

*Ohne Vorspeise € 42
Gedeck € 4,00/Person*





Menü 5

*Beef Tatar "Schloss Aigen" vom heimischen Rinderfilet
mit Wachtelei und Senfcreme*

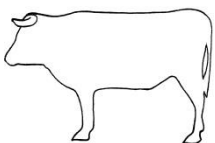
Hummerbisque

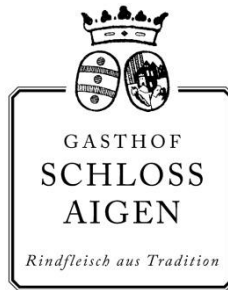
*Gebratener Zander
mit Blattspinat und Selleriecreme*

*Potpourri aus der österreichischen
Mehlspeisküche*

€ 52

*Ohne Vorspeise € 45
Gedeck € 4,00/Person*





Menü 6

*Aberseer Frischkäse
mit Avocado und roter Rübe*

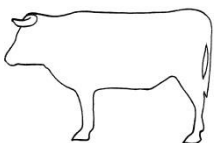
*Hausgemachte Ravioli
mit brauner Butter, Bergkäse und Fenchel*

*Kalbsrücken vom Flachgauer Naturkalb
mit wildem Brokkoli, Erdäpfelstampf und Thymianjus*

*Kalte Topfennockerl
mit Hollerröster und Nusskrokant*

€ 58

*Ohne Vorspeise € 52
Gedeck € 4,00/Person*





Menü 7

Unser vegetarisches Menü

*Lauwarmer Gemüsesalat
mit Artischocken, Schwarzbrotchips und Pesto*

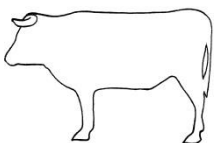
Minestrone

*Parmesanrisotto mit Junglauch
und Traminergelee*

Marinierte Früchte mit Sorbet

€ 42

*Ohne Vorspeise € 36
Gedeck € 4,00/Person*





Menü 8
Verfügbar von Oktober bis Dezember

*Entenleberterrine
mit Schwarzbeerchutney und Butterbrioche*

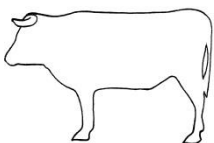
Kürbisschaumsuppe

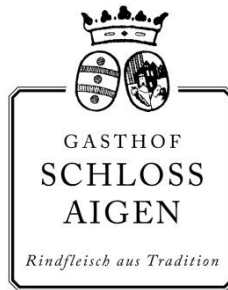
*Knusprige Schlossente
mit Rotkraut und Serviettenknödel*

*Dunkles und weisses Schokoladenmousse
mit Himbeeren*

€ 45

*Ohne Vorspeise € 39
Gedeck € 4,00/Person*





Menü 9
Verfügbar von Oktober bis Dezember

*Marinierter Yellowfin Tuna
mit Apfel-Minz-Gurke und Avocado*

Topinamburschaumsuppe

*Rücken vom heimischen Hirschkalb
mit Belugalinsen und Mohn-Grieß-Knöderl*

*Maronimousse
mit Portweinweichseln*

€ 58

*Ohne Vorspeise € 52
Gedeck € 4,00/Person*

