

## **Vorspeisen**

|                                                                                                                     |   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| <i>2 Stück Hausgemachte Grammelknödel<br/>mit lauwarmen Veltlinerkraut</i>                                          | € | 11,80 |
| <i>Gartensalat mit Marillen-Thymian-Dressing<br/>mit Marchfelder Artischocken, Wachauer Marille und Pinienkerne</i> | € | 17,80 |
| <i>Burrata &amp; Eierschwammerl<br/>mit schwarzem Trüffel und Paradeiser</i>                                        | € | 18,80 |
| <i>Gebeizte Reinanke<br/>mit Avocado, Buddha-Hand-Zitrone und Forellenkaviar</i>                                    | € | 19,50 |
| <i>Beef Tatar „Schloss Aigen“<br/>vom heimischen Rinderfilet<br/>mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast</i>  | € | 19,80 |
| <i>Variation von der Gänseleber<br/>mit Selleriecreme, Marille und Butterbrioche</i>                                | € | 25,80 |

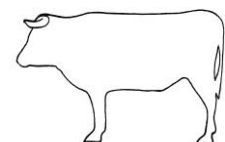
## **Suppen**

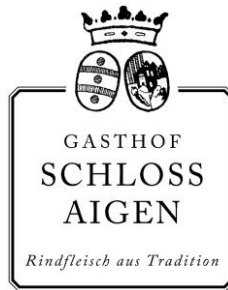
|                                                   |   |       |
|---------------------------------------------------|---|-------|
| <i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i>      | € | 6,50  |
| <i>Steinpilzschaumsuppe mit schwarzem Trüffel</i> | € | 9,90  |
| <i>Hummerbisque mit Garnele und Erbse</i>         | € | 15,80 |

## **Vegetarisch**

|                                                                                       |   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| <i>Rahmeierschwammerl<br/>mit Serviettenknödel</i>                                    | € | 22,80 |
| <i>Hausgemachte Frischkäse-Kräuter-Ravioli<br/>mit Roter Rübe und wildem Brokkoli</i> | € | 21,00 |

*Gedeck mittags € 2,00 / abends € 4,00*





## **Fisch**

*Filet vom Alpensaibling  
mit Karotten-Ingwer-Fond, Chioggia Rübe und Gnocchi* € 29,50

*Medaillon vom Zander  
mit Karfiol, Mangold und Hummerschaum* € 28,80

## **K & K altösterreichische Küche**

*Hausgemachte Grammelknödel  
mit lauwarmen Veltlinerkraut* € 19,80

*Eierschwammerlrostbraten von der Beiried  
mit Braterdäpfel* € 29,00

*Wiener Schnitzel vom Grödiger Milchkalb  
mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel* € 25,00

*Gebratene Kalbsleber  
mit Calvadosäpfel, Schmorzwiebel und Erdäpfelpüree* € 25,00

## **Hauptspeisen**

*Casanova-Schnitte  
Beef Tatar, 30 Gramm Stör Kaviar, Sauerrahm und Rösti* € 98,00

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

*Kalbsrücken vom heimischen Milchkalb  
mit Tagliolini, Eierschwammerl und schwarzem Trüffel* € 36,50

*Filetsteak vom österreichischen Weiderind  
mit Speckbohnen, Röstzwiebel-Kroketten und Pfeffersauce  
dazu empfehlen wir  
gebratene Gänseleber und Portweinrühlsauce* € 39,50  
€ 10,00

Gedeck mittags € 2,00 / abends € 4,00

