

Vorspeisen

<i>2 Stück Hausgemachte Grammelknödel mit lauwarmen Veltlinerkraut</i>	€	11,80
<i>Gartensalat mit Brombeer-Rosmarin-Dressing mit Marchfelder Artischocken, eingelegtem Kürbis und Pinienkerne</i>	€	17,80
<i>Hausgemachte Entenravioli mit Selleriecreme und schwarzem Trüffel</i>	€	17,80
<i>Marinierter Yellowfin-Tuna mit Avocado, Roter-Rübe und Forellenkaviar</i>	€	19,50
<i>Beef Tatar „Schloss Aigen“ vom heimischen Rinderfilet mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast</i>	€	19,80
<i>Variation von der Gänseleber mit Selleriecreme, Zwetschke und Butterbrioche</i>	€	25,80

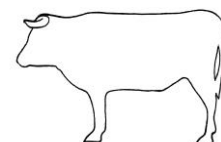
Suppen

<i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i>	€	6,50
<i>Kürbisschaumsuppe mit Kernöl vom Uwe Schiefer</i>	€	8,50
<i>Essenz vom Mostviertler Weidegansl mit Butternockerl</i>	€	9,90

Vegetarisch

<i>Risotto vom Muskatkürbis mit karamellisiertem Frischkäse und wildem Brokkoli</i>	€	20,00
<i>Aubergine-Fenchel-Quiche mit Süsskartoffel und Radicchio Trevisano</i>	€	21,00

Gedeck mittags € 2,00 / abends € 4,00





Fisch

Filet vom Alpensaibling
mit Safran Bouillabaisse, Pas Pierre und Süsskartoffel € 29,50

Medaillon vom Zander
mit Fregola Sarda, Kürbis und Topinambur € 28,80

K & K altösterreichische Küche

Hausgemachte Grammelknödel
mit lauwarmen Veltlinerkraut € 19,80

Zwiebelrostbraten von der Beiried
mit Braterdäpfel € 27,80

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

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

Hauptspeisen

Schlosssteller – wir informieren Sie gerne € 22,00

Knuspriges Mostviertler Weidegansl
mit Rotkraut und Serviettenknödel € 34,50

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

Rücken vom heimischen Reh
mit Belugalinsen, Kohlsprossen und Grießknöderl € 36,50

Filetsteak vom österreichischen Weiderind
mit Speckbohnen, Röstzwiebel-Kroketten und Pfeffersauce € 39,50

dazu empfehlen wir
gebratene Gänseleber und Portweinrührlsauce € 10,00

Gedeck mittags € 2,00 / abends € 4,00

