

## ***Menü 1***

### ***„Rindfleisch aus Tradition“ Die Spezialität im Gasthof Schloss Aigen***

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

\*\*\*\*\*

*Tafelspitzbouillon mit Einlagen-Potpourri*

\*\*\*\*\*

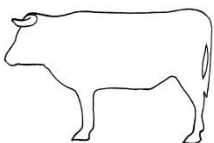
*Gekochtes vom heimischen Bio-Rind  
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat,  
Schnittlauchsauce und Apfelkren*

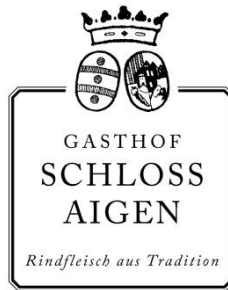
\*\*\*\*\*

*Topfenknödel mit Beerenröster  
und Vanille-Espuma*

€ 45

*Ohne Vorspeise € 39  
Gedeck € 4,50/Person*





## **Menü 2**

### ***„Rindfleisch aus Tradition“ Die Spezialität im Gasthof Schloss Aigen***

*Tatar von der geräucherten Forelle  
mit Forellenkaviar und Gurkencarpaccio*

\*\*\*\*\*

*Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl*

\*\*\*\*\*

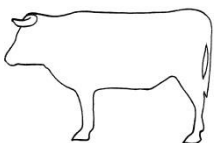
*Tafelspitz vom heimischen Bio-Rind  
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat,  
Schnittlauchsauce und Apfelkren*

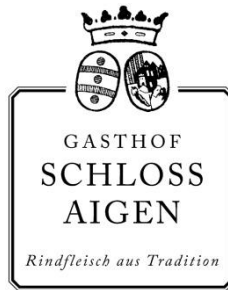
\*\*\*\*\*

*Mascarponecreme  
mit Himbeeren und Mandelkrokant*

€ 49

*Ohne Vorspeise € 42  
Gedeck € 4,50/Person*





### ***Menü 3***

*Vitello Tonnato  
mit gebackenen Kapernbeeren und Ofen Paradeisern*

\*\*\*\*\*

*Sellerieschaumsuppe mit Croutons*

\*\*\*\*\*

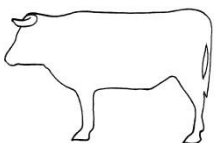
*Im Ganzen gebratene Beiried  
mit Sauce Béarnaise,  
Speckbohnen und hausgemachten Krokette*

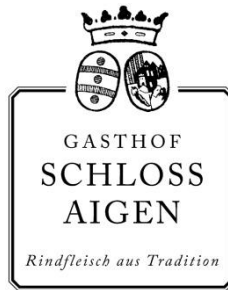
\*\*\*\*\*

*Lauwarmes Schokotörtchen mit Sorbet  
und Portweinkirschen*

€ 58

*Ohne Vorspeise € 49  
Gedeck € 4,50/Person*





## ***Menü 4***

*Gartensalat in Holunderbeerendressing  
mit saisonalem Gemüse und eingelegten Pilzen*

\*\*\*\*\*

*Rote Rüben - Zitronengrassuppe*

\*\*\*\*\*

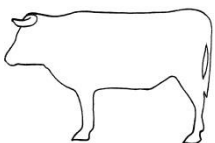
*Filet vom Alpensaibling  
mit Gemüse der Saison und Rosmarinerdäpferl*

\*\*\*\*\*

*Kaiserschmarrn  
mit Apfelmus und Sauerrahmeis*

€ 49

*Ohne Vorspeise € 42  
Gedeck € 4,50/Person*





## *Menü 5*

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

\*\*\*\*\*

*Hummerbisque*

\*\*\*\*\*

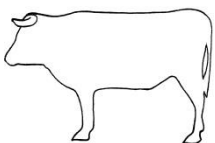
*Gebratener Zander  
mit Blattspinat und Selleriecreme*

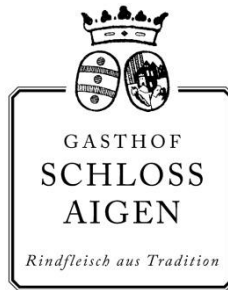
\*\*\*\*\*

*Potpourri aus der österreichischen  
Mehlspeisküche*

€ 58

*Ohne Vorspeise € 49  
Gedeck € 4,50/Person*





## **Menü 6**

*Aberseer Frischkäse  
mit Avocado und roter Rübe*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachte Ravioli  
mit brauner Butter, Bergkäse und Fenchel*

\*\*\*\*\*

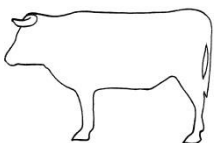
*Kalbsrücken vom Flachgauer Naturkalb  
mit wildem Brokkoli, Erdäpfelstampf und Thymianjus*

\*\*\*\*\*

*Kalte Topfennockerl  
mit Hollerröster und Nusskrokant*

€ 64

*Ohne Vorspeise € 58  
Gedeck € 4,50/Person*





## ***Menü 7***

### ***Unser vegetarisches Menü***

*Lauwarmer Gemüsesalat  
mit Artischocken, Schwarzbrotchips und Pesto*

\*\*\*\*\*

*Minestrone*

\*\*\*\*\*

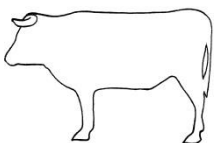
*Parmesanrisotto mit Junglauch  
und Traminergelee*

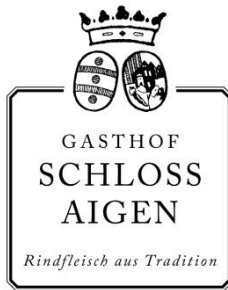
\*\*\*\*\*

*Marinierte Früchte mit Sorbet*

€ 45

*Ohne Vorspeise € 39  
Gedeck € 4,50/Person*





## ***Menü 8***

*Entenleberterrine  
mit Schwarzbeerchutney und Butterbrioche*

\*\*\*\*\*

*Kürbisschaumsuppe*

\*\*\*\*\*

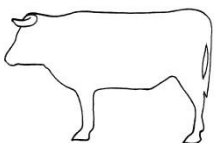
*Knusprige Schlossente  
mit Rotkraut und Serviettenknödel*

\*\*\*\*\*

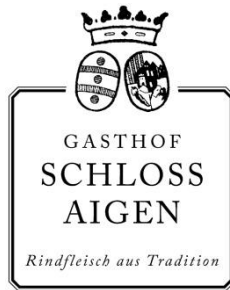
*Dunkles und weisses Schokoladenmousse  
mit Himbeeren*

€ 45

*Ohne Vorspeise € 39  
Gedeck € 4,50/Person*







## ***Menü 9***

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

\*\*\*\*\*

*Topinamburschaumsuppe*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Maronimousse  
mit Portweinweichseln*

€ 64

*Ohne Vorspeise € 58  
Gedeck € 4,00/Person*

