

Vorspeisen

<i>2 Stück Hausgemachte Grammelknödel mit lauwarmen Veltlinerkraut</i>	€	13,00
<i>Gartensalat mit Erdbeer-Thymian-Dressing mit eingelegten Baby Champignons, Artischocken und Haselnüsse</i>	€	17,80
<i>Marinierter Solospargel mit Erbse, Minze und Paradeiser</i>	€	18,80
<i>Gebeizter King Fish mit Papaya, Zitrone und Forellenkaviar</i>	€	19,80
<i>Beef Tatar „Schloss Aigen“ vom heimischen Rinderfilet mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast</i>	€	19,80
<i>Variation von der Gänseleber mit Selleriecreme, Apfelchutney und Butterbrioche</i>	€	26,50

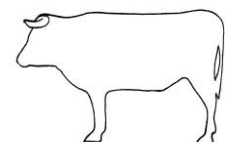
Suppen

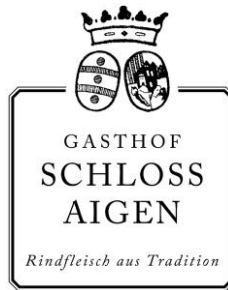
<i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i>	€	6,80
<i>Spargelschaumsüppchen mit Wachsdotter</i>	€	8,90
<i>Hummerbisque mit Garnele und Erbse</i>	€	15,80

Vegetarisch

<i>Frischer Solospargel mit Sauce Hollandaise und Erdäpfel</i>	€	25,80
<i>Dazu empfehlen wir: Beinschinken</i>	€	4,50
<i>Hausgemachte Frischkäse-Ravioli mit geräucherten Pilzen und Salatherzen</i>	€	22,00

Gedeck mittags € 2,50 / abends € 4,50





Fisch

*Filet vom Alpensaibling
mit Risotto vom Chiemgauer Spargel und Safranschaum* € 30,00

*Medaillon vom Zander
mit Belugalinsen, Paradeiser und Gnocchi* € 30,00

K & K altösterreichische Küche

*Hausgemachte Grammelknödel
mit lauwarmen Veltlinerkraut* € 20,00

*Zwiebelrostbraten von der Beiried
mit Braterdäpfel* € 28,00

*Wiener Schnitzel vom Grödiger Milchkalb
mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel* € 25,80

*Gebratene Kalbsleber
mit Calvadosäpfel, Schmorzwiebel und Erdäpfelpüree* € 25,80

Hauptspeisen

*600 g Ribeye-Steak für 2 Personen
mit Grillgemüse und Portweinjus* € 78,00

Beef-Steak „Schloss Aigen“ mit Cremespinat und Spiegelei € 38,50

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

*Filetsteak vom österreichischen Weiderind
mit Speckbohnen, Röstzwiebel-Kroketten und Pfeffersauce* € 42,50

*dazu empfehlen wir
gebratene Gänseleber und Portweintrüffelsauce* € 12,00

Gedeck mittags € 2,50 / abends € 4,50

