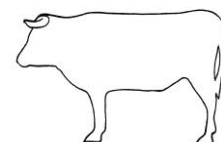


Vorspeisen

<i>2 Stück Hausgemachte Grammelknödel mit lauwarmen Veltlinerkraut</i>	€	13,80
<i>Gartensalat mit Himbeer-Rosmarin-Dressing mit Marchfelder Artischocken, grünem Spargel und Macadamianüsse</i>	€	18,00
<i>Premium Black Tiger Garnelen mit Cesarsalat und Datterini Paradeiser</i>	€	19,00
<i>Beef Tatar „Schloss Aigen“ vom heimischen Rinderfilet mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast</i>	€	20,50
<i>Variation von der Gänseleber mit Selleriecreme, Rhabarber und Butterbrioche</i>	€	26,50
Suppen		
<i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i>	€	7,00
<i>Paradeiser-Zitronengras-Consommé mit Räucherforellenpraline</i>	€	9,50
<i>Hummerbisque mit Garnele und Erbse</i>	€	16,50
Fisch & Vegetarisch		
<i>Filet vom Alpensaibling mit Risoni, Aubergine, Zucchini und Safran-Schaum</i>	€	30,00
<i>Medaillon vom Zander mit Pilze, Baby Spinat und Cous Cous</i>	€	30,00
<i>Hausgemachte Frischkäse-Kräuter-Ravioli mit Eierschwammerl, Salatherzen und Paradeiser</i>	€	24,00
<i>Gemüse Lasagne mit Auberginencreme und grünem Spargel</i>	€	22,00

Gedeck mittags € 2,50 / abends € 4,80





Steak im Schloss

<i>Lady-Steak mit Cesarsalat und Datterini Paradeiser</i>	€	35,50
<i>Beef-Steak „Schloss Aigen“ mit Cremespinat und Spiegelei</i>	€	39,50
<i>Filetsteak vom österreichischen Weiderind</i>		
<i>mit Speckbohnen, Röstzwiebel-Kroketten und Pfeffersauce</i>	€	43,50
<i>dazu empfehlen wir gebratene Gänseleber und Portweinriüffelsauce</i>	€	12,00
<i>Kalbsrücken-Steak</i>		
<i>mit Karfiol, wildem Brokkoli, Tagliolini und schwarzem Trüffel</i>	€	37,50
<i>Surf & Turf</i>		
<i>Rinderfilet & Hummer mit Blattspinat und Sellerie</i>	€	55,00
<i>600g Ribeye-Steak für 2 Personen mit Gemüsevielfalt und Portweinjus</i>	€	78,00
<i>T-Bone Steak und Porterhouse Steak</i>		
<i>von der Hofmetzgerei Fuchs</i>	100 Gramm €	14,00
<i>Wagyu von Beef Alpin, Steiner Roland aus Goldegg</i>		
<i>Ribeye und Beiried</i>	100 Gramm €	50,00
<i>Filet</i>	100 Gramm €	90,00
<i>K & K altösterreichische Küche</i>		
<i>Hausgemachte Grammelknödel</i>		
<i>mit lauwarmen Veltlinerkraut</i>	€	19,00
<i>Wiener Schnitzel vom Flachgauer Naturkalb</i>		
<i>mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel</i>	€	26,00
<i>Zwiebelrostbraten von der Beiried</i>		
<i>mit Braterdäpfel</i>	€	28,80
<i>Gebratene Kalbsleber</i>		
<i>mit Calvadosäpfel, Schmorzwiebel und Erdäpfelpüree</i>	€	26,00

Gedeck mittags € 2,50 / abends € 4,80

