

## **Vorspeisen**

<i>2 Stück Hausgemachte Grammelknödel mit lauwarmen Veltlinerkraut</i>	€	13,80
<i>Gartensalat mit Himbeer-Rosmarin-Dressing mit Marchfelder Artischocken, Linsen und Pecannüssen</i>	€	18,00
<i>Burrata &amp; Eierschwammerl mit schwarzem Trüffel und Paradeiser</i>	€	19,50
<i>Marinierter Yellowfin-Tuna mit Flugmango, Amalfi-Zitrone und Thai-Basilikum</i>	€	20,50
<i>Beef Tatar „Schloss Aigen“ vom heimischen Rinderfilet mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast</i>	€	20,50
<i>Variation von der Gänseleber mit Selleriecreme, Wachauer Marille und Butterbrioche</i>	€	26,50

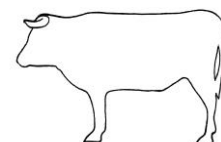
## **Suppen**

<i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i>	€	7,50
<i>Steinpilzschaumsüppchen mit schwarzem Trüffel</i>	€	10,50
<i>Hummerbisque mit Garnele und Erbse</i>	€	16,50

## **Vegetarisch**

<i>Rahmeierschwammerl mit Serviettenknödel</i>	€	24,80
<i>Hausgemachte Gemüse-Quiche mit Aubergine, Pas Pierre und Limette</i>	€	22,80

*Gedeck mittags € 2,80 / abends € 4,80*





## **Fisch**

*Filet vom Alpensaibling  
mit Erbsen-Minz-Creme, Paradeiser und Artischocke* € 32,00

*Medaillon vom Zander  
mit Spitzkraut, Eierschwammerl und Nussbutter Schaum* € 30,00

## **K & K altösterreichische Küche**

*Hausgemachte Grammelknödel  
mit lauwarmen Veltlinerkraut* € 19,00

*Eierschwammerlrostbraten von der Beiried  
mit Braterdäpfel* € 31,00

*Wiener Schnitzel vom Grödiger Milchkalb  
mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel* € 26,80

*Gebratene Kalbsleber  
mit Calvadosäpfel, Schmorzwiebel und Erdäpfelpüree* € 26,80

## **Hauptspeisen**

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

*Beef-Steak „Schloss Aigen“ mit Cremespinat und Spiegelei* € 39,50

*Kalbsrücken vom heimischen Milchkalb  
mit Eierschwammerl, schwarzem Trüffel und Tagliolini* € 37,50

*Filetsteak vom österreichischen Weiderind  
mit Speckbohnen, Röstzwiebel-Kroketten und Pfeffersauce  
dazu empfehlen wir  
gebratene Gänseleber und Portweintrüffelsauce* € 43,50  
€ 12,00

Gedeck mittags € 2,80 / abends € 4,80

