

Vorspeisen

<i>2 Stück Hausgemachte Grammelknödel mit lauwarmen Veltlinerkraut</i>	€	13,80
<i>Gartensalat mit Limetten-Sesam-Dressing mit Marchfelder Artischocken, eingelegtem Kürbis und Pecannüssen</i>	€	18,00
<i>Burrata & Eierschwammerl mit schwarzem Trüffel und Paradeiser</i>	€	20,50
<i>Gebeizte Lachsforelle mit Avocado, Amalfi-Zitrone und Roter Rübe</i>	€	19,50
<i>Beef Tatar „Schloss Aigen“ vom heimischen Rinderfilet mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast</i>	€	21,50
<i>Variation von der Gänseleber mit Selleriecreme, Zwetschke und Butterbrioche</i>	€	27,80

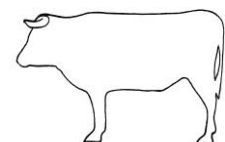
Suppen

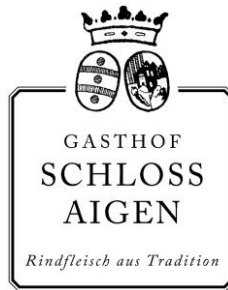
<i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i>	€	7,80
<i>Steinpilzschaumsüppchen mit schwarzem Trüffel</i>	€	10,50
<i>Hummerbisque mit Garnele und Erbse</i>	€	16,50

Vegetarisch

<i>Rahmeierschwammerl mit Serviettenknödel</i>	€	25,80
<i>Hausgemachte Rote-Rüben-Tascherl mit Pastinake und karamellisiertem Frischkäse</i>	€	22,80

Gedeck mittags € 2,80 / abends € 4,80





Fisch

*Filet vom Alpensaibling
mit Stangensellerie, Karotte und gebackenen Kräutersaitlingen* € 32,00

*Medaillon vom Zander
mit Kürbisrisotto, Pas Pierre und Eierschwammerl* € 30,00

K & K altösterreichische Küche

*Hausgemachte Grammelknödel
mit lauwarmen Veltlinerkraut* € 19,00

*Zwiebelrostbraten von der Beiried
mit Braterdäpfel* € 28,80

*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 Gemüsevielfalt und Portweinjus* € 78,00

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

*Kalbsrücken vom heimischen Milchkalb
mit zweierlei Kürbis, Kohlsprossen und Schupfnudeln* € 37,50

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

Gedeck mittags € 2,80 / abends € 4,80

