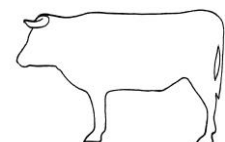
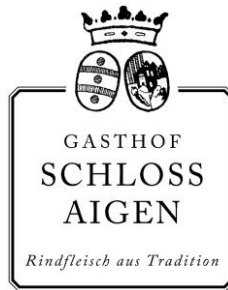


Vorspeisen

<i>2 Stück Hausgemachte Grammelknödel mit lauwarmen Veltlinerkraut</i>	€	13,80
<i>Gartensalat mit Limetten-Sesam-Dressing - vegan mit Marchfelder Artischocken, eingelegtem Kürbis und Pecannüssen</i>	€	18,00
<i>Hausgemachte Entenravioli mit Selleriecreme und schwarzem Trüffel</i>	€	18,80
<i>Gebeizter King-Fish mit Papaya, Thai-Basilikum und Pomelo</i>	€	20,50
<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>	€	28,80
Suppen		
<i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i>	€	7,80
<i>Kürbisschaumsuppe mit Kernöl vom Uwe Schiefer</i>	€	8,90
<i>Essenz von der Ente mit Butternockerl und schwarzen Walnüssen</i>	€	9,90
Vegetarisch		
<i>Quinoa-Krautwickler - vegan mit Asia-Gemüse und geräuchertem Tofu</i>	€	22,80
<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 Kürbisrisotto, Pas Pierre und Pilze* € 33,50

*Medaillon vom Zander
mit Schwarzwurzel, Morchel und Gnocchi* € 31,50

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

*Knusprige Schlossente
mit Rotkraut und Serviettenknödel* € 25,80

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

*Rücken vom heimischen Reh
mit Belugalinsen, Kohlsprossen und Schupfnudeln* € 39,50

*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

