

Vorspeisen

<i>2 Stück Hausgemachte Grammelknödel mit lauwarmen Veltlinerkraut</i>	€	14,40
<i>Gartensalat mit Himbeer-Rosmarin-Dressing - vegan mit grünem Spargel, eingelegten Radieschen und Pinienkernen</i>	€	18,50
<i>Marinierter Solospargel & gebeizte Lachsforelle mit Honig-Miso und Grapefruit</i>	€	21,50
<i>Gratinierte Burrata mit Aubergine, Brunnenkresse und Zitrone</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, Birne und Butterbrioche</i>	€	29,50

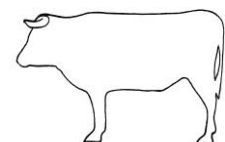
Suppen

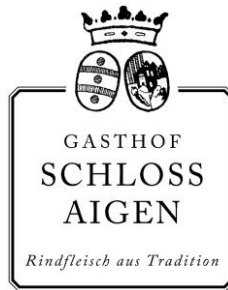
<i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i>	€	7,80
<i>Spargelschaumsuppe mit Wachsdotter</i>	€	9,80
<i>Hummerbisque mit Garnele und Erbse</i>	€	16,80

Vegetarisch

<i>Frischer Solospargel mit Sauce Hollandaise und Erdäpfel</i>	€	27,80
<i>Dazu empfehlen wir: Beinschinken</i>	€	4,50
<i>Hausgemachte-Frischkäse-Bärlauch-Ravioli mit Pilzen, grünem Spargel und Roter Rübe</i>	€	23,80

Gedeck mittags € 3,00 / abends € 5,00





Fisch

Filet vom Wolfsbarsch
mit Aubergine, Gervais-Erdäpferl und Mini-Rüben € 34,50

Medaillon vom Zander
mit Risotto vom weissen und grünen Spargel € 32,50

K & K altösterreichische Küche

Hausgemachte Grammelknödel
mit lauwarmen Veltlinerkraut € 21,00

Zwiebelrostbraten von der Beiried
mit Braterdäpfel € 28,80

Wiener Schnitzel vom Grödiger Milchkalb
mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel € 28,80

Gebratene Kalbsleber
mit Calvadosäpfel, Schmorzwiebel und Erdäpfelpüree € 27,80

Hauptspeisen

600 g Ribeye-Steak für 2 Personen
mit Gemüsevielfalt und Portweinjus € 84,00

Beef-Steak „Schloss Aigen“ mit Cremespinat und Spiegelei € 40,80

Rücken vom heimischen Milchkalb
mit Spargelragout, wildem Brokkoli und schwarzen Gnocchi € 38,50

Filetsteak vom österreichischen Weiderind
mit Speckbohnen, Röstzwiebel-Kroketten und Pfeffersauce € 44,80
dazu empfehlen wir
gebratene Gänseleber und Portweintrüffelsauce € 14,00

Gedeck mittags € 3,00 / abends € 5,00

