

Vorspeisen

<i>2 Stück Hausgemachte Grammelknödel mit lauwarmen Veltlinerkraut</i>	€	14,80
<i>Gartensalat mit Holunder-Limetten-Dressing - vegan mit Marchfelder Artischocken, eingelegten Radieschen und Pinienkernen</i>	€	18,80
<i>Gebeizte Lachsforelle mit Hummus, Mango und Zitrone</i>	€	19,80
<i>Burrata & Eierschwammerl mit Paradeiser und schwarzem Trüffel</i>	€	20,50
<i>Beef Tatar „Schloss Aigen“ vom heimischen Rinderfilet mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast</i>	€	21,80
<i>Variation von der Gänseleber mit Selleriecreme, Wachauer Marille und Butterbrioche</i>	€	29,80

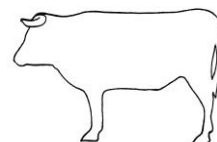
Suppen

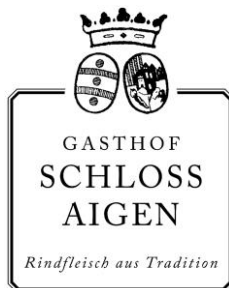
<i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i>	€	7,80
<i>Steinpilzschaumsuppe mit schwarzem Trüffel</i>	€	11,00
<i>Hummerbisque mit Garnele und Erbse</i>	€	16,80

Vegetarisch

<i>Rahmeierschwammerl mit Serviettenknödel</i>	€	26,80
<i>Veganer Rostbraten geräucherter Tofu, Schmorzwiebel, Süßkartoffel und Pak Choi</i>	€	25,80

Gedeck mittags € 3,30 / abends € 5,50





Fisch

Filet vom Bluntau-Saibling
im Wurzelsud mit Kren, Gemüse und Erdäpfel € 34,50

Medaillon vom Zander
mit Eierschwammerl, Gnocchi und wildem Brokkoli € 32,50

K & K altösterreichische Küche

Hausgemachte Grammelknödel
mit lauwarmen Veltlinerkraut € 21,60

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 € 28,80

Hauptspeisen

Knusprige Schlossente mit Rotkraut und Serviettenknödel € 26,80

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

Rücken vom heimischen Milchkalb
mit Eierschwammerl, Belugalinsen und Safran-Zwiebel € 38,50

Filetsteak vom österreichischen Weiderind
mit Speckbohnen, Röstzwiebel-Kroketten und Pfeffersauce € 44,80
dazu empfehlen wir
gebratene Gänseleber und Portweintrüffelsauce € 15,00

Gedeck mittags € 3,30 / abends € 5,50

