



## **Vorspeisen**

|   |   |       |
|---|---|-------|
| <i>2 Stück hausgemachte Grammelknödel<br/>mit lauwarmen Veltlinerkraut</i>  | € | 15,00 |
| <i>Gartensalat mit Zitronen-Liebstockel-Dressing - vegan<br/>mit Marchfelder Artischocke, Radieschen und Pinienkernen</i> | € | 19,80 |
| <i>Gebeizter Alpen-Saibling<br/>mit Avocado, Mango und Forellenkaviar</i>   | € | 22,80 |
| <i>Burrata &amp; Eierschwammerl<br/>mit Paradeiser und schwarzem Trüffel</i>  | € | 21,80 |
| <i>Beef Tatar „Schloss Aigen“<br/>vom heimischen Rinderfilet<br/>mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast</i>        | € | 21,80 |
| <i>Variation von der Gänseleber<br/>mit Selleriecreme, Wachauer Marille und Butterbrioche</i>                             | € | 30,80 |
| <i>dazu empfehlen wir: Riesling Scharzhof, Egon Müller</i>  | € | 15,00 |

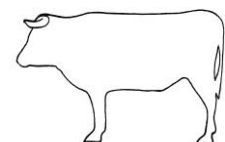
## **Suppen**

|   |   |       |
|---|---|-------|
| <i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i>        | € | 8,50  |
| <i>Steinpilzcremesuppe mit schwarzem Trüffel</i>    | € | 11,00 |
| <i>Hummerbisque mit Premium Black Tiger Garnele</i> | € | 16,80 |

## **Vegetarisch**

|  |   |       |
|--|---|-------|
| <i>Rahmeierschwammerl<br/>mit Serviettenknödel</i>   | € | 26,80 |
| <i>Gefüllte Mini-Paprika - vegan<br/>mit Gemüse-Cous Cous, weißem Paradeiserfond und Basilikum</i> | € | 23,80 |

*Gedeck mittags € 3,80 / abends € 5,80*





## **Fisch**

*Cesar-Salad & Black Tiger Garnelen*  
mit Premium Sardellen Codesa, Cantabrico € 33,80

*Medaillon vom Zander*  
mit Fregola Sarda, roter Rübe und Karfiol € 33,50

*Tagliata vom Yellowfin-Tuna*  
mit grünem Spargel, Thaibasilikum, Eierschwammerl und TeriyakisaUCE € 36,50

## **K & K altösterreichische Küche**

*Hausgemachte Grammelknödel*  
mit lauwarmen Veltlinerkraut € 21,90

*Eierschwammerlrostbraten von der Beiried*  
mit Braterdäpfel € 33,50

*Wiener Schnitzel vom Flachgauer Naturkalb*  
mit Petersilienerdäpfel € 28,80  
Portion Preiselbeeren € 2,50

*Gebratene Kalbsleber*  
mit Calvadosäpfel, Schmorzwiebel und Erdäpfelpüree € 28,80

## **Hauptspeisen**

*Rinderfiletspitzen mit Cremepolenta, Pilzen und wildem Brokkoli* € 33,80

*Beef-Steak „Schloss Aigen“ mit Cremespinat und Spiegelei* € 41,80

*Rücken vom heimischen Milchkalb*  
mit Eierschwammerl, grünem Spargel, Schupfnudeln und schwarzem Trüffel € 39,80

*Filetsteak vom österreichischen Weiderind*  
mit Speckbohnen, Röstzwiebel-Kroketten und Pfeffersauce € 45,80  
dazu empfehlen wir  
gebratene Gänseleber und Portweintrüffelsauce € 15,00

Gedeck mittags € 3,80 / abends € 5,80

