



## **Vorspeisen**

*2 Stück hausgemachte Grammelknödel  
mit lauwarmen Veltlinerkraut* € 15,00

*Gartensalat mit Holunder-Limetten-Dressing - vegan  
mit Marchfelder Artischocke, Radieschen und Pecanüsse* € 19,80

*Marinierter Yellowfin-Tuna  
mit Hummus, Grapefruit und Forellenkaviar* € 22,80

*Hausgemachte Entenravioli  
mit Selleriecreme und schwarzem Trüffel* € 18,80

*Beef Tatar „Schloss Aigen“  
vom heimischen Rinderfilet  
mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast* € 21,80

*Variation von der Gänseleber  
mit Selleriecreme, Schwarzbeer-Chutney und Butterbrioche* € 30,80

*dazu empfehlen wir: Riesling Scharzhof, Egon Müller* € 15,00

## **Suppen**

*Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel* € 8,50

*Kürbiscremesuppe mit Kernöl vom Uwe Schiefer* € 9,50

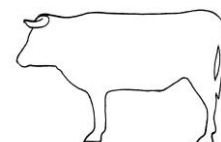
*Essenz von der Ente mit Butternockerl und schwarzen Walnüssen* € 11,00

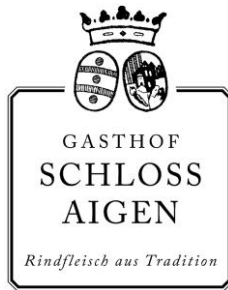
## **Vegetarisch**

*Hausgemachte Frischkäse-Kräuter-Ravioli  
mit zweierlei Kürbis und eingelegten Walnüssen* € 23,80

*Gefüllte Erdäpfel-Spinat-Tascherl - vegan  
mit Kohlrabi Mille Feuille und Dattel-Tamarinden-Chutney* € 23,80

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





## **Fisch**

<i>Medaillon vom Zander mit Pastinake, wildem Karfiol und eingelegten roten Zwiebeln</i>	€	33,50
<i>Confiierter Alpen-Saibling mit Kürbiscreme, Baby Pak Choi und Gnocchi</i>	€	35,50

## **K & K altösterreichische Küche**

<i>Hausgemachte Grammelknödel mit lauwarmen Veltlinerkraut</i>	€	21,90
<i>Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Braterdäpfel</i>	€	29,80
<i>Wiener Schnitzel vom Flachgauer Naturkalb mit Petersilienerdäpfel</i>	€	29,50
<i>Portion Preiselbeeren</i>	€	2,50
<i>Gebratene Rehleber mit Portwein-Preiselbeeren, Schmorzwiebel und Erdäpfelpüree</i>	€	29,50

## **Hauptspeisen**

<i>Knusprige Schlossente mit Rotkraut und Serviettenknödel</i>	€	27,80
<i>Beef-Steak „Schloss Aigen“ mit Cremespinat und Spiegelei</i>	€	41,80
<i>Rücken vom heimischen Reh mit Belugalinsen, Kürbis-Kohlsprossen und Grießknöderl</i>	€	39,80
<i>Filetsteak vom österreichischen Weiderind mit Speckbohnen, Röstzwiebel-Kroketten und Pfeffersauce dazu empfehlen wir gebratene Gänseleber und Portweintrüffelsauce</i>	€	45,80
	€	15,00

Gedeck mittags € 3,80 / abends € 5,80

