

Vorspeisen

2 Stück Hausgemachte Grammelknödel

mit lauwarmen Veltlinerkraut

€ 15,00

Gartensalat mit Himbeer-Rosmarin-Dressing - vegan

mit eingelegten Buchenpilzen, Chicoree und Pecannüsse

€ 19,80

Burrata & Eierschwammerl

mit Paradeiser und schwarzem Trüffel

€ 21,80

Beef Tatar „Schloss Aigen“

vom heimischen Rinderfilet

mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast

€ 22,50

Variation von der Gänseleber

mit Selleriecreme, Marille und Butterbrioche

€ 30,80

Suppen

Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel

€ 8,50

Erbsenschaumsuppe mit karamellisiertem Brillant Savarin

€ 9,80

Hummerbisque mit Garnele und Erbse

€ 17,80

Fisch & Vegetarisch

Cesar-Salat & Golden Pure Black Tiger Garnelen

mit Premium Sardellen Codesa, Cantabrico

€ 33,80

Filet von der Lachsforelle

mit Süßkartoffel-Ravioli, Pilzen und Salzzitronen-Schaum

€ 33,50

Schwarzes-Venere-Risotto

mit wildem Brokkoli, Shitakepilzen und Miso-Haselnüssen

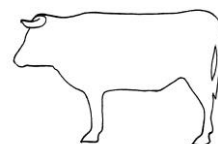
€ 26,50

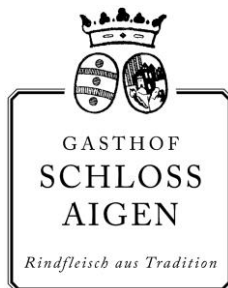
Geschmorter-Kurkuma-Karfiol - vegan

mit Karotten-Linsen-Stampf und Korianderschaum

€ 24,50

Gedeck mittags € 3,80 / abends € 5,80





Steak im Schloss

<i>Tagliata vom Yellowfin-Tuna</i> <i>mit grünem Spargel, Thaibasilikum, Eierschwammerl und Teriyakisauce</i>	€	36,50
<i>Rinderfiletspitzen mit Macadamia-Reis und Aubergine</i>	€	32,80
<i>Beef-Steak „Schloss Aigen“ mit Cremespinat und Spiegelei</i>	€	42,50
<i>Filetsteak vom österreichischen Weiderind</i> <i>mit Speckbohnen, Röstzwiebel-Kroketten und Pfeffersauce</i> <i>dazu empfehlen wir gebratene Gänseleber und Portweinröffelsauce</i>	€	46,50
<i>Surf & Turf</i> <i>Rinderfilet & Hummer mit Blattspinat und Sellerie</i>	€	59,80
<i>Ribeye-Steak mit Pommes Pont Neuf und Portweinjus</i>	€	37,50
<i>T-Bone Steak und Porterhouse Steak, Hofmetzgerei Fuchs</i> <i>serviert mit Gemüsevielfalt und Portweinjus</i>	100 Gramm €	15,00

K & K altösterreichische Küche

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

Gedeck mittags € 3,80 / abends € 5,80

