GASTHOF
SCHLOSS
AIGEN
Rindfleisch aus Tradition

Menü 1

„Rindfleisch aus Tradition“

Die Spezialität im Gasthof Schloss Aigen

Matjes von der Lachsforelle
mit Apfelsauerrahm und Forellenkaviar

*****

Tafelspitzbouillon mit Einlagen-Potpourri

*****

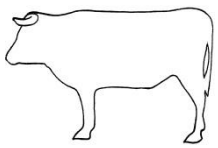
Aigner Duett (Hüferschwanzl und Schulterscherzl) gekocht
vom heimischen Bio-Rind
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat,
Schnittlauchsauce und Apfelkren

*****

Topfenknödel mit Beerenröster
und Vanille-Espuma

€ 56

Ohne Suppe € 49
Ohne Vorspeise € 46
Gedeck € 6,00/Person



GASTHOF
SCHLOSS
AIGEN
Rindfleisch aus Tradition

Menü 2

„Rindfleisch aus Tradition“
Die Spezialität im Gasthof Schloss Aigen

Tatar von der geräucherten Forelle
mit Forellenkaviar und Gurkencarpaccio

*****

Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl

*****

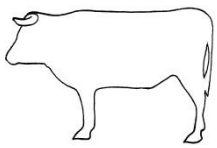
Tafelspitz vom heimischen Bio-Rind
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat,
Schnittlauchsauce und Apfelkren

*****

Mascarponecreme
mit Himbeeren und Mandelkrokant

€ 59

Ohne Suppe € 52
Ohne Vorspeise € 49
Gedeck € 6,00/Person



GASTHOF
SCHLOSS
AIGEN
Rindfleisch aus Tradition

Menü 3

Vitello Tonnato
mit gebackenen Kapernbeeren

*****

Sellerieschaumsuppe mit Croutons

*****

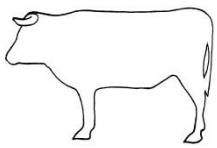
Im Ganzen gebratene Beiried
mit Sauce Béarnaise,
Speckbohnen und hausgemachten Kroketten

*****

Lauwarmes Schokotörtchen mit Sorbet
und Portweinkirschen

€ 66

Ohne Suppe € 59
Ohne Vorspeise € 56
Gedeck € 6,00/Person



GASTHOF
SCHLOSS
AIGEN
Rindfleisch aus Tradition

Menü 4

Gartensalat in Holunderbeerendressing
mit saisonalem Gemüse und eingelegten Pilzen

*****

Confierter Alpensaibling
mit Salatherzen, Wurzelgemüse und Saiblings-Kaviar

*****

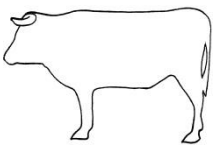
Gebratener Zander
mit wildem Brokkoli, Selleriecreme und Hummerschaum

*****

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus und Sauerrahmeis

€ 66

Ohne Vorspeise € 56
Gedeck € 6,00/Person



GASTHOF
SCHLOSS
AIGEN
Rindfleisch aus Tradition

Menü 5

Beef Tatar "Schloss Aigen“ vom heimischen Rinderfilet
mit Wachtelei und Senfcreme

*****

Rote Rüben - Zitronengrassuppe

*****

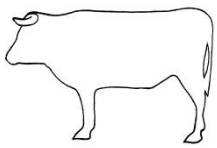
Filet vom Alpensaibling
mit Gemüse der Saison und Rosmarinerdäpferl

*****

Potpourri aus der österreichischen
Mehlspeisküche

€ 66

Ohne Suppe € 59
Ohne Vorspeise € 56
Gedeck € 6,00/Person



GASTHOF
SCHLOSS
AIGEN
Rindfleisch aus Tradition

Menü 6

Aberseer Frischkäse
mit Avocado und roter Rübe

*****

Hummerbisque

*****

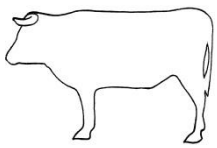
Kalbsrücken vom Flachgauer Naturkalb
mit Blattspinat, Erdäpfelstampf und Thymianjus

*****

Kalte Topfennockerl
mit Hollerröster und Nusskrokant

€ 69

Ohne Suppe € 59
Ohne Vorspeise € 59
Gedeck € 6,00/Person



GASTHOF
SCHLOSS
AIGEN
Rindfleisch aus Tradition

Menü 7

Unser vegetarisches Menü

Lauwarmer Gemüsesalat
mit Artischocken, Schwarzbrotchips und Pesto

*****

Minestrone

*****

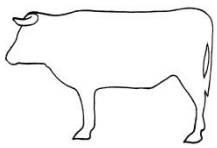
Hausgemachte Frischkäseravioli
mit Gemüse, brauner Butter und Bergkäse

*****

Marinierte Früchte mit Sorbet

€ 52

Ohne Suppe € 46
Ohne Vorspeise € 43
Gedeck € 6,00/Person



GASTHOF
SCHLOSS
AIGEN
Rindfleisch aus Tradition

Menü 8

Entenleberterrine
mit Apfelchutney und Butterbrioche

*****

Kürbisschaumsuppe

*****

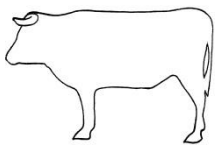
Knusprige Schlossente
mit Rotkraut und Serviettenknödel

*****

Dunkles und weißes Schokoladenmousse
mit Himbeeren

€ 56

Ohne Suppe € 49
Ohne Vorspeise € 46
Gedeck € 6,00/Person



GASTHOF
SCHLOSS
AIGEN
Rindfleisch aus Tradition

Menü 9

Marinierter Yellowfin Tuna
mit Apfel-Minz-Gurke und Avocado

*****

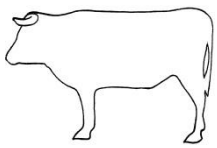
Topinamburschaumsuppe

*****

Rücken vom heimischen Reh
mit Belugalinsen, Kohlsprossen und Grieß-Knöderl

*****

Maronimousse
mit Portweinweichseln

€ 69

Ohne Suppe € 66
Ohne Vorspeise € 59
Gedeck € 6,00/Person