

Vorspeisen

2 Stück hausgemachte Grammelknödel mit lauwarmen Veltlinerkraut	ϵ	15,80
Gartensalat mit Holunderbeeren-Limetten-Dressing - vegan mit Artischocke, eingelegtem Kürbis und Pekan-Nüsse	ϵ	19,80
Marinierte Lachsforelle mit Roter Rübe, Kafir-Limetten-Öl, Buttermilch und Forellenkaviar	€	20,80
Hausgemachte Entenravioli mit Selleriecreme und schwarzem Trüffel	€	19,80
Beef Tatar "Schloss Aigen" vom heimischen Rinderfilet mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast	€	22,80
Variation von der Gänseleber mit Selleriecreme, Schwarzbeer-Chutney und Butterbrioche	€	31,50
dazu empfehlen wir: Riesling Spätlese "Wehlener Sonnenuhr", J. J. Prü Suppen		12,00
Биррен		
Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel	€	8,80
Maronicremesuppe mit schwarzem Trüffel	ϵ	11,00
Essenz von der Ente mit Butternockerl und schwarzen Walnüssen	ϵ	11,80
Vegetarisch		
Risotto vom Muskatkürbis mit Baby-Fenchel und Picandou	ϵ	24,80
Umami Grünkernpasta & Tempeh - vegan mit grünem Pfeffer und Pak Choi	€	24,80
Gedeck mittags € 4,00 / abends € 6,00		



Fisch

Medaillon vom Zander mit Erdäpfel-Bohnen-Ragout, Gurke und Herbsttrompeten	€	34,50
Filet vom Wolfsbarsch mit Topinambur, gefüllten Mini-Paprika mit Fregola Sarda und Maroni	ϵ	36,50
K & K altösterreichische Küche		
Hausgemachte Grammelknödel mit lauwarmen Veltlinerkraut	ϵ	22,80
Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Braterdäpfel	€	29,80
Wiener Schnitzel vom Flachgauer Naturkalb mit Petersilienerdäpfel Portion Preiselbeeren	$_{\ell}^{\epsilon}$	29,80 2,80
Gebratene Kalbsleber mit Calvadosäpfel, Schmorzwiebel und Erdäpfelpüree	ϵ	29,80
Hauptspeisen		
Knusprige Schlossente mit Rotkraut und Serviettenknödel	€	27,80
Beef-Steak "Schloss Aigen" mit Cremespinat und Spiegelei	€	44,50
Stubenküken - Supreme mit zweierlei Karfiol, Maroni und Gnocchi	ϵ	39,50
Filetsteak vom österreichischen Weiderind mit Speckbohnen, Röstzwiebel-Kroketten und Pfeffersauce dazu empfehlen wir	ϵ	47,50
gebratene Gänseleber und Portweintrüffelsauce	ϵ	15,00

Gedeck mittags € 4,00 / abends € 6,00