

## ***Menü 1***

### ***„Rindfleisch aus Tradition“*** *Die Spezialität im Gasthof Schloss Aigen*

*Matjes von der Lachsforelle  
mit Apfelsauerrahm und Forellenkaviar*

\*\*\*\*\*

*Tafelspitzbouillon mit Einlagen-Potpourri*

\*\*\*\*\*

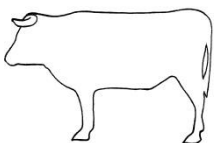
*Aigner Duett (Hüferschwanzl und Schulterscherzl) gekocht  
vom heimischen Bio-Rind  
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat,  
Schnittlauchsauce und Apfelkren*

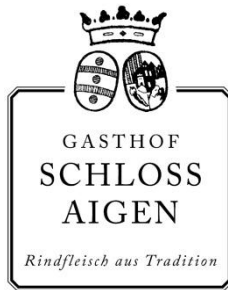
\*\*\*\*\*

*Topfenknödel mit Beerenröster  
und Vanille-Espuma*

€ 59

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





## ***Menü 2***

### ***„Rindfleisch aus Tradition“ Die Spezialität im Gasthof Schloss Aigen***

*Tatar von der geräucherten Forelle  
mit Forellenkaviar und Gurkencarpaccio*

\*\*\*\*\*

*Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl*

\*\*\*\*\*

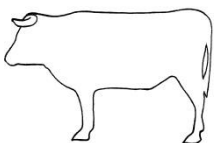
*Tafelspitz vom heimischen Bio-Rind  
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat,  
Schnittlauchsauce und Apfelkren*

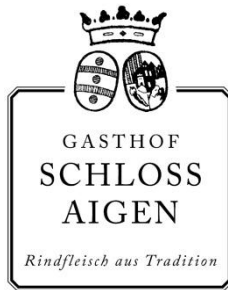
\*\*\*\*\*

*Mascarponecreme  
mit Himbeeren und Mandelkrokant*

€ 62

*Ohne Suppe € 55  
Ohne Vorspeise € 52  
Gedeck € 6,00/Person*





### *Menü 3*

*Vitello Tonnato  
mit gebackenen Kapernbeeren*

\*\*\*\*\*

*Sellerieschaumsuppe mit Croutons*

\*\*\*\*\*

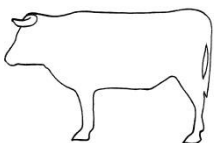
*Im Ganzen gebratene Beiried  
mit Sauce Béarnaise,  
Speckbohnen und hausgemachten Kroketten*

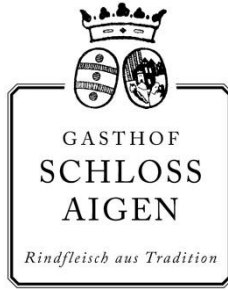
\*\*\*\*\*

*Lauwarmes Schokotörtchen mit Sorbet  
und Portweinkirschen*

€ 69

*Ohne Suppe € 62  
Ohne Vorspeise € 59  
Gedeck € 6,00/Person*





## ***Menü 4***

*Gartensalat in Holunderbeerendressing  
mit saisonalem Gemüse und eingelegten Pilzen*

\*\*\*\*\*

*Confierter Alpensaibling  
mit Salatherzen, Wurzelgemüse und Saiblings-Kaviar*

\*\*\*\*\*

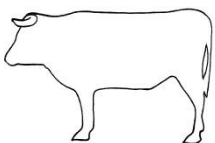
*Gebratener Zander  
mit wildem Brokkoli, Selleriecreme und Hummerschaum*

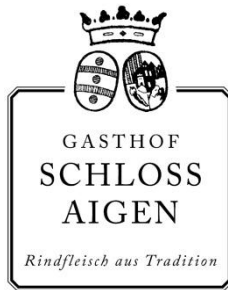
\*\*\*\*\*

*Kaiserschmarrn  
mit Apfelmus und Sauerrahmeis*

€ 69

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





## ***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*

\*\*\*\*\*

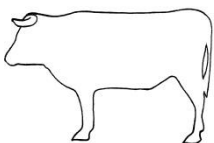
*Potpourri aus der österreichischen  
Mehlspeisküche*

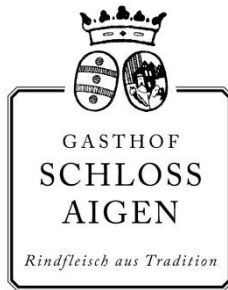
€ 69

*Ohne Suppe € 62*

*Ohne Vorspeise € 59*

*Gedeck € 6,00/Person*





## ***Menü 6***

*Aberseer Frischkäse  
mit Avocado und roter Rübe*

\*\*\*\*\*

*Hummerbisque*

\*\*\*\*\*

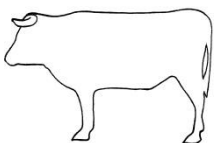
*Kalbsrücken vom Flachgauer Naturkalb  
mit Blattspinat, Erdäpfelstampf und Thymianjus*

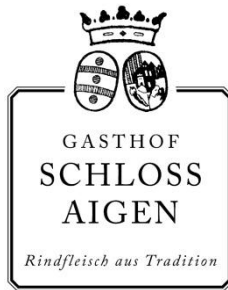
\*\*\*\*\*

*Kalte Topfennockerl  
mit Hollerröster und Nusskrokant*

€ 72

*Ohne Suppe € 62  
Ohne Vorspeise € 62  
Gedeck € 6,00/Person*





## ***Menü 7***

### ***Unser vegetarisches Menü***

*Lauwarmer Gemüsesalat  
mit Artischocken, Schwarzbrotchips und Pesto*

\*\*\*\*\*

*Minestrone*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachte Frischkäseravioli  
mit Gemüse, brauner Butter und Bergkäse*

\*\*\*\*\*

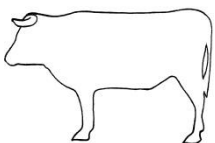
*Marinierte Früchte mit Sorbet*

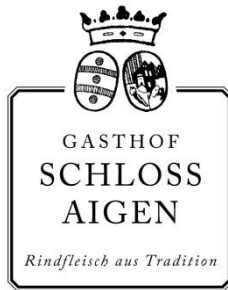
€ 56

*Ohne Suppe € 49*

*Ohne Vorspeise € 46*

*Gedeck € 6,00/Person*





## ***Menü 8***

*Entenleberterrine  
mit Apfelchutney und Butterbrioche*

\*\*\*\*\*

*Kürbisschaumsuppe*

\*\*\*\*\*

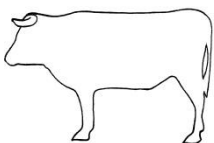
*Knusprige Schlossente  
mit Rotkraut und Serviettenknödel*

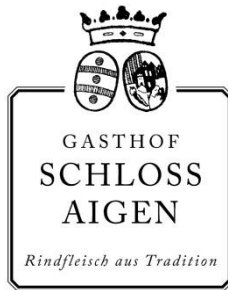
\*\*\*\*\*

*Dunkles und weißes Schokoladenmousse  
mit Himbeeren*

€ 59

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





## ***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*

€ 72

*Ohne Suppe € 69  
Ohne Vorspeise € 62  
Gedeck € 6,00/Person*

