

Menü 1

„Rindfleisch aus Tradition“
Die Spezialität im Gasthof Schloss Aigen

*Matjes von der Lachsforelle
mit Apfelsauerrahm und Forellenkaviar*

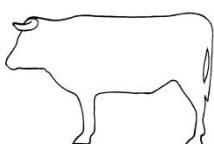
Tafelspitzbouillon mit Einlagen-Potpourri

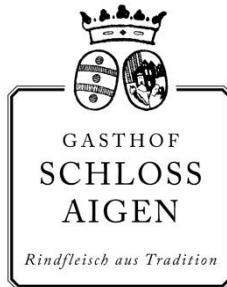
*Aigner Duett (Hüferschwanzl und Schulterscherzl) gekocht
vom heimischen Bio-Rind
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat,
Schnittlauchsauce und Apfelkren*

*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*

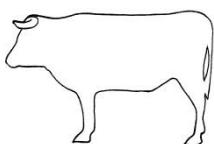
Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl

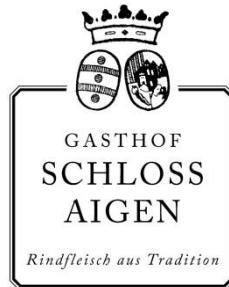
*Tafelspitz vom heimischen Bio-Rind
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat,
Schnittlauchsauce und Apfelkren*

*Mascarponecreme
mit Himbeeren und Mandelkrokant*

€ 62

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





Menü 3

*Vitello Tonnato
mit gebackenen Kapernbeeren*

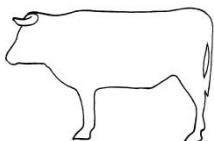
Sellerieschaumsuppe mit Croutons

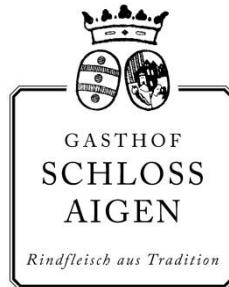
*Im Ganzen gebratene Beiried
mit Sauce Béarnaise,
Speckbohnen und hausgemachten Krokettten*

*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*

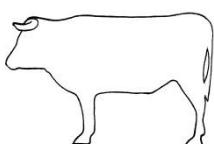
*Confierter Alpensaibling
mit Salatherzen, Wurzelgemüse und Saiblings-Kaviar*

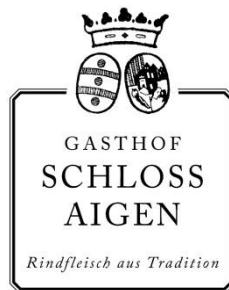
*Gebratener Zander
mit wildem Brokkoli, Selleriecreme und Hummerschaum*

*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*

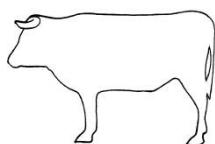
Rote Rüben - Zitronengrassuppe

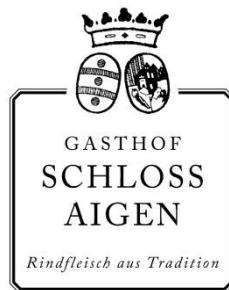
*Filet vom Alpensaibling
mit Gemüse der Saison und Rosmarinerdäpferl*

*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*

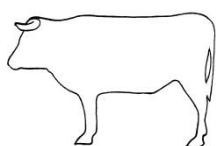
Hummerbisque

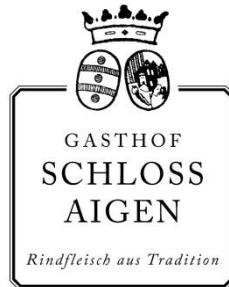
*Kalbsrücken vom Flachgauer Naturkalb
mit Blattspinat, Erdäpfelstampf und Thymianjus*

*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*

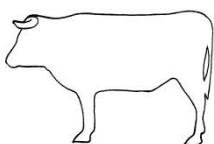
Minestrone

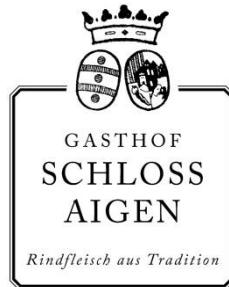
*Hausgemachte Frischkäseravioli
mit Gemüse, brauner Butter und Bergkäse*

Marinierte Früchte mit Sorbet

€ 56

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





Menü 8

*Entenleberterrine
mit Apfelchutney und Butterbrioche*

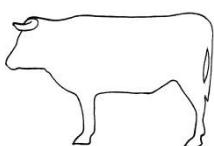
Kürbisschaumsuppe

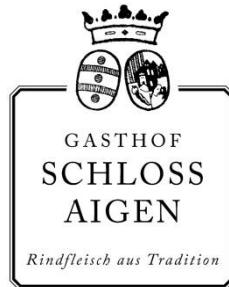
*Knusprige Schlossente
mit Rotkraut und Serviettenknödel*

*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*

