

Vorspeisen

*2 Stück Hausgemachte Grammelknödel
mit lauwarmen Veltlinerkraut* € 15,80

*Gartensalat mit Himbeer-Rosmarin-Dressing - vegan
mit eingelegten Buchenpilzen, Radieschen und Pecannüssen* € 19,80

*Burrata & Eierschwammerl
mit Paradeiser und schwarzem Trüffel* € 21,80

*Beef Tatar „Schloss Aigen“
vom heimischen Rinderfilet
mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast* € 22,80

*Variation von der Gänseleber
mit Selleriecreme, Marille und Butterbrioche* € 31,50

Suppen

Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel € 8,80

Grüne Gazpacho mit Erdäpfelkas und Gemüse Julienne € 9,80

Hummerbisque mit Garnele und Erbse € 17,80

Fisch & Vegetarisch

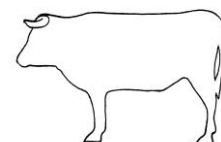
*Cesar-Salat & Black Tiger Garnelen
mit Premium Sardellen Codesa, Cantabrico* € 33,80

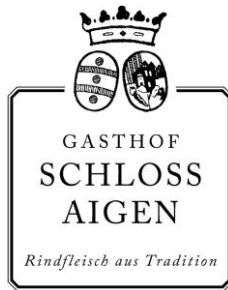
*Filet von der Lachsforelle
mit Erbsen-Zitronen-Ravioli, Gemüse und gelbem Paprikaschaum* € 33,50

*Schwarzes-Venere-Risotto
mit wildem Brokkoli, Shitakepilzen und Miso-Haselnüssen* € 26,50

*Ceviche von der Riesenbohne - vegan
mit Marille und Zitronen-Basilikum-Tofu* € 24,50

Gedeck mittags € 4,00 / abends € 6,00





Steak im Schloss

<i>Tagliata vom Yellowfin-Tuna mit Kapuzienerkressecreme, Purple-Haze-Karotte und bunten Paradeiser</i>	€	36,50
<i>Rinderfiletspitzen mit Macadamia-Reis und Aubergine</i>	€	35,80
<i>Beef-Steak „Schloss Aigen“ mit Cremespinat und Spiegelei</i>	€	44,50
<i>Filetsteak vom österreichischen Weiderind mit Speckbohnen, Röstzwiebel-Kroketten und Pfeffersauce</i>	€	48,50
<i>dazu empfehlen wir gebratene Gänseleber und Portweinröffelsauce</i>	€	15,00
<i>Surf & Turf Rinderfilet & Hummer mit Blattspinat und Sellerie</i>	€	59,80
<i>Ribeye-Steak mit Pommes Pont Neuf und Portweinjus</i>	€	38,50
<i>T-Bone Steak und Porterhouse Steak, Hofmetzgerei Fuchs serviert mit Gemüsevielfalt und Portweinjus</i>	100 Gramm €	15,00

K & K altösterreichische Küche

<i>Hausgemachte Grammelknödel mit lauwarmen Veltlinerkraut</i>	€	22,80
<i>Wiener Schnitzel vom Flachgauer Naturkalb mit Petersilienerdäpfel</i>	€	29,80
<i>Portion Preiselbeeren</i>	€	2,80
<i>Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Braterdäpferl</i>	€	30,80
<i>Gebratene Kalbsleber mit Calvadosäpfel, Schmorzwiebel und Erdäpfelpüree</i>	€	30,80

Gedeck mittags € 4,00 / abends € 6,00

