

Vorspeisen

<i>2 Stück hausgemachte Grammelknödel mit lauwarmen Veltlinerkraut</i>	€	16,60
<i>Gartensalat mit Zitronen-Basilikum-Dressing - vegan mit eingelegten Radieschen, Shitake-Pilze und Macadamianüsse</i>	€	19,80
<i>Gebeizte Lachsforelle mit Papaya, Avocado, Limetten-Dashi und Lachsforellenkaviar</i>	€	21,80
<i>Burrata & Eierschwammerl mit Paradeiser und schwarzem Trüffel</i>	€	22,50
<i>Beef Tatar „Schloss Aigen“ vom heimischen Rinderfilet mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast</i>	€	22,80
<i>Variation von der Gänseleber mit Selleriecreme, Wachauer Marille und Butterbrioche</i>	€	31,50
<i>dazu empfehlen wir: Riesling Spätlese „Wehlener Sonnenuhr“, J. J. Prüm</i>	€	12,00

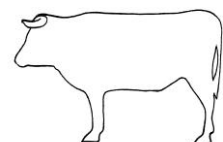
Suppen

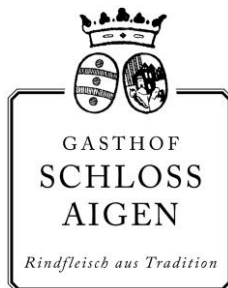
<i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i>	€	8,80
<i>Steinpilzcremesuppe mit schwarzem Trüffel</i>	€	11,80
<i>Hummerbisque mit Garnele und Erbse</i>	€	18,80

Vegetarisch

<i>Rahmeierschwammerl mit Serviettenknödel</i>	€	28,50
<i>Ofen-Cous-Cous & geröstetes Gemüse - vegan mit Mini-Falafel und Amba-Sauce</i>	€	24,80

Gedeck mittags € 4,00 / abends € 6,00





Fisch

Caesar-Salat & Golden Pure Black Tiger Garnelen
mit Premium Sardellen Codesa, Cantabrico € 33,80

Tagliata vom Yellowfin-Tuna
mit Kapuzienerkressecreme, Purple-Haze-Karotte und bunten Paradeiser € 37,50

Zander – Sous Vide
mit Pak Choi, Kräutersaitlingen, Mango-Curry-Reis und Miso-Beurre Blanc € 35,50

K & K altösterreichische Küche

Hausgemachte Grammelknödel
mit lauwarmen Veltlinerkraut € 23,70

Eierschwammerlrostbraten von der Beiried
mit Braterdäpfel € 35,50

Wiener Schnitzel vom Flachgauer Naturkalb
mit Petersilienerdäpfel € 29,80
Portion Preiselbeeren € 2,80

Heimische Bio-Kalbsleber
mit Calvadosäpfel, Schmorzwiebel und Erdäpfelpüree € 31,50

Hauptspeisen

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Fettuccine und gebratenen Salatherzen € 37,50

Beef-Steak „Schloss Aigen“ mit Cremespinat und Spiegelei € 44,50

Zweierlei Perlhuhn
mit Eierschwammerl, Basilikum-Gnocchi und schwarzem Trüffel € 36,80

Filetsteak vom österreichischen Weiderind
mit Speckbohnen, Röstzwiebel-Kroketten und Pfeffersauce € 48,50
dazu empfehlen wir
gebratene Gänseleber und Portweintrüffelsauce € 15,00

Gedeck mittags € 4,00 / abends € 6,00

