GASTHOF
SCHLOSS
AIGEN
Rindfleisch aus Tradition

Vorspeisen

2 Stück hausgemachte Grammelknödel *mit lauwarmen Veltlinerkraut*	*€*	*16,60*
Gartensalat mit Zitronen-Liebstöckel-Dressing - vegan *mit eingelegten Radieschen, Kürbis und Pecannüsse*	*€*	*19,80*
Marinierter Hamachi *mit zweierlei Rote Rübe, Limetten-Dashi und Lachsforellenkaviar*	*€*	*21,80*
Hausgemachte Entenravioli *mit Selleriecreme und schwarzem Trüffel*	*€*	*19,50*
Beef Tatar „Schloss Aigen“ *vom heimischen Rinderfilet* *mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast*	*€*	*22,80*
Variation von der Gänseleber *mit Selleriecreme, Portwein-Zwetschke und Butterbrioche*	*€*	*31,50*
dazu empfehlen wir: Riesling Spätlese „Wehlener Sonnenuhr“, J. J. Prüm	*€*	*12,00*

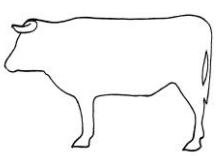
Suppen

Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel	*€*	*8,80*
Kürbiscremesuppe mit Kernöl vom Uwe Schiefer	*€*	*9,80*
Essenz von der Ente mit Butternockerl und schwarzen Walnüssen	*€*	*11,80*

Vegetarisch

Kürbisravioli *mit Ur-Karotten-Creme, Buchenpilzen und Karfiol*	*€*	*24,80*
Vegane Jakobsmuschel „Kräutersaitlinge“ & Paella - vegan *mit Artischocke und Taggiasca Oliven*	*€*	*24,80*

Gedeck mittags € 4,00 / abends € 6,00



GASTHOF
SCHLOSS
AIGEN
Rindfleisch aus Tradition

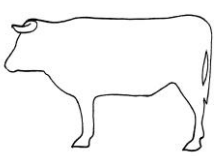
Fisch

Filet vom Saibling „blau“ *mit Wurzelgemüse, Kren und Grießknöderl*	*€*	*37,50*
Medaillon vom Zander *mit Schwarzwurzel-Fenchel-Risotto und Roter Rübe*	*€*	*35,50*

K & K altösterreichische Küche

Hausgemachte Grammelknödel *mit lauwarmen Veltlinerkraut*	*€*	*23,70*
Zwiebelrostbraten von der Beiried *mit Braterdäpfel*	*€*	*32,50*
Wiener Schnitzel vom Flachgauer Naturkalb *mit Petersilienerdäpfel* *Portion Preiselbeeren*	*€* *€*	*29,80* *2,80*
Heimische Bio-Kalbsleber *mit Calvadosäpfel, Schmorzwiebel und Erdäpfelpüree*	*€*	*32,50*

Hauptspeisen

Knusprige Schlossente mit Rotkraut und Serviettenknödel	*€*	*28,80*
Beef-Steak „Schloss Aigen“ mit Cremespinat und Spiegelei	*€*	*45,50*
Rücken vom heimischen Reh *mit Kürbis-Kohlsprossen, Tiroler-Knöderl und eingelegten Walnüssen*	*€*	*42,50*
Filetsteak vom österreichischen Weiderind *mit Speckbohnen, Röstzwiebel-Kroketten und Pfeffersauce* *dazu empfehlen wir* *gebratene Gänseleber und Portweintrüffelsauce*	*€* *€*	*49,50* *15,00*

Gedeck mittags € 4,00 / abends € 6,00