



## **Vorspeisen**

<i>Gartensalat mit Trüffel-Vinaigrette mit Pilzen, eingelegtem Kürbis und Pinienkernen</i>	€ 14,80
<i>Geräuchertes Freilandei mit Lauchpüree, Nussbutter und Ketakaviar</i>	€ 15,40
<i>Aigen´s gebeizter Lachs mit Erdäpfelkas und Wildkräuter</i>	€ 16,80
<i>Beef Tatar „Schloss Aigen“ vom heimischen Rinderfilet mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast</i>	€ 19,50
<i>Variation von der Gänseleber mit Topinamburcreme, Quitten-Chutney und Butterbrioche</i>	€ 23,80
<i>Dazu empfehlen wir Glas Riesling „IKON“ 10,5%, Ludwig Neumayer</i>	€ 4,90

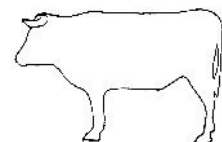
## **Suppen**

<i>Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel</i>	€ 5,90
<i>Kürbisschaumsuppe mit Kernöl vom Uwe Schiefer</i>	€ 7,90
<i>Essenz von der Bauernente mit Butternockerl</i>	€ 9,80

## **Vegetarisch**

<i>Hausgemachte Ricotta-Ravioli mit Salzeibutter, Kürbis und Comté</i>	€ 20,00
<i>Parmesan-Lauchrisotto mit Rote-Rüben-Gelee und schwarzem Trüffel</i>	€ 21,00

*Gedeck mittags € 2,00 / abends € 3,80*





## **Fisch**

*Filet vom Alpensaibling  
mit zweierlei Karfiol und Rote Rübe* € 28,50

*Medaillon vom Zander  
mit Blattspinat, Selleriecreme und braunem Butterschaum* € 28,50

## **K & K altösterreichische Küche**

*Hausgemachte Grammelknödel  
mit lauwarmen Veltlinerkraut* € 12,00 / 15,80

*Geschmorte Rindsroulade  
mit Erdäpfelpüree* € 22,80

*Wiener Schnitzel vom Flachgauer Naturkalb  
mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel* € 22,80

*Gebratene Kalbsleber  
mit Calvadosäpfel, Schmorzwiebel und Erdäpfelpüree* € 23,80

## **Hauptspeisen**

*Knusprige Schlossente mit Rotkraut und Serviettenknödel* € 20,00 / 28,50

*Beef-Steak „Schloss Aigen“ mit Cremespinat und Spiegelei* € 33,50

*Zweierlei vom heimischen Hirschkalb  
mit Belugalinsen, Pack Choi und Grießknöderl* € 33,80

*Filetsteak vom österreichischen Weiderind  
mit Speckbohnen, Erdäpfelkrapferl und Pfeffersauce  
dazu empfehlen wir  
gebratene Gänseleber und Portweinröffelsauce* € 37,50  
€ 10,00

Gedeck mittags € 2,00 / abends € 3,80

