



## ***Menü 1***

### ***„Rindfleisch aus Tradition“ Die Spezialität im Gasthof Schloss Aigen***

*Lauwarmer Alpensaibling  
mit Wurzelgemüsesalat und Krenschaum*

\*\*\*\*\*

*Tafelspitzbouillon mit Einlagen-Potpourri*

\*\*\*\*\*

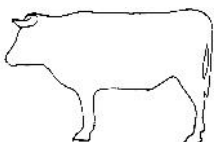
*Gekochtes vom heimischen Bio-Rind  
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat,  
Schnittlauchsauce und Apfelkren*

\*\*\*\*\*

*Topfenknödel mit Beerenröster  
und Vanille-Espuma*

€ 42

*Ohne Vorspeise € 36  
Gedeck € 3,80/Person*





## **Menü 2**

### ***„Rindfleisch aus Tradition“*** *Die Spezialität im Gasthof Schloss Aigen*

*Tatar von der geräucherten Forelle  
mit Krenmousse, Forellenkaviar und Gurkencarpaccio*

\*\*\*\*\*

*Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl*

\*\*\*\*\*

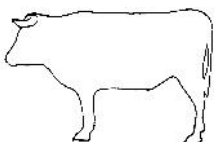
*Tafelspitz vom heimischen Bio-Rind  
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat,  
Schnittlauchsauce und Apfelkren*

\*\*\*\*\*

*Topfenknödel mit Beerenröster  
und Vanille-Espuma*

€ 45

*Ohne Vorspeise € 39  
Gedeck € 3,80/Person*





### ***Menü 3***

*Frischkäseterrine mit Raunacarpaccio  
und geröstetem Buchweizen*

\*\*\*\*\*

*Sellerieschaumsuppe mit Croutons*

\*\*\*\*\*

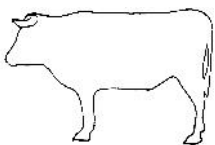
*Im Ganzen gebratene Beiried  
mit Sauce Béarnaise,  
Speckbohnen und Parmesan-Krapferl*

\*\*\*\*\*

*Lauwarmes Schokotörtchen mit Sorbet  
und Portweinkirschen*

€ 49

*Ohne Vorspeise € 42  
Gedeck € 3,80/Person*





## ***Menü 4***

*Lauwarmer Gemüsesalat mit Schwarzbrotchips  
und Paprikacreme*

\*\*\*\*\*

*Petersilienschaumsuppe mit Grissini*

\*\*\*\*\*

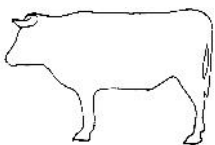
*Filet vom Alpensaibling  
mit saisonalem Gemüse und Rosmarinerdäpferl*

\*\*\*\*\*

*Kaiserschmarrn  
mit Apfelmus und Sauerrahmeis*

€ 45

*Ohne Vorspeise € 39  
Gedeck € 3,80/Person*





*Menü 5*

*Beef Tatar "Schloss Aigen" vom heimischen Rinderfilet  
mit Wachtelei und Senfcreme*

\*\*\*\*\*

*Hummerbisque*

\*\*\*\*\*

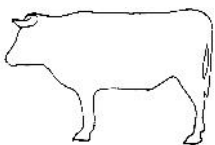
*Gebratener Zander  
mit Blattspinat und braunem Butterschaum*

\*\*\*\*\*

*Potpourri aus der Österreichischen  
Mehlspeisküche*

€ 49

*Ohne Vorspeise € 42  
Gedeck € 3,80/Person*





## ***Menü 6***

*Gabelbissen vom Tafelspitz in Kernölvinaigrette  
mit Vogerlsalat und Apfelkren*

\*\*\*\*\*

*Rote Rüben-Frischkäse-Ravioli  
mit Selleriecreme und Radicchio*

\*\*\*\*\*

*Medaillon vom Flachgauer Naturkalb  
im Kräutermantel  
mit Gemüse und Püree*

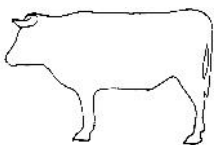
\*\*\*\*\*

*Tarte von der weißen Toblerone  
mit frischen Himbeeren*

€ 56

*Ohne Vorspeise € 46*

*Gedeck € 3,80/Person*





## ***Menü 7***

### ***Unsere vegetarische / vegane Menüempfehlung***

*Lauwarmer Gemüsesalat  
mit Artischocken, Schwarzbrotchips und Pesto*

\*\*\*\*\*

*Klare Gemüsesuppe nach Großmutter-Art*

\*\*\*\*\*

*Tofu Schwammerlrostbraten  
mit Röstli*

\*\*\*\*\*

*Safran-Ananas mit Fruchtsorbet*

€ 39

*Ohne Vorspeise € 33  
Gedeck € 3,80/Person*

