

## **Vorspeisen**

*2 Stück hausgemachte Grammelknödel  
mit lauwarmen Veltlinerkraut* € 15,00

*Gartensalat mit Calamansi-Shiso-Dressing - vegan  
mit eingelegtem Kürbis, Radieschen und Pecaniüssen* € 19,80

*Marinierter King-Fish  
mit Roter Rübe, Pomelo, Buttermilch und Forellenkaviar* € 22,80

*Hausgemachte Entenravioli  
mit Selleriecreme und schwarzem Trüffel* € 18,80

*Beef Tatar „Schloss Aigen“  
vom heimischen Rinderfilet  
mit Wachtelei, Senfcreme und Schwarzbrottoast* € 22,50

*Variation von der Gänseleber  
mit Selleriecreme, Schwarzbeer-Chutney und Butterbrioche* € 30,80

*dazu empfehlen wir: Riesling Scharzhof, Egon Müller* € 15,00

## **Suppen**

*Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel* € 8,50

*Maronicremesuppe mit schwarzem Trüffel* € 9,80

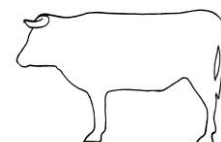
*Essenz von der Ente mit Butternockerl und schwarzen Walnüssen* € 11,00

## **Vegetarisch**

*Risotto vom Muskatkürbis  
mit Sanddorn und Brillant Savarin* € 24,50

*Gefüllte Krautwickler - vegan  
mit Gemüseragout, knusprigem Tofu und Purple-Haze-Karotte* € 24,50

*Gedeck mittags € 3,80 / abends € 5,80*





## **Fisch**

*Medaillon vom Zander*  
*mit Risoli, Rübenvielfalt und Kumquat* € 33,50

*Confierter Alpen-Saibling*  
*mit Pastinakencreme, Karfiol und Spitzkraut* € 35,50

## **K & K altösterreichische Küche**

*Hausgemachte Grammelknödel*  
*mit lauwarmen Veltlinerkraut* € 21,90

*Zwiebelrostbraten von der Beiried*  
*mit Braterdäpfel* € 29,80

*Wiener Schnitzel vom Flachgauer Naturkalb*  
*mit Petersilienerdäpfel* € 29,50  
*Portion Preiselbeeren* € 2,50

*Gebratene Kalbsleber*  
*mit Calvadosäpfel, Schmorzwiebel und Erdäpfelpüree* € 29,50

## **Hauptspeisen**

*Knusprige Schlossente mit Rotkraut und Serviettenknödel* € 27,80

*Beef-Steak „Schloss Aigen“ mit Cremespinat und Spiegelei* € 42,50

*Rücken vom heimischen Reh*  
*mit Selleriecreme, Knollenzist und Powidl-Pofesen* € 39,80

*Filetsteak vom österreichischen Weiderind*  
*mit Speckbohnen, Röstzwiebel-Kroketten und Pfeffersauce* € 46,50  
*dazu empfehlen wir*  
*gebratene Gänseleber und Portweintrüffelsauce* € 15,00

Gedeck mittags € 3,80 / abends € 5,80

