

Gasthof Schloss Aigen

Schwarzenberg-Promenade 37, 5026 salzburg
+436644081515

KOMPLETTE SPEISEKARTE

BIOFLEISCH VOM HEIMISCHEN RIND

Kavalierspitz Durchzogen und saftig	28,80 €
Rindszunge Gepökelt und gekocht	27,80 €
Beinflfleisch Weich und fett	24,80 €
Mageres Meisl Besonders mageres Stück	29,80 €
Schulterscherzel Das Beste von der Schulter	31,50 €
Hüferschwanzl Besonders mager und weich	29,50 €
Wiener Melange Kein Kaffee, sondern drei Sorten Rindfleisch	32,50 €
Tafelspitz Der Klassiker	34,50 €
K&K Kombination Kavalierspitz & Kruspelspitz Saftig und gut durchzogen	28,80 €
Krupelspitz Mehrere Fleischqualitäten in einem Stück	28,80 €
„Aigner“ Duett Kein Zweigesang, sondern unsere 2 Besten - Schulterscherzl & Hüferschwanzl	30,50 €
Suppe mit Einlage Grießnockerl, Frittaten, Leberknödel, Kaspressknödel, oder Gemüse und auf Wunsch mit Markscheiben.	5,90 €
Beilagen zum Rindfleisch Cremespinat, Rahmkohlrabi oder Semmelkren	5,90 €

| VORSPEISEN

Stück hausgemachte Grammelknödel mit lauwarmen Veltlinerkraut	16,60 €
Gartensalat mit Zitronen-Basilikum-Dressing - vegan VEGAN mit eingelegten Radieschen, Kürbis und Pecannüsse	19,80 €
Gebeizte Lachsforelle mit zweierlei Rote Rübe, Limetten-Dashi und Lachsforellenkaviar	21,80 €
Burrata & Eierschwammerl VEGETARISCH mit Paradeiser und schwarzem Trüffel	22,50 €
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 €

| SUPPEN

Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel	8,80 €
Steinpilzcremesuppe mit schwarzem Trüffel VEGETARISCH	11,80 €
Hummerbisque mit Garnele und Erbse	18,80 €

| VEGETARISCH

Dampfnudel mit Wakame-Apfel-Pesto und Ofengemüse	24,80 €
Vegane Jakobsmuschel „Kräutersaitlinge“ & Paella - vegan VEGAN mit Artischocke und Taggiasca Oliven	24,80 €

| 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	35,50 €
--	----------------

Wiener Schnitzel vom Flachgauer Naturkalb mit Petersilienerdäpfel	29,80 €
---	----------------

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 €
---	----------------

| UNSERE NACHSPEISEN

Tahiti-Vanilleeis mit Nusskrokant und Aceto Balsamico oder Kürbiskernöl VEGETARISCH **12,50 €**
Tahiti-Vanilleeis mit Nusskrokant und Aceto Balsamico oder Kürbiskernöl vom Uwe Schiefer

Hausgemachte Topfenknödel VEGETARISCH **14,80 €**
mit zweierlei Zwetschke

Mille Feuille von weißer und dunkler Schokolade VEGETARISCH **14,80 €**
mit frischen Beeren und Sorbet

Weißer Pfirsich VEGETARISCH **16,50 €**
mit Pistazie und Amaretto-Vanillecreme

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Sauerrahm-Sorbet VEGETARISCH **34,00 €**
für 2 Personen

Stück Palatschinken VEGETARISCH **11,00 €**
mit hausgemachter Marmelade

| SORBETS & EIS

Sorbets & Eis **4,40 €**
Mango, Zitrone, Passionsfrucht-Joghurt, Sauerkirsch, Erdbeer, Himbeere, Vanille, Schokolade oder Sauerrahm

| DESSERT GOURMAND

Tahiti-Vanilleeis mit Schlag	VEGETARISCH	9,00 €
und PX-Sherry, Montilla-Moriles oder Don PX-Sherry oder Eierlikör		
Valrhona-Schokolade & Weichsel	VEGETARISCH	9,50 €
mit Illy-Espresso		
Sauerrahmeis & frische Beeren	VEGETARISCH	12,50 €
mit Grand Manier		
Schokobrownie mit Frischkäsecreme	VEGETARISCH	11,80 €
und rotem Port, Ramos Pinto		
Reblochon mit rotem Tropea Zwiebel-Confit	VEGETARISCH	12,80 €
und Auslese G. Muskateller, Ehmoser		
Blauschimmelkäse mit Trüffelhonig	VEGETARISCH	11,50 €
und Ramandolo, Giovanni Dri		
Zetschke mal Zwei		9,80 €
Sorbet & Schnaps		

| KÄSE

Käsequartett	VEGETARISCH	17,50 €
Gorgonzola Dolce, Comte, Brillat Savarin, Reblochon		