

Vorneweg

Tiroler luftgetrockneter Bergschinken von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Gewürzgurken, frischem Kren & Bauernbrot 13

Tatar vom Jungbullen

mit Aromaten zum selber Anmachen, Bauernbrot & Landbutter

Vorspeise 90g / Hauptgang 120g 17 / 22
+ Brückenpfeiler-Pommes mit Sauce Béarnaise 5

Aigner`s „Jahreszeitensalat“

Feldsalat auf leichtem Ziegenkäsespiegel mit Granatapfel-Kernen und Walnüssen 13

Schwarz Rot Gold

Dünner Kartoffelrösti mit geräuchertem Zarenlachs und Meeräschenkaviar 15

Original gebratene Nürnberger Würstchen

mit Riesling-Sauerkraut, Senf und Kartoffelstampf 14

Suppen

Aigner`s beef-tea (konzentrierte Kraftbrühe vom Rind, in der Flasche gegart & serviert) 10

Schwäbische Festtagssuppe mit Gemüse, Kräuterpfannkuchen, Tafelspitz, Maultasche & Markklößchen 9

Leberknödelsuppe mit Gemüse und Petersilie 9

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis mit Orange und Ingwer 9

Hauptsachen

Ausgelöstes Steirisches Backhendel vom Kikok-Huhn mit Panade, Zitronen-Senfmayonnaise, Kartoffelsalat mit Speck & Kürbiskernöl 19

Wiener Schnitzel

vom deutschen Milchkalb mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Specksalat und kalt gerührten Preiselbeeren 25

„Das Aigner Schnitzel“

vom Saalower Kräuterschweine-Rücken mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Specksalat und kalt gerührten Preiselbeeren 21

Koriander-Pfeffersteak vom Rinderfilet (250g) mit Sauce Béarnaise, Brückenpfeiler-Kartoffeln, Kopfsalatherz & Marille 39

Original Königsberger Klopse

mit Rote Beete Kapernsauce & Kartoffel-Schnittlauchpüree 19

Hauptsachen

Brandenburger Bauernente aus dem Rohr mit Rahmwirsing, Boskoop Apfel & gefülltem Kartoffelknödel	25
In Nussbutter gebratenes Bachsaiblingsfilet auf Kartoffel-Schwarzwurzelalat mit Rucolapesto & mariniertes Kresse	25
Gebratene Milchkalbsleber „Berliner Art“ mit Boskoop-Apfel, Stampfkartoffeln & gebackenen Zwiebelringen	24
Gebratene Steirische Kaspressknödel auf Muskatkürbisgemüse mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	19

Unsere Empfehlung

*Gesottenes Simmentaler-Rindertafelspitz in **2** Gängen serviert 29*

Den Tafelspitz servieren wir im Kupferkessel zusammen mit reichlich Rindssuppe und Wurzelgemüse. Im ersten Gang genießen Sie die Brühe mit Flädle, im Hauptgang zum gesottenen Fleisch, Rahmspinat & Röst-Erdäpfel, sowie Apfelkren und Schnittlauchschmand.



Süßes

Katalanische Creme, am Tisch karamellisiert, mit Blaubeeren in Cassissauce	10
„Unser“ warmer Valrhona-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Cremeeis	11
Aigner`s lauwarmer Käsekuchen mit Zwetschgenröster	11
Käse-Duell - Ziege gegen Kuh 1:3 mit Walnüssen, Feigensenf & Portwein-Trauben	13
Wiener Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Vanilleeis und Preiselbeersahne (ca. 20 Minuten Zubereitungszeit)	12

Heute marktfrisch auf den Tisch

Liebe Gäste,
die Lebensmittel für die Tafelgerichte kaufen wir täglich frisch für Sie ein.
Die verfügbare Anzahl der Hauptgerichte entnehmen Sie bitte der großen Tafel im Eingangsbereich. Falls es einmal dazu kommen sollte, dass zu Gunsten der frischen Produkte einige Gerichte nicht mehr verfügbar sind, bitten wir um Ihr Verständnis.

Vorspeise:

- 10 *Vitello Tonnato vom Linumer Kalb
mit Pflücksalat & Tomatencrostini*
14€

Hauptgänge:

- 11 *Gebratenes Filet vom Skrei
(Winterkabeljau von den Lofoten)
auf Berglinsengemüse, glacierten
Birrenspalten & geröstetem Speck*
26€

- 9 *„Coq au Vin“ Kikok-Huhn in
Horcher-Spätburgunder geschmort
mit Saucengemüse und
Butter-Spätzle*
25€



- 15 *Rib Eye-Steak (Entrecôte) rosa
gegrillt, mit Salatherzen in Tiroler
Speck gebraten, winterliche
Bratkartoffeln & Café de Paris-
Butter*
36€

Sollten Sie eine Lebensmittelintoleranz oder Allergie haben,
so lassen Sie uns dies bitte wissen. Wir halten für Sie eine
entsprechend ausgezeichnete „Allergenkarte“ bereit.

Hier geht`s los ! Aigners stresskiller Aperitife



Horcher Berlini, Secco mit feinem Pfirsich Aroma	0,1l	7
Horcher Secco Verde, Secco aus der Rieslingtraube	0,1l	7
Vranken Grand Reserve, Champagne	0,1l	12
HB Horcher Brut methode traditionnelle Pfalz	0,1l	8
HB Horcher Brut Rosé methode traditionnelle Pfalz	0,1l	8
„Pflaume Royal“ Horcher Secco Verde mit Pfaumen Zimtblüten Likör aus der Pfalz	0,1l	9
Aigner Cider Apfelsaft & Champagner auf Eis mit Apfelspalte	0,125l	12
Lillet Blanc oder Rouge ein Bordeaux Aperitif aus Weinen & Fruchtlikören mit viel Eis	5cl	7
Wermut Antica Formula aus dem Haus Carpano	5cl	6

Nimm mich mit zu dir nach Hause

HORCHER
WEIN

**Aktions-Wein des Monats:
Horcher Merlot 2015**



Alk.-Geh.: 13,5 % Vol., Säure: 6,0 g/l, RZ.: 0,5 g/l
Dieser Merlot aus sehr dunklen, kleinen und reifen
Trauben wurde überwiegend im großen Holzfass
sowie auch in wenigen kleinen Barriques ausgebaut.
Wertig und gehaltvoll mit viel Beerenfrucht im Duft
und kräftig-samtiger Struktur im Mund eignet er sich
hervorragend als Wein zum puren Genuss
und ebenso als angenehmer Essensbegleiter! 0,75 l






Aktion 5+1 6 Flaschen - 62,50 Euro

Die Horcher Weine

Vom eigenen Weingut Horcher, gelegen im berühmten Pfälzer Edelweinort Kallstadt und benannt nach einem der angesagtesten Restaurants des alten Berlins, bieten wir Ihnen die von unserem Kellermeister Wolfgang Grün mit viel Sorgfalt & Liebe gemachten Weine an & wünschen Ihnen viel Genuss & Freude beim Verkosten.

Bronze Linie - Gutsweine auf hohem Niveau 0,2l 0,5l 1l

	2015	Selection Horcher Weiss Riesling Silvaner Weißburgunder Kerner Scheurebe	7	14	28
	2015	Selection Horcher Rot Merlot Acolon St. Laurent Spätburgunder	7	14	28
	2015	Riesling Trocken 0,75l	8		0,75l-28

Silber Linie - Ortsweine aus hochwertigen Weinlagen 0,2l 0,75l

	2015	Selection Aigner Weiss Grauburgunder, Weißburgunder	9		35
	2014	Selection Zollhaus Weiss Riesling, Sauvignon Blanc, Scheurebe	9		35
	2014	Selection e Weingrün Weiss Muskateller, Scheurebe	9		35
	2014	Muskateller Trocken	9		35
	2016	Riesling „Lagenspiel“ trocken	9		35
	2015	Riesling feinherb	9		35
	2016	Sauvignon Blanc	9		35
	2015	Chardonnay	9		35
	2015	Grauburgunder	9		35
	2016	Rosé Spätburgunder, Merlot, St. Laurent	9		35
	2015	Spätburgunder	9		35
	2015	Selection Aigner rot Merlot, St. Laurent, Spätburgunder	9		35
	2015	Merlot	9		35
	2013	Selection Aigner rot 1,5l Merlot, St. Laurent, Spätburgunder			1,5l - 79

Gold Linie - Erste Lage Weine aus den besten Parzellen 0,15l 0,75l

	2014	Riesling Saumagen & Kobnert	12		59
	2015	Rosé Saignée Barrique Spätburgunder Merlot			59
	2013	Spätburgunder Barrique	12		59

Horcher Weine jetzt ganz Gross im Genuss 1,5l 1,5l

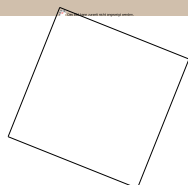
	2014	Chardonnay			95
	2013	Merlot Rosé	9		79
	2013	Spätburgunder Barrique			120

Edelsüße Weine 0,375l

	2008	Chardonnay Trockenbeerenauslese			149
---	------	---------------------------------	--	--	-----

So schmeckt`s in der Pfalz 0,25l 0,5l

		Eiskalte Horcher Weißwein-Schorle im original „Dubbeglas“	5		10
--	--	--	---	--	----



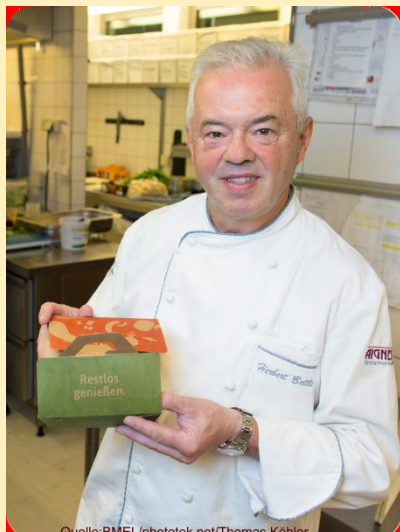
Restlos genießen - Wir machen mit!

Mitnehmen statt wegwerfen:

Haben Sie Speisereste auf Ihrem Teller – Lassen Sie es sich einpacken.

Helfen Sie mit, die Beste-Reste-Box als praktischen Lebensmittelretter zu einem festen Bestandteil unserer Restaurantkultur zu machen.

Denn: Wertvolle Speisereste mitzunehmen muss niemanden in Verlegenheit bringen.



Quelle: BMEL/phototek.net/Thomas Köhler

Alle Infos auf www.restlos-genuessen.de

Für Ihre Feierlichkeiten bieten wir den passenden Rahmen...

...ob im Aigner...

www.aigner-gendarmenmarkt.de

bis 16 Personen

bis 200 Personen



...oder im Alten Zollhaus...

www.altes-zollhaus.com

bis 80 Personen

bis 100 Personen



...oder in der Rotisserie Weingrün!

www.rotisserie-weingruen.de

bis 80 Personen

