

## Vorneweg

**Tiroler luftgetrockneter Bergschinken**  
von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Gewürzgurken,  
frischem Kren & Bauernbrot 14

**Tatar vom Jungbullen**  
mit Aromaten zum selber Anmachen,  
Bauernbrot & Landbutter  
Vorspeise 90g / Hauptgang 130g 17 / 24  
+ Brückenpfeiler-Pommes mit Sauce Béarnaise 5

**Aigner`s „Jahreszeitensalat“**  
Feldsalat auf leichtem Ziegenfrischkäsespiegel  
mit eingelegten Rotweifeigen und Walnüssen 14

**Schwarz Rot Gold**  
Dünner Kartoffelrösti mit geräuchertem  
Zarenlachs und Meeräschenkaviar 15

**Original gebratene Nürnberger Würstchen**  
mit Riesling-Sauerkraut, Senf und Kartoffelstampf 15

## Suppen

**Aigner`s beef-tea** (konzentrierte Kraftbrühe  
vom Rind, in der Flasche gegart & serviert) 12

**Schwäbische Festtagssuppe** mit Gemüse,  
Kräuterpfannkuchen, Tafelspitz, Maultasche & Markklößchen 10

**Leberknödelsuppe** mit Gemüse und Petersilie 10

**Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis**  
mit Orange & Ingwer 10

## Hauptsachen

**Ausgelöstes Steirisches Backhendel**  
vom Kikok-Huhn mit Panade, Zitronen-Senfmayonnaise,  
Kartoffelsalat mit Speck & Kürbiskernöl 20

**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 22

**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<br>aus dem Rohr mit Rahmwirsing, Boskoop Apfel<br>& gefülltem Kartoffelknödel                 | 25 |
| In Nussbutter gebratenes Bachsaiblingsfilet<br>auf Kartoffel-Pfifferlingssalat<br>mit Rucolapesto & mariniertes Kresse | 25 |
| Gebratene Milchkalbsleber „Berliner Art“<br>mit Boskoop-Apfel, Stampfkartoffeln<br>& gebackenen Zwiebelringen          | 25 |
| Türmchen von Pfifferlings-Serviettenknödel<br>mit Schnittlauchrahm, Erbsen & Kirschtomaten                             | 20 |

## Unsere Empfehlung

*Gesottenes Simmentaler-Rindertafelspitz in **2** Gängen serviert 30*

*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 Schnittlauchschand.*



## Süßes

|   |    |
|---|----|
| Katalanische Creme, am Tisch karamellisiert,<br>mit Blaubeeren in Cassissauce                               | 10 |
| „Unser“ warmer Valrhona-Schokoladenkuchen<br>mit flüssigem Kern & Cremeeis                                  | 12 |
| Aigner`s lauwarmer Käsekuchen<br>mit Zwetschgenröster   | 12 |
| Käse-Duell - Ziege gegen Kuh 1:3<br>mit Walnüssen, Feigensenf & Portwein-Trauben                            | 15 |
| Wiener Kaiserschmarrn mit Apfelmus,<br>Vanilleeis und Preiselbeersahne<br>(ca. 20 Minuten Zubereitungszeit) | 14 |

## 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

*Rillet von der Regenbogenforelle  
mit Fenchelsalat & geröstetem  
Kressebrot*

14€

### *Hauptgänge:*

11

*Kotelett vom Havelländer  
Apfelschwein mit gebackenem  
Blunzenknödel & Rieslingkraut*

26€

9

*Gebratener Oktopus und krosser  
Schweinebauch mit Topinambur,  
Petersilienwurzeln & Cranberries*

23€

15

*Rahmgulasch vom Linumer Kalb  
mit Pfifferlingen & hausgemachten  
Spätzle*

24€

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,<br>Secco mit feinem Pfirsich Aroma  | 0,1l    | 7  |
| Horcher Secco Verde,<br>Secco aus der Rieslingtraube   | 0,1l    | 7  |
| Vranken Grand Reserve,<br>Champagne  | 0,1l    | 12 |
| Reichsrat v. Buhl Sekt,<br>Riesling Brut, Pfalz  | 0,1l    | 8  |
| HB Horcher Brut Rosé<br>methode traditionnelle Pfalz   | 0,1l    | 8  |
| „Herr von Ribbeck“<br>mit Saft von der Williamsbirne<br>wenig Ingwer, Minze,<br>aufgefüllt Horcher Secco Verde | 0,125 l | 8  |
| Aigner Cider<br>Apfelsaft & Champagner<br>auf Eis mit Apfelspalte  | 0,125l  | 12 |
| Lillet Blanc oder Rouge<br>ein Bordeaux Aperitif aus Weinen<br>& Fruchtlikören mit viel Eis                    | 5cl     | 7  |
| Wermut Antica Formula<br>aus dem Haus Carpano, Italien   | 5cl     | 7  |
| Vermut de Capçanes<br>aus dem Haus Capçanes, Spanien   | 5cl     | 7  |

*Nimm mich mit zu dir nach Hause*

**HORCHER**  
WEIN

### Aktions-Wein des Monats: Horcher Rosé 2017

Spätburgunder, Merlot St. Laurent  
Alk.-Geh.: 12,0 % Vol., Säure: 7,3 g/l, RZ.: 8,6 g/l  
Der 2017er Rosé ist sehr fruchtig und geprägt vom Duft  
roter Beeren wie Erdbeere und Kirsche.  
Im Mund lebendig, frisch und saftig.  
Lässt sich wunderbar solo trinken, aber begleitet  
genauso hervorragend die Frühjahrsklassiker  
wie Spargel mit neuen Kartoffeln. 0,75 l






**Aktion 5+1 6 Flaschen - 44,50 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<br>Riesling Silvaner Weißburgunder Kerner Scheurebe | 8 | 16 | 30       |
|  | 2015 | Selection Horcher Rot<br>Merlot Acolon St. Laurent Spätburgunder            | 8 | 16 | 30       |
|  | 2015 | Riesling Trocken 0,75l  | 8 |    | 0,75l-29 |

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

|   |      |  |  |    |           |
|---|------|--|--|----|-----------|
|    | 2015 | Selection Aigner Weiss<br>Grauburgunder, Weißburgunder           |  | 10 | 37        |
|    | 2014 | Selection Zollhaus Weiss<br>Riesling, Sauvignon Blanc, Scheurebe |  | 10 | 37        |
|    | 2014 | Selection e Weingrün Weiss<br>Muskateller, Scheurebe             |  | 10 | 37        |
|    | 2014 | Muskateller Trocken  |  | 10 | 37        |
|    | 2016 | Riesling „Lagenspiel“ trocken                                    |  | 10 | 37        |
|   | 2016 | Riesling feinherb  |  | 10 | 37        |
|  | 2016 | Sauvignon Blanc  |  | 10 | 37        |
|  | 2016 | Chardonnay   |  | 10 | 37        |
|  | 2016 | Grauburgunder  |  | 10 | 37        |
|  | 2017 | Rosé Spätburgunder, Merlot, St. Laurent                          |  | 10 | 37        |
|  | 2015 | Spätburgunder  |  | 10 | 37        |
|  | 2015 | Merlot   |  | 10 | 37        |
|  | 2013 | Selection Aigner rot 1,5l<br>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 |  | 12 | 59 |
|  | 2013 | Spätburgunder Barrique                     |  | 12 | 59 |

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

|   |      |                        |  |  |     |
|---|------|------------------------|--|--|-----|
|  | 2014 | Chardonnay             |  |  | 95  |
|  | 2013 | Spätburgunder Barrique |  |  | 120 |

### Edelsüße Weine 0,375l

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

### So schmeckt`s am Gendarmenmarkt 0,25l 0,5l

|  |  |                          |  |   |    |
|--|--|--------------------------|--|---|----|
|  |  | Horcher Weißwein-Schorle |  | 5 | 10 |
|--|--|--------------------------|--|---|----|

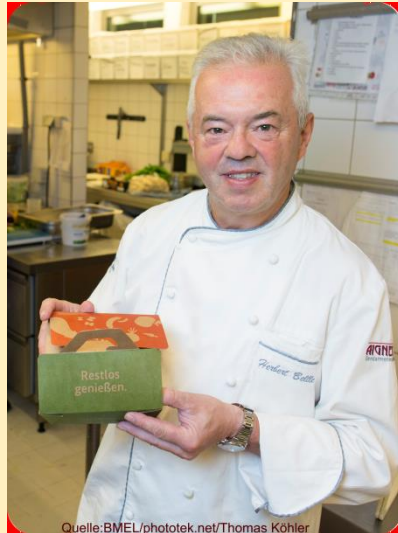
## Restlos genießen - Wir machen mit!

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](http://www.restlos-genuessen.de)

## Für Ihre Feierlichkeiten bieten wir den passenden Rahmen...

...ob im Aigner...

[www.aigner-gendarmenmarkt.de](http://www.aigner-gendarmenmarkt.de)

bis 16 Personen

bis 200 Personen



...oder im Alten Zollhaus...

[www.altes-zollhaus.com](http://www.altes-zollhaus.com)

bis 80 Personen

bis 100 Personen



...oder in der Rotisserie Weingrün!

[www.rotisserie-weingruen.de](http://www.rotisserie-weingruen.de)

bis 80 Personen

