

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

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, mit Blaubeeren in Cassissauce | 10 |
| „Unser“ warmer Valrhona-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Cremeeis | 12 |
| Aigner`s lauwarmer Käsekuchen mit Zwetschgenröster | 12 |
| Käse-Duell - Ziege gegen Kuh 1:3 mit Walnüssen, Feigensenf & Portwein-Trauben | 15 |
| Wiener Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Vanilleeis und Preiselbeersahne (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

*Warmer Oktopus-Crostini mit
Oliven & Tomaten*

14 €

Hauptgänge:

11

*Wolfsbarschfilet auf Rote Bete-
Risotto, gebratenem Pak Choi
und Thymianschaum*

29€

9

*Dreierlei vom
Ruppiner Weidelamm
Geschmort, rosa gebraten
& Mini-Burger mit
Topinambur und Schafskäsezigarre*

28€

15

*Wiener Fiaker -Gulasch
Rindergulasch mit Gewürzgurke,
Ei & Wiener Würstchen*

23€

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 |
| Reichsrat v. Buhl Sekt, Riesling Brut, Pfalz | 0,1l | 8 |
| HB Horcher Brut Rosé methode traditionnelle Pfalz | 0,1l | 8 |
| „Herr von Ribbeck“ mit Saft von der Williamsbirne wenig Ingwer, Minze, aufgefüllt Horcher Secco Verde | 0,125 l | 8 |
| 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, Italien | 5cl | 7 |
| Vermut de Capçanes 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 Riesling Silvaner Weißburgunder Kerner Scheurebe | 8 | 16 | 30 |
|  | 2015 | Selection Horcher Rot 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 Grauburgunder, Weißburgunder | | 10 | 37 |
|  | 2014 | Selection Zollhaus Weiss Riesling, Sauvignon Blanc, Scheurebe | | 10 | 37 |
|  | 2014 | Selection e Weingrün Weiss Muskateller, Scheurebe | | 10 | 37 |
|  | 2014 | Muskateller Trocken | | 10 | 37 |
|  | 2017 | 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 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 |
|  | 2015 | Spätburgunder Barrique | | 12 | 59 |
|  | 2009 | Portugieser | | | 75 |

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

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

Edelsüße Weine 0,1l 0,375l 0,75l

| | | | | | |
|---|------|---|--|----|-----|
|  | 2016 | Riesling Auslese | | 10 | 70 |
|  | 2008 | Chardonnay Trockenbeerenauslese | | | 149 |
|  | 2010 | Spätburgunder Blanc de Noir Beerenauslese | | | 110 |

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

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

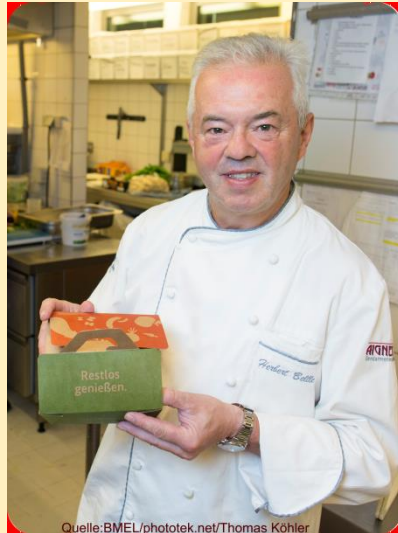
Restlos genießen - Wir machen mit!

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

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

