

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“
Kopfsalat mit Kräuterdressing ,Sauerrahm, Salzmandeln
& gebackenen Parmesan-Polentawürfeln 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

Beelitzer Spargelcremesüppchen
mit eigener Einlage 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-Spargelsalat mit Rucolapesto & mariniertes Kresse	25
Gebratene Milchkalbsleber „Berliner Art“ mit Boskoop-Apfel, Stampfkartoffeln & gebackenen Zwiebelringen	25
Kartoffel-Bärlauch-Gnocchi mit wildem Brokkoli & Spargel	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 *Original Frankfurter Grüne Soße
mit gefülltem Kresse-Ei und
gebackenem Beelitzer Spargel* 14€

Hauptgänge:

11 *Portion frischer, weißer Beelitzer
Stangenspargel mit Petersilien-
kartoffeln & Sauce Hollandaise* 18€



dazu empfehlen wir:

*Thüringer Rosmarin-Backschinken
& luftgetrockneter Bergschinken* 8€

Geräuchertes Zarenlachsfilet 10€

*Original Wiener Schnitzel
vom Milchkalb* 13€

9 *...oder alles drei in klein...
Schinken, Lachs & Schnitzel* 14€

*Kaninchenrücken aus der
Brandenburger Zimmermannzucht
im Brotmantel gebraten mit
wildem Brokkoli, rosa Radieschen
& Kräuterseitlingen* 24€

15 *Auf der Haut gebratenes
Nordsee-Kabeljaufilet auf Beelitzer
Spargelragout mit Bärlauchgnocchi* 25€

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 Secco Verde, Secco aus der Rieslingtraube	0,1l	7
Vranken Grand Reserve, Champagne	0,1l	13
HB Horcher Brut methode traditionnelle Pfalz	0,1l	8
„Horcher Spritz“ Aperol & Horcherwein , Eiswürfel & Sodawasser	0,15l	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, Italien	5cl	7
Vermut de Capçanes aus dem Haus Capçanes, Spanien	5cl	7

Nimm mich mit zu dir nach Hause

2015 Horcher Riesling Trocken 0,75 l
aus der Bronze-Linie

Alk.-Geh.: 11,5 % Vol., Säure: 7,6 g/l, RZ.: 5,9 g/l

HORCHER
WEIN






Ab dem Jahrgang 2015 bieten wir Ihnen erstmals einen Riesling in unserer Bronze-Linie. Er ist sozusagen unser „Gutsriesling“ und präsentiert sich trocken, aber nicht herb, gehaltvoll, aber nicht üppig. Dieser Wein hat ein tolles Preis-Leistungs-Verhältnis, und ist sowohl ein wunderbarer Essensbegleiter als auch einfach „ein schöner, trockener und ehrlicher Riesling“ für den Liebhaber!

Aktion 5+1 6 Flaschen - 37,50 Euro anstatt ~~45 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

	2016	Selection Horcher Weiss Riesling, Silvaner, Scheurebe	8	16	30
	2015	Selection Horcher Rot St. Laurent, Spätburgunder, Merlot	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 Riesling, Kerner		10	37
	2014	Selection Zollhaus Weiss Riesling, Sauvignon Blanc, Scheurebe		10	37
	2014	Selection Weingrün Weiss Muskateller, Scheurebe		10	37
	2014	Muskateller Trocken		10	37
	2017	Riesling „Lagenspiel“ trocken		10	37
	2017	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
	2016	Spätburgunder		10	37
	2015	Merlot		10	37
	2016	Selection Aigner rot Merlot, Syrah, Spätburgunder		10	37




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
	2016	Spätburgunder Barrique		12	59
	2015	Cabernet Sauvignon & Franc		12	59

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
--	--	--------------------------	--	---	----

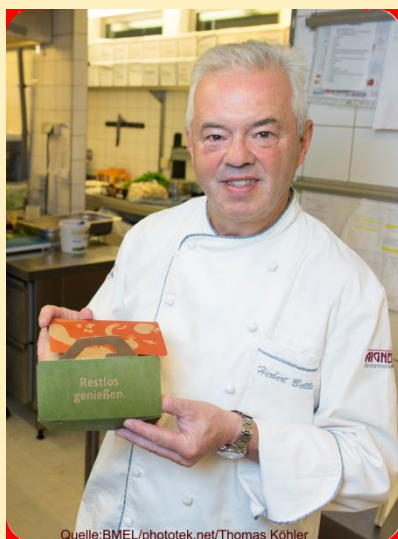
Restlos genießen - Wir machen mit!

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/photek.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

