

## 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“**  
Pflücksalate mit Wassermelone, Büffelmilch-Mozzarella & Salzmandeln 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 8

**Leberknödelsuppe** mit Gemüse und Petersilie 8

**Kaltes Avocado-Gurkensüppchen**  
mit Shrimps 10

## Hauptsachen

**Ausgelöstes Steirisches Backhendl**  
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

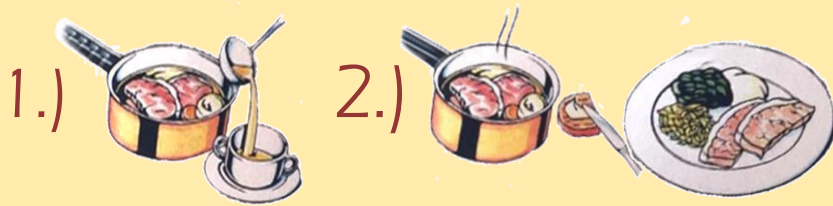
## Hauptsachen

Brandenburger Bauernente aus dem Rohr mit Rahmwirsing, Boskoop Apfel & gefülltem Kartoffelknödel	25
In Nussbutter gebratenes Bachsaiblingsfilet auf Kartoffel-Kohlrabibsalat mit Rucolapesto & mariniertes Kresse	25
Gebratene Milchkalbsleber „Berliner Art“ mit Boskoop-Apfel, Stampfkartoffeln & gebackenen Zwiebelringen	24

## 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 gesottene Fleisch, Rahmspinat & Röst-Erdäpfel, sowie Apfelkren und Schnittlauchschmand.

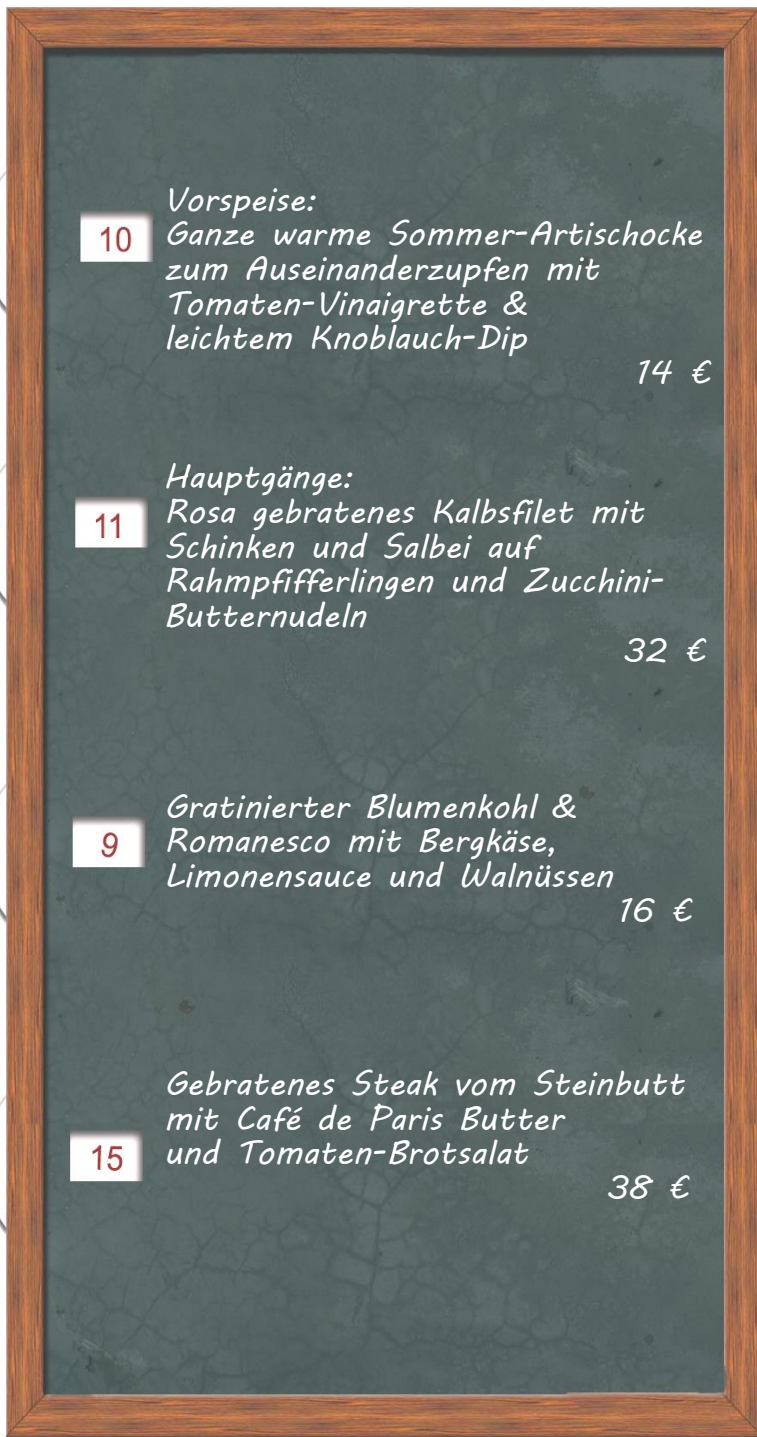


## Süßes

Katalanische Creme, am Tisch karamellisiert, mit Blaubeeren in Cassissauce	10
„Unser“ warmer Valrhona-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Cremeeis	11
Aigner`s lauwarmer Käsekuchen mit marinierten Werder-Erdbeeren	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.



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
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
Bitter-Sweet and Fresh Horcher Rosé mit Cassislikör & Tonic-Water	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	5cl	6

## Nimm mich mit zu dir nach Hause

### Aktions-Wein des Monats:

#### 2015 Rosé

Alk.-Geh.: 12 % Vol., Säure: 7,7 g/l, RZ.: 5,6 g/l  
Spätburgunder, Merlot, St.Laurent, Cabernet Sauvignon



Der 2015er Rosé ist sehr fruchtig und geprägt vom Duft roter Beeren wie Erdbeere, Himbeere und Kirsche. Im Mund lebendig, frisch und saftig. Lässt sich wunderbar solo trinken, begleitet mit seiner trockenen, gehaltvollen Art genauso hervorragend mit Frühjahrsklassikern wie Spargel mit neuen Kartoffeln.



**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	7	14	28
	2014	Selection Horcher Rot Merlot Acolon St. Laurent Spätburgunder	7	14	28

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

	2014	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	
	2015	Riesling „Lagenspiel“ trocken	9	35	
	2015	Riesling feinherb	9	35	
	2015	Sauvignon Blanc	9	35	
	2015	Chardonnay	9	35	
	2015	Grauburgunder	9	35	
	2015	Rosé Spätburgunder, Merlot, St. Laurent	9	35	
	2014	Spätburgunder	9	35	
	2014	Selection Aigner rot Merlot, St. Laurent, Spätburgunder	9	35	



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

	2014	Riesling Saumagen & Kobnert			59
	2014	Riesling Steinacker, Spontanvergärung	12		59
	2015	Rosé Saignée Barrique Spätburgunder Merlot			59
	2012	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

	2010	Riesling Eiswein (7,0% Vol., Säure 9,6 g/l, RZ.: 261 g/l)			110
	2008	Chardonnay Trockenbeerenauslese (5,9% Vol., Säure 13,3 g/l, RZ.: 314 g/l)			149

### So schmeckt`s in der Pfalz

Eiskalte Horcher Weißwein-Schorle  
im original „Dubbeglas“



0,25l	0,5l
5	10

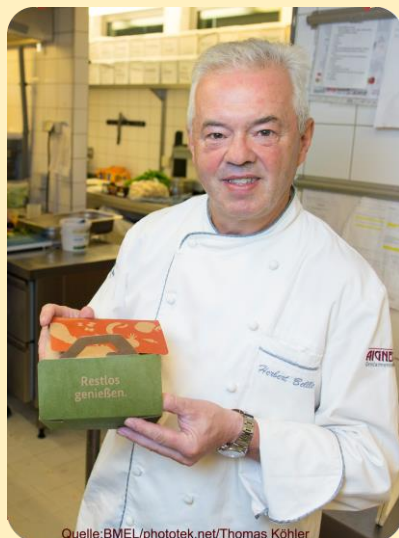
## Restlos genießen - Wir machen mit!

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/photok.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

