

Vorneweg

Tiroler luftgetrockneter **Bergschinken** von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Gewürzgurken, frischem Kren & Bauernbrot 12

Tatar vom Jungbullen

mit Aromaten zum selber Anmachen, Bauernbrot & Landbutter

Vorspeise 90g / Hauptgang 120g 17 / 22
+ Brückenpfeiler-Pommes mit Sauce Béarnaise 4,5

Aigner`s „Jahreszeitensalat“

Pflücksalate mit Bärlauch-Tomaten, gebackener Parmesanpolenta und Gewürz-Nüssen



13

Schwarz Rot Gold

Dünner Kartoffelrösti mit geräuchertem Zarenlachs und Meeräschenkaviar

14

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

13

Suppen

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

Festtagssuppe mit Gemüse, Fritatten, Tafelspitz, Maultasche & Markklößchen 8

Leberknödelsuppe mit Gemüse und Petersilie 8

Cremesüppchen vom Beelitzer Spargel mit eigener Einlage und Schnittlauch 8



Hauptsachen

Ausgelöstes **Steirisches Backhendel** vom Kikok-Huhn mit Panade, Zitronen-Senfmayonnaise, Kartoffelsalat mit Speck & Kürbiskernöl 18

Wiener Schnitzel

vom deutschen Milchkalb mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Specksalat und kalt gerührten Preiselbeeren 24

„Das Aigner Schnitzel“

vom Saalower Kräuterschweine-Rücken mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Specksalat und kalt gerührten Preiselbeeren 20

Koriander-Pfeffersteak vom Rinderfilet (250g) mit Sauce Béarnaise, Brückenpfeiler-Pommes, gratinierter Strauchtomate & Zuckermais 38

Original **Königsberger Klopse** mit Rote Beete Kapernsauce & Kartoffel-Schnittlauchpüree 18

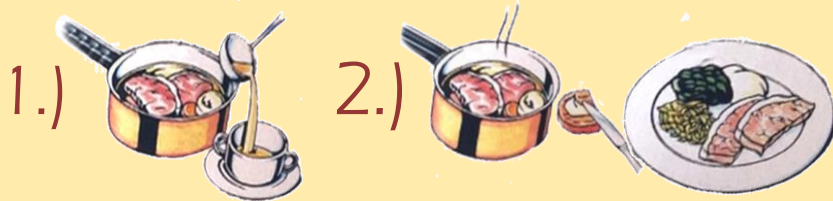
Hauptsachen

Brandenburger Bauernente aus dem Rohr mit Rahmwirsing, Boskoop Apfel & gefülltem Kartoffelknödel	24
In Nussbutter gebratenes Bachsaiblingsfilet auf Kartoffel-Spargelsalat mit Rucolapesto und marinierter Kresse	24
Gebratene Milchkalbsleber „Berliner Art“ mit Boskoop-Apfel, Stampfkartoffeln und gebackenen Zwiebelringen	23

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 Schnittlauchschand.



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	10
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:
Warme Tarte von
Kräuterseitlingen, Zucchini &
10 *Kichererbsen mit Limonenschmand und gebratenem Lammfilet* 13 €

Rosa gebratene Maibockkeule mit Mispeln, gebackenem Beelitzer Spargel und Kartoffel-Pfifferlingsstrudel 28 €

11 *Gebackene Risotto-Sauerampferbällchen auf Beelitzer Spargelragout* 16 €


9 *Portion frischer, weißer Beelitzer Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln & Sauce Hollandaise* 18€


15 *dazu empfehlen wir:*
Thüringer Rosmarin-Backschinken & luftgetrockneter Bergschinken 8€
Geräuchertes Zarenlachsfilet 10€
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb 13€
...oder alles drei in klein... Schinken, Lachs & Schnitzel 14€

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 Rosè

Alk.-Geh.: 12 % Vol.,

Säure: 7,7 g/l, RZ.: 5,6 g/l

Spätburgunder, Merlot, St.Laurent, Cabernet Sauvignon

Der 2015er Rosè 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

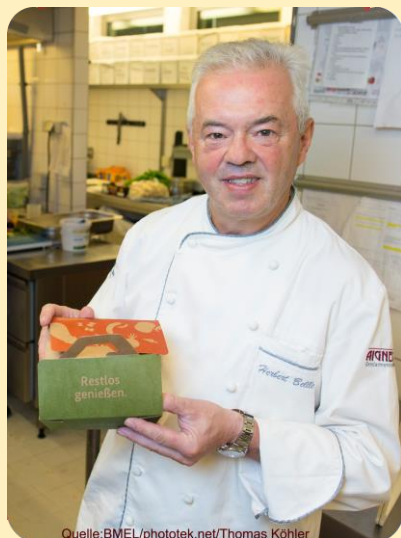
Restlos genießen - Wir machen mit!

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/phototek.net/Thomas Köhler

Alle Infos auf www.restlos-geniesen.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

