

## 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“

Pflücksalate mit Bärlauch-Tomaten, gebackener  
Parmesanpolenta & Gewürz-Nüssen 14

### Schwarz **Rot Gold**

Dünner Kartoffelrösti mit geräuchertem  
Zarenlachs & Meeräschenkaviar 15

**Original gebratene Nürnberger Würstchen**  
mit Riesling-Sauerkraut, Senf & 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 & Petersilie 10

**Spinatcremesüppchen**  
mit Fourme d`Ambert- Käse & Birne 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 & kalt gerührten Preiselbeeren 25

„Das Aigner Schnitzel“  
vom Saalower Kräuterschweine-Rücken mit lauwarmem  
Kartoffel-Gurken-Specksalat & 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 & mariniertes Kresse	25
Gebratene Milchkalbsleber „Berliner Art“ mit Boskoop-Apfel, Stampfkartoffeln & gebackenen Zwiebelringen	25
Gebratene Steirische Kaspressknödel auf Muskatkürbisgemüse mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	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 Schnittlauchschmand.*



## 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 *Gebackene Terrine von  
Müritzhecht & Zander mit  
original Frankfurter Grüner Soße  
& Pflücksalaten* 14€

### Hauptgänge:

- 11 *Dreierlei vom Ruppiner Lamm  
geschmorte Schulter,  
rosa gebratene Keule  
& Mini-Lammburger mit  
Topinambur, gebratenem  
Artischockenboden  
& Bärlauch-Gnocchi* 29€

- 9 *Seeteufelfilet aus der Bretagne  
mit gebratenem Kalbskopf im  
Ciabattabrot auf Fenchel-Risotto*

27€

- 15 *Gefüllte Schollenfilets &  
lauwarme Nordseekrabben mit  
Frühlingsgemüse & Dillreis*

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
HB Horcher Brut methode traditionnelle Pfalz	0,1l	8
HB Horcher Brut Rosé methode traditionnelle Pfalz	0,1l	8
„Pflaume Royal“ Horcher Secco Verde mit Pfaumen Zimtblüten Likör aus der Pfalz	0,1l	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*

**HORCHER**  
WEIN

**Aktions-Wein des Monats:  
Horcher Merlot 2015**



Alk.-Geh.: 13,5 % Vol., Säure: 6,0 g/l, RZ.: 0,5 g/l  
Dieser Merlot aus sehr dunklen, kleinen und reifen Trauben wurde überwiegend im großen Holzfass sowie auch in wenigen kleinen Barriques ausgebaut. Wertig und gehaltvoll mit viel Beerenfrucht im Duft und kräftig-samtiger Struktur im Mund eignet er sich hervorragend als Wein zum puren Genuss und ebenso als angenehmer Essensbegleiter! 0,75 l






**Aktion 5+1 6 Flaschen - 62,50 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
	2016	Riesling „Lagenspiel“ trocken		10	37
	2015	Riesling feinherb		10	37
	2016	Sauvignon Blanc		10	37
	2015	Chardonnay		10	37
	2015	Grauburgunder		10	37
	2016	Rosé Spätburgunder, Merlot, St. Laurent		10	37
	2015	Spätburgunder		10	37
	2015	Selection Aigner rot Merlot, St. Laurent, 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			59
	2013	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

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

### So schmeckt`s in der Pfalz

Eiskalte Horcher Weißwein-Schorle im original „Dubbeglas“



	0,25l	0,5l
	5	10

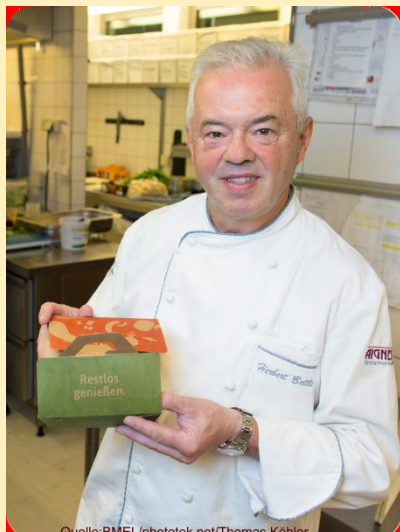
## Restlos genießen - Wir machen mit!

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

