

## 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 und Gewürz-Nüssen 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 Beelitzer Spargel  
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
Gebratene Erbsenküchle auf Ragout vom Beelitzer 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 gesottene[n] 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 marinierten Erdbeeren	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 Tortenbrie in Kürbiskernpanier mit  
Vanille-Rhabarber und Raukesalat 14€

### Hauptgänge:

- 11  Portion frischer, weißer  
Beelitzer Stangenspargel mit  
Petersilienkartoffeln &  
Sauce Hollandaise 18€

dazu empfehlen wir:

Thüringer Rosmarin-Backschinken  
& luftgetrockneter Bergschinken 8€

Geräuchertes Zarenlachsfilet 10€

- 9  Original Wiener Schnitzel  
vom Milchkalb 13€

...oder alles drei in klein...

Schinken, Lachs & Schnitzel 14€

Rosa gebratene Maibockkeule  
mit Wacholderrahmsauce,  
Mairübchen, Kräuterseitlingen und  
Bärlauch-Kartoffelwaffel 23€

- 15 Kross gebratenes Wolfsbarsch-  
filet auf Beelitzer Spargel-  
ragout mit Mispeln und Gnocchi 26€

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, 0,1l 7  
Secco mit feinem Pfirsich Aroma

Horcher Secco Verde, 0,1l 7  
Secco aus der Rieslingtraube

Vranken Grand Reserve, 0,1l 12  
Champagne

Reichsrat v. Buhl Sekt, 0,1l 8  
Riesling Brut, Pfalz

HB Horcher Brut Rosé 0,1l 8  
methode traditionnelle Pfalz

„Rhabarber Royal“  
Rhabarber Saft auf Eis  
mit Himbeere, frischer Minze  
und Horcher Secco Verde 0,125l 8  
oder Mineralwasser 0,125l 6

Aigner Cider 0,125l 12  
Apfelsaft & Champagner  
auf Eis mit Apfelspalte

Lillet Blanc oder Rouge 5cl 7  
ein Bordeaux Aperitif aus Weinen  
& Fruchtlikören mit viel Eis

Wermut Antica Formula 5cl 7  
aus dem Haus Carpano, Italien

Vermut de Capçanes 5cl 7  
aus dem Haus Capçanes, Spanien

*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
	2016	Riesling „Lagenspiel“ trocken		10	37
	2016	Riesling feinherb		10	37
	2016	Sauvignon Blanc		10	37
	2015	Chardonnay		10	37
	2015	Grauburgunder		10	37
	2017	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

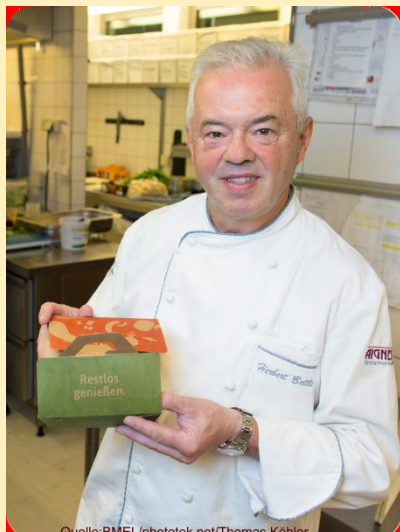
## Restlos genießen - Wir machen mit!

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/phototek.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

