



KOSTBARER

MITTWOCH

29.11.2017

## Großes Trüffel-Treffen: Alba trifft Perigord.

### Menü

Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Roastbeef von der österreichischen Angusbeiried  
mit Trüffelvinaigrette

\*\*\*\*\*

Bachforelle mit Beurre Blanc  
und weißer Albatrüffel

\*\*\*\*\*

62°C Ei  
mit Cremespinat und weißer Albatrüffel

\*\*\*\*\*

Geschmorte Kalbsbackerl  
mit Polenta, Sellerie im Salzteig und schwarzer  
Perigord Trüffel

\*\*\*\*\*

Valrhona-Schokotrüffel

### Weinbegleitung

Bellini

\*\*\*\*\*

Gavi di Gavi DOCG, Enrico Serafino

\*\*\*\*\*

Ribolla Gialla, Bortolusso Friaul

\*\*\*\*\*

Barbera d'Alba, Bosco Pierangelo,  
La Morra

\*\*\*\*\*

Chianti Classico, Castello di Rampolla,  
Toscana

\*\*\*\*\*

Ron Zacapa 23y

Menü € 95,00 inklusive Weinbegleitung, Kaffee & Mineral

### Gasthof Schloss Aigen

Familie Berger | Schwarzenbergpromenade 37 | A-5026 Salzburg

Reservierungen: +43 (0) 662 621284 | [office@schloss-aigen.at](mailto:office@schloss-aigen.at) | [www.schloss-aigen.at](http://www.schloss-aigen.at)

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Sonntag

