



KOSTBARER  
**MITTWOCH**



Mi. 22.09.2021 & Do. 23.09.2021  
18:30

### Menü

Tuna Tataki mit Ponzu-Mango-Salsa  
& Tan Tan Salat

\*\*\*\*\*

Tow kind of Salmon  
Tempura & Sashimi

\*\*\*\*\*

„Baby Green Egg“ mit Hamachi  
und Sesam-Algensalat

\*\*\*\*\*

Mix of Signature California Rolls  
serviert mit Ingwer, Wasabi  
und Organic Soya Sauce

\*\*\*\*\*

Honig-Chili-Beef  
mit Aubergine, Tomatenvielfalt und Gartenkresse  
oder  
Rotes Kokosnuss-Curry  
mit Zander, Sojabohnen und wildem Brokkoli

\*\*\*\*\*

Süßer Abschluss

Menü € 110,00  
inklusive Weinbegleitung, Kaffee & Mineral

### Weinbegleitung

Champagner Ruinart Rose

\*\*\*\*\*

Grüner Veltliner  
Aigensinn

\*\*\*\*\*

Magnum Grüner Veltliner  
„Bergdistel“ Tegernseerhof

\*\*\*\*\*

Magnum Cuvee  
„Aigenart“  
Uwe Schiefer

**SOL**  
**BEACH**

*Velden*  
*meets*



GASTHOF  
**SCHLOSS**  
**AIGEN**

*Rindfleisch aus Tradition*

### Gasthof Schloss Aigen

Familie Berger | Schwarzenbergpromenade 37 | A-5026 Salzburg

Reservierungen: +43 (0) 662 621284 | office@schloss-aigen.at | www.schloss-aigen.at

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Sonntag