

Walter Grüll: The master of caviar.

Menü

Amuse Bouche

* * * * *

Ceviche von der Jakobsmuschel & Forellenkaviar

* * * * *

Kaviar vom Stör & Freilandei

* * * * *

Kabeljau mit Hummerschaum und Perlgraupenrisotto

* * * *

Filet vom Wolfsbarsch & Belugalinsen

* * * * *

Topfen-Nougat-Knödel & Weichsel

Weinbegleitung

Aperitif

* * * * *

Grüner Veltliner "Kalmuck" Magnum, Franz-Josef Gritsch, Spitz

* * * * *

Chardonnay, Ewald Zweytick, Ratsch

* * * * *

Weissburgunder "Wein vom Stein", Ludwig Neumayer, Traisental

* * * * *

Cuvee Aigenart aus der Großflasche, Uwe Schiefer, Südburgenland

* * * * *

Süßwein

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 | www.schloss-aigen.at

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Sonntag

