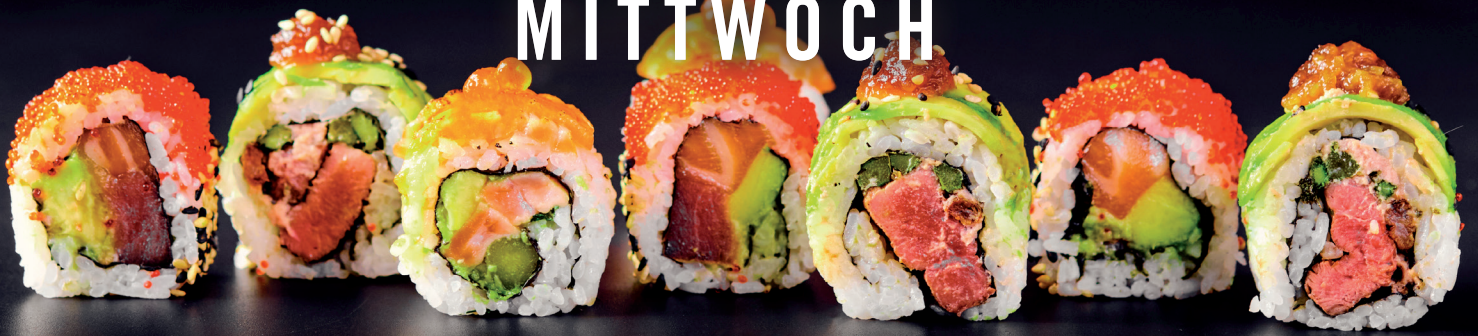




KOSTBARER
MITTWOCH



Mi. 21.09.2022 & Do. 22.09.2022
18:30

Menü

Tuna Tataki mit Ponzu-Mango-Salsa
& Tempura vom Lachs

Special Sashimi
Chefs choice

„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 Brut, Pol Roger

Rosé Mathilde MAG
Côte de Provence, Chapoutier

Grüner Veltliner Kalmuck MAG
Franz Josef Gritsch, Spitz

Pinot gris
Hugel, Elsass

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