



KOSTBARER
MITTWOCH

Mi. 20.09.2023
18:30

Menü

Tan Tan XO im Romana Blatt
& Lachs Tempura Tartar

Nigiri Chefs Choice
& Special Sashimi Mix

Bluntauental-Saibling Rare
mit Foie Gras & Karamell-Terriyaki Sauce

Mix of Signature California Rolls
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 € 130,00
inklusive Weinbegleitung, Kaffee & Mineral

Weinbegleitung

Sekt Brut Rosé,
Martin Nigl

Sauvignon Blanc,
Martin Nigl

Grüner Veltliner, Alte Reben,
Martin Nigl

Riesling Heiligenstein, Leindl
(Martin Nigl)

Pinot Noir, Martin Nigl
oder
Grüner Veltliner Privat,
Magnum, Martin Nigl

Eiswein, Martin Nigl

SOL
BEACH
Velden
and
Nigl
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