



KOSTBARER  
**MITTWOCH**

Mi. 25.09.2024  
18:30

## *Best of Sol Beach*

### *Menü*

Tan Tan XO im Romana Blatt  
& Lachs Tempura Tartar

\*\*\*\*\*

Special Sashimi Mix  
& Nigiri Chefs Choice

\*\*\*\*\*

Camaron Rojo & Wagyu Sashimi mit Gänseleber  
Surf and Turf Style

\*\*\*\*\*

Mix of Signature california rolls  
Spicy Tuna  
Crispy Hamachi Jalapeno  
Serie Limitada Sardellen, cured egg und Salzzitrone

\*\*\*\*\*

Honig-Chili-Beef  
mit Aubergine, Tomatenvielfalt und Gartenkresse  
oder  
Gelbes Aroma-Curry & Jakobsmuschel  
mit gebrannter Ananas

\*\*\*\*\*

Süßer Abschluss

Menü € 130,00  
inklusive Weinbegleitung, Kaffee & Mineral

### *Weinbegleitung*

Blanc de Blanc Brut,  
Taubenschuss

\*\*\*\*\*

Sauvignon Blanc Kalkstein  
Tement, Südsteiermark

\*\*\*\*\*

Grüner Veltliner Kögl Reserve  
Rainer Wess, Kremstal

\*\*\*\*\*

Riesling Urgestein  
Leindl, Kamptal  
(Martin Nigl)

\*\*\*\*\*

Pinot Noir  
Markowitsch, Carnuntum

\*\*\*\*\*

Dessertwein

**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