

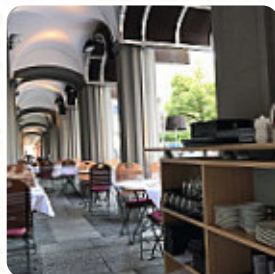


Aigner Gendarmenmarkt Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Französische Straße 25 10117 Berlin, Germany

(+49)30203751850, (+49)30203750 - <https://restaurants.accorhotels.com/de/restaurant->



Die **Speisekarte von Aigner Gendarmenmarkt** 's aus Berlin beinhaltet 419 Speisen. Durchschnittlich kosten **Speisen oder Getränke auf dem Menü** ca. 59 €. Die Kategorien können weiter unten eingesehen werden, und hier findest Du alle 419 Gerichte und Getränke auf ihrer Speisekarte. Dieses Speiselokal bietet **Mahlzeiten, welche typisch für den ganzen Kontinent Europa** sind, es stehen auch **wohlschmeckende vegetarische Mahlzeiten** auf der Speisekarte. Nach dem Essen (oder währenddessen) kannst Du auch an der Bar bei einem **alkoholischen oder nicht-alkoholischen Getränk** entspannen. Im Aigner Gendarmenmarkt erhältst Du **herzhafte deutsche Speisen** sowie wohlschmeckende Beilagen wie **Kartoffeln** sowie Salate. Natürlich findest du auf der Speisekarte oder Liste der Gerichte eine Auswahl typischer **Gerichte aus Österreich**, darunter so beliebte Optionen wie das geliebte Wiener Schnitzel, Kässpätzten und einen geschmackvollen Kaiserschmarrn. Das Gasthaus akzeptiert verschiedene Kreditkarten. Das Gasthaus serviert Dir gerne eine Auswahl glutenfreier Gerichte an, und auch die **lokalen Köstlichkeiten** sind nicht zu verachten!. Reserviere Deinen Tisch einfach online, damit Du vor Ort nicht warten musst, oder ruf für eine Reservierung einfach dort an, die Telefon Nummer ist [\(+49\)30203751850](tel:+4930203751850), [\(+49\)30203750](tel:+4930203750).

Aigner Gendarmenmarkt Speisekarte



Alkoholische getränke

BIER

Antipasti

MARINIERTE TOMATEN

Getränke

GLAS WEIN

Süße sünden

KAISERSCHMARRN

Suppe

CREMESÜPPCHEN VOM MUSKATKÜRBIS
MIT ORANGE UND INGWER

Tee

PFEFFERMINZBLÄTTER

Soup

CREAM SOUP OF PUMPKIN

Salads & starters

LAMB'S LETTUCE

Weisswein

2016 SAUVIGNON BLANC

Softgetränke

KOKS

Käse

KÄSEAUSWAHL VOM ANDER'L BAUER
MIT WEINTRAUBEN UND WALNÜSSEN

Gli antipasti

KALBSFLEISCHBÄLLCHEN \$19.6

Und für unsere siaßn a dessert

WIENER KAISERSCHMARRN

Sekt & champagner

POMMERY BRUT ROYAL

Hauptgerichte - chicken

GEBRATENES HUHN

Pasta zutaten

FLEISCHKLÖSSCHEN

Coffee

CAPPUCCINO \$3.8

Ala carte

FIAKER \$7.6

Franken

2012 RAINER SAUER SILVANER
"ESCHERNDORFER LUMP "1. \$48.9
LAGE

Cheese

A CHOICE OF FARMER'S CHEESE FROM
ANDER'L

Aigner Gendarmenmarkt Speisekarte



Kaffee

LATTE MACCHIATO

\$4.9

Bier / beer

BERLINER PILSNER VOM FASS

Schwarzer tee

DARJEELING ROYAL BLATT

Grüner tee

SONNE ASIENS ROYAL BLATT

Ahr

2009 KREUZBERG
SPÄTBURGUNDER
DEVONSCHIEFER

\$85.9

Wien

2011 ZAHEL FIVE POINTS
WIENER GEMISCHTER SATZ

\$228.2

Drinks

GETRÄNKE

Special wine of the month

2014 CUVÉE AIGNER WHITE, SILVER
PINOT GRIS, PINOT BLANC

The taste of the "pfalz"

ICY HORCHER WHITE WINE SPRITZER IN
THE ORIGINAL DUBBELGLAS

Wagram

2013 BERNHARD OTT FASS 4
GRÜNER VELTLINER

\$42.4

Renaissance by reyes winery

2014 CHARDONNAY

Südtirol

2013 CHARDONNAY

Große glasportion

EARL GREY PREMIUM BLATT

Unsere aperitifempfehlung

HB HORCHER BRUT

Kusmi tea black

ENGLISH BREAKFAST BIO

Rosé champagne vintage

2003 DOM PÉRIGNON

Spreitzer

2014 SPÄTBURGUNDER

Wines by the bottle : champagne

1998 POMMERY CUVÉE LOUISE

Teespezialitäten von eilles

SOMMERBEERE

Aktions-wein des monats

2014 CUVÉE AIGNER WEISS, SILBER
GRAUBURGUNDER, WEISSBURGUNDER

Aigner Gendarmenmarkt Speisekarte



So schmeckt's in der pfalz

EISKALTE HORCHER WEISSWEIN-
SCHORLE IM ORIGINAL DUBBEGLAS

Kräuter & beeren

KAMILLEBLÜTEN

Tee (kännchen)

ASSAM SPECIAL BROKEN

Als heißgetränke stehen ihnen folgende variationen zur auswahl

MELANGE \$3.8

Winterliche heißgetränke

PHARISÄER \$7.1

Restaurant kategorie

NACHTISCH

Warme getränke

TASSE KAFFEE \$3.3

DOPPELTER ESPRESSO \$5.4

Kamptal

2013 WEIXELBAUM GRÜNER
VELTLINER STEPHANUS \$42.4

2011 BRÜNDLMAYER RIESLING
ZÖBINGER HEILIGENSTEIN LYRA \$78.2

Estate wines - standard wines of high level

2015 CUVÉE HORCHER WEISS, RIESLING
SILVANER PINOT-BLANC KERNER
SCHEUREBE

2014 CUVÉE HORCHER ROT, MERLOT
ACOLON ST. LAURENT PINOT-NOIR

Horcher wines for the big taste

2014 RIESLING SAUMAGEN BARRIQUE

2013 MERLOT ROSÉ \$9.8

Steiermark

2013 WOHLMUTH SAUVIGNON
BLANC CLASSIC \$39.1

2012 WOHLMUTH RIESLING
EDELSCHUH \$64.1

Carnuntum

2013 HANS PHILIPP GRASSL
BLAUER ZWIEGELT CLASSIC \$48.9

2011 HANS PHILIPP GRASSL ST.
LAURENT RESERVE \$59.8

Schwarz rot gold

DÜNNER KARTOFFELRÖSTI \$15.2

ORIGINAL GEBRATENE
NÜRNBERGER WÜRSTCHEN \$14.1

Mineralwasser & softdrinks

SELTERS, LEICHT

SELTERS, NATURELL

Aigner Gendarmenmarkt Speisekarte



Gold linie - erste lage weine aus den besten parzellen

2014 RIESLING, STEINACKER,
SPONTANVERGÄRUNG

2012 SPÄTBURGUNDER, BARRIQUE

Südburgenland

2012 UWE SCHIEFER
BLAUFRÄNKISCH SZAPARY \$75.0

2008 UWE SCHIEFER
BLAUFRÄNKISCH REIHBURG \$106.5

Unsere wiener kaffeehaus mischung

WIENER EINSPÄNNER \$3.3

KAFFEE AMARELLO \$5.4

Unertl-das weißbier aus bayern

UNERTL WEISSBIER, FLASCHE

UNERTL WEISSBIER, ALKOHOLFREI,
FLASCHE

Vorspeisen

GEBACKENE GEFÜLLTE PILZE \$18.5

VEAL MEAT BALL

ORIGINAL KÖNIGSBERGER
KLOPSE \$19.6

Hauptgänge

OFENFRISCHE WEIHNACHTSGANS
(BRUST UND KEULE) MIT GRÜNKOHL,
ROTKOHL UND GESCHMELZTEM
KARTOFFELKLOSS

GULASCH VOM BRANDENBURGER WILD
MIT PILZEN IN SCHNITTLAUCHRAHM,
SCHWARZWURZELGEMÜSE BUTTER-
KNÖPFLI

AUF DER HAUT GEBRATENES
WOLFSBARSCHFILET AUF
MUSKATKÜRBISGEMÜSE UND GNOCCHI

Süßes

UNSER WARMER VALHRONA-
SCHOKOLADENKUCHEN \$12.0

AIGNER`S LAUWARMER
KÄSEKUCHEN \$10.9

KÄSE-DUELL \$14.1

Schnitzel

WIENER SCHNITZEL \$26.1

SCHNITZEL

SCHNITZEL WIENER ART

Starter

LUKEWARM CAKE OF THÜRINGER
BLACK PUDDING \$15.2

BRAISED STEW OF DUCK
GIBLETS \$26.1

NORTH SEA REDFISH FILLET \$26.1

Heiße getränke

TASSE ESPRESSO \$3.3

HEISSE SCHOKOLADE \$3.8

KRÄUTERGARTEN

Vorneweg

TIROLER LUFTGETROCKNETER
BERGSCHINKEN \$13.0

TATAR VOM JUNGBULLEN

Aigner Gendarmenmarkt Speisekarte



AIGNER'S JAHRESZEITENSALAT \$14.1

Gold line - primeselection, from the best vineyards

2014 RIESLING, SAUMAGEN KOBNERT

2014 RIESLING, STEINACKER

2012 PINOT NOIR, BARRIQUE

Aigners stresskiller aperitif

HORCHER BERLINI, SECCO MIT FEINEM
PFIRSICH AROMA

LILLET BLANC ODER ROUGE

VERMUT ANTICA FORMULA AUS

Unser haus-champagner

VRANKEN GRAND RESERVE

VRANKEN BRUT ROSÉ

VRANKEN DIAMANT BLANC DE BLANC
VINTAGE

Folgende arten von gerichten werden serviert

FISCH

BROT

SUPPE

Biere

ALSTER VOM FASS

KRUSOVICE, TSCHECHISCHES PILS
VOM FASS

JEVER FUN, ALKOHOLFREI, FLASCHE

BERLINER WEISSE MIT SCHUSS*, ROT
ODER GRÜN, FLASCHE

Vorspeise

LAUWARMES TÖRTCHEN VON
DER THÜRINGER BAUERN-
BLUTWURST MIT
BRANDENBURGER APFELSALAT \$15.2

GESCHMORTES RAGOUT VON
ENTENHERZEN UND -MÄGEN MIT
ROSENKOHL, HERBSTRÜFFEL
UND BUTTERBANDNUDELN \$26.1

NORDSEE ROTBARSCHFILET AUF
DER HAUT GEBRATEN MIT
SAUTIERTER KAPUZINER-
KNOLLE, PAK CHOI UND LILA
KARTOFFEL-GNOCCHIS \$26.1

GEBACKENE EGERLINGE MIT
KRÄUTER-POLENTA GEFÜLLT
AUF MUSKATKÜRBIS-KRAUT \$18.5

Bronze linie - gutsweine auf hohem niveau

2015 CUVÉE HORCHER WEISS, RIESLING
SILVANER WEISSBURGUNDER KERNER
SCHEUREBE

2014 CUVÉE HORCHER ROT, MERLOT
ACOLON ST. LAURENT
SPÄTBURGUNDER

2013 CUVÉE HORCHER WEISS RIESLING,
SILVANER, SCHEUREBE

2012 CUVÉE HORCHER ROT MERLOT,
SPÄTBURGUNDER, ACOLON,
PORTUGIESER

Sweets

CATALONIAN CREAM \$10.9

OUR WARM LIQUID CENTERED
CHOCOLATE-CAKE \$12.0

LUKE WARM CHEESE CAKE \$10.9

CHEESE – DUEL \$14.1

VALRHONA SCHOKOLADENMOUSSE

Aigner Gendarmenmarkt Speisekarte



Starters and salads

HOME SMOKED FILLET OF SALMON

HOMEMADE DUCK LIVER-PARFAIT FROM BRANDENBURG

TYROLEAN HAM

ROASTED WILD WATER PRAWNS

STUFFED CHICKEN BREAST FROM PADERBORN ON MEDITERRANEAN VEGETABLES

Rheingau

2013 KÜNSTLER GRÜNER VELTLINER \$59.8

2012 KÜNSTLER RIESLING HOCHHEIM KIRCHENSTÜCK \$78.2

1999 KÜNSTLER RIESLING AUSLESE TROCKEN STIELWEG \$103.2

2002 KÜNSTLER RIESLING AUSLESE TROCKEN HÖLLE \$92.4

2007 SOLVEIGS PINOT NOIR STEIL \$42.4

Rheinhessen

2013 GROEBE RIESLING TROCKEN \$42.4

2012 BATTENFELD-SPANIER RIESLING EISBACH \$45.6

2012 BATTENFELD-SPANIER SCHEUREBE FUMÉ \$53.3

2009 TESCHKE FRÜHBURGUNDER VOM KALKSTEIN \$40.2

2008 GERHART GUTZLER PINOT NOIR 627 BARRIQUE \$48.9

Mittelburgenland

2012 T.FX.T. ARACHON EVOLUTION \$70.6

2012 WENINGER BLAUFRÄNKISCH HOCHÄCKER \$48.9

2002 WENINGER BLAUFRÄNKISCH DÜRRAU \$106.5

2011 GESELLMANN BELA REX CABERNET SAUVIGNION, MERLOT \$97.8

2009 GESELLMANN CUVÉE G BLAUFRÄNKISCH, ST. LAURENT \$168.5

Edelsüße weine

2010 RIESLING EISWEIN

2008 CHARDONNAY TROCKENBEERENAUSLESE

2007 RIESLING BEERENAUSLESE

2008 CHARDONNAY BEERENAUSLESE

2010 SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR BEERENAUSLESE

Gold linie

2009 RIESLING SK SAUMAGEN KOBNERT

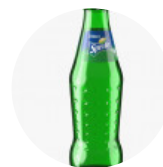
2011 RIESLING S SAUMAGEN

2011 SPÄTBURGUNDER BARRIQUE

2011 SPÄTBURGUNDER W BARRIQUE

2011 SPÄTBURGUNDER W BARRIQUE, MAGNUM

Alkoholfreie getränke



THOMAS HEINRICH

COCA COLA LIGHT

SPRITE

TONIC WATER

BITTERE ZITRONE

GINGER ALE

Starters

SMOKED TYROLEAN HAM \$13.0

Aigner Gendarmenmarkt Speisekarte



AIGNER'S BEEF TARTARE

AIGNER'S SEASONAL SALAD \$14.1

BLACK RED GOLD \$15.2

ORIGINAL NUREMBERG SAUSAGE \$14.1

CARPACCIO OF BEEF FILLET

Baden

2010 SEEGER CHARDONNAY \$42.4

**2011 ACHIM JÄHNISCH RIESLING
KAPELLENSTÜCK** \$48.9

**2011 ACHIM JÄHNISCH
CHARDONNAY** \$45.6

**2013 STIGLER CHARDONAY
PAGODE GG** \$59.8

**2007 HENRIK MÖBITZ KANZEL
PINOT NOIR** \$54.3

**2008 HENRIK MÖBITZ STEINBERG
PINOT NOIR** \$59.8

Deutschland

**2009 HEYMANN LÖWENSTEIN, RIESLING
GG UHLEN ROTH LAY MOSEL**

**2012 MAX MÜLLER 1 RIESLING BERG
FRANKEN**

**2009 REICHSGRAF VON KESSELSTATT
RIESLING DOCTOR MOSEL**

**2007 GUTZLER SPÄTBURGUNDER
BARRIQUE 627 , RHEINHESSEN**

**2006 SOLVEIGS PINOT NOIR PRESENT ,
RHEINGAU**

**2010 PHILIPP KUHN CUVÉE LUITMAR
QBA, PFALZ ST. LAURENT,
BLAUFRÄNKISCH, CABERNET
SAUVIGNON, SANGIOVESE**

Aigners stresskiller & refreshments

**HORCHER BERLINI, SECCO WITH PEACH
FLAVOR**

**VRANKEN GRAND RESERVE,
CHAMPAGNE**

HB HORCHER BRUT ROSÉ

BITTER-SWEET FRESH

AIGNER CIDER

**WERMUT ANTICA FORMULA FROM
CARPANO**

Hauptsachen

**AUSGELÖSTES STEIRISCHES
BACKHENDEL** \$19.6

DAS AIGNER SCHNITZEL \$21.7

KORIANDER-PFEFFERSTEAK \$41.3

BRANDENBURGER BAUERNENTE \$26.1

**IN NUSSBUTTER GEBRATENES
BACHSAIBLINGSFILET** \$26.1

**GEBRATENE MILCHKALBSLEBER
BERLINER ART** \$25.0

Aigners alkoholfreie

AIGNERS SPRITZZERO

AIGNERS FRUITPUNCH

SANBITTER AUF EIS

**HAUSGEMACHTE LIMONADE NUR BEI
UNS...!**

SÄFTE AUS DEM HAUSE VAN NAHMEN

SÄFTE AUS DEM HAUSE PAGO

***Speisen werden u.a. mit
folgenden zutaten zubereitet***

HUHN

Aigner Gendarmenmarkt Speisekarte



LACHS

WURST

CHAMPIGNONS

ENTE

FLEISCH

Silber linie - ortsweine aus hochwertigen weinlagen

2014 CUVÉE AIGNER WEISS,
GRAUBURGUNDER, WEISSBURGUNDER

2014 MUSKATELLER TROCKEN

2015 RIESLING LAGENSPIEL , TROCKEN

2015 RIESLING, FEINHERB

2015 GRAUBURGUNDER

2014 ROSÉ, SPÄTBURGUNDER, MERLOT,
ST. LAURENT

2014 CUVÉE AIGNER ROT, MERLOT, ST.
LAURENT, SPÄTBURGUNDER

Suppen

AIGNER'S BEEF-TEA \$10.9

CLEAR BEEF CONSOMMÉ \$8.7

LIVER DUMPLING BEEF
CONSOMMÉ \$8.7

CREAM SOUP OF HOKKAIDO
PUMPKIN \$9.8

FESTTAGS SUPPE \$8.7

LEBERKNÖDELSUPPE \$8.7

AIGNER' S BEEF-TEA \$10.9

CREMESÜPPCHEN VOM
HOKKAIDOKÜRBIS \$9.8

Wachau

2011 KNOLL LOIBNER TRAMIENER
SMARAGD

2012 KNOLL RIED LOIBENBERG
GRÜNER VELTLINER SMARAGD \$81.5

2012 KNOLL LOIBNER GRÜNER
VELTLINER VINOTHEKFÜLLUNG
SMARAGD \$96.7

2012 F.X. PICHLER LOIBNER
FRAUENWEINGARTEN GRÜNER
VELTLINER FEDERESPIEL \$53.3

2012 F.X. PICHLER STEINERTAL
RIESLING SMARAGD \$97.8

2012 MARTIN MUTHENTHALER
GRÜNER VELTLINER STEILLAGE \$53.3

2012 HIRTZBERGER ROTES TOR
GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL \$53.3

2012 HIRTZBERGER HONIVOGL
GRÜNER VELTLINER SMARAGD \$106.5

New year's eve menu 2018

COMPLIMENT FROM OUR CHEF

TRUFFLED TERRINE OF PHEASANT
WITH QUINCE-PEAR CHUTNEY AND
LAMB'S LETTUCE

CONSOMMÉ OF SIMMENTAL BEEF WITH
DUCK LIVER PROFITEROLE

ROASTED FILLET OF HALIBUT FROM
NORTH SEA WITH LOBSTER
TORTELLINI, ARTICHOKE CRANBERRIES

CASSIS SORBET WITH CHAMPAGNE

BACK OF VENISON CRUSTED WITH
NUTS ON CELLERY, MARINATED
PUMPKIN FLOWERSPROUTS

VARIATION OF CHOCOLATE

PETIT FOUR AND BERLIN PANCAKE

Silvestermenü 2018

KLEINER GRUSS AUS DER KÜCHE

GETRÜFFELTE TERRINE VOM
PERLHUHN MIT QUITTENBIRNEN-
CHUTNEY RAPUNZELSALAT

Aigner Gendarmenmarkt Speisekarte



CONSOMMÉ VOM SIMMENTALER RIND
MIT ENTENLEBER PROFITEROLES

GEBRATENES NORDSEE-
HEILBUTTFILET MIT
HUMMERTORTELLONI, TOPINAMBUR
CRANBERRIES

CASSISSORBET MIT CHAMPAGNER

HIRSCHKALBSRÜCKEN UNTER DER
NUSSKRUSTE MIT GEBRANNTM
SELLERIE, MARINIERTEM KÜRBIS
FLOWERSPROUTS

VARIATION VON DER SCHOKOLADE

PETIT FOUR UND BERLINER
PFANNKUCHEN

Vorspeisen und salate

HAUSGERÄUCHERTES
ZARENLACHSFILET, RÄUCHERFISCHE
UND GANZER POCHIERTER LACHS MIT
SAHNEMEERRETTICH

KALBFLEISCHBOULETTE MIT
KARTOFFEL-SCHWARZWURZELSALAT

HAUSGEMACHTES ENTENLEBER-
PARFAIT VON BRANDENBURGER ENTEN
MIT BRIOCHE

TIROLER BERGSCHINKEN MIT
SPREEWÄLDER GEWÜRZGURKEN

GEBRATENE WILDWASSER-GARNELEN
MIT RUCOLAPESTO UND
KICHERERBSSENSALAT

GEFÜLLTE PADERBORNER
MAISHUHNBRÜSTE AUF
MEDITERRANEM GEMÜSE

CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT
KAPERNBEEREN UND KIRSCHTOMATEN

MARINIERTER STRAUCHTOMATEN MIT
ASCOLANA OLIVEN, BÜFFELMILCH-
MOZZARELLA UND BASILIKUM

FELDSALAT MIT OMAS
KARTOFFELDRESSING, GERÖSTETEN
KÜRBISKERNEN UND KÜRBISKERNÖL

Main course

ORGANIC FARM CHICKEN VIENNA
STYLE \$19.6

THE AIGNER-SCHNITZEL \$21.7

STEAK FROM FILLET OF BEEF \$41.3

FARM DUCKLING OF REGION
BRANDENBURG \$26.1

BROOK TROUT FILLET \$26.1

FRIED VEAL LIVER BERLIN STYLE \$25.0

BREAST AND LEG OF CHRISTMAS
GOOSE

GOULASH OF DEER FROM
BRANDENBURG

ON THE SKIN ROASTED FILLET OF PIKE
PERCH

Nachspeisen

KATALANISCHE CREME \$10.9

ORIGINAL VIENNESE APPLE STRUDEL

VANILLA SEMOLINA PUDDING

CATALONIAN CREAM CARAMELIZED

CHRISTMAS COOKIES FRUIT LOAF

ORIGINAL WIENER APFELSTRUDEL MIT
VANILLESAUCE

VALRHONA-VOLLMILCH
SCHOKOLADENMOUSSE MIT
APRIKOSENSAUCE

VANILLE-GRIESSFLAMMERIE MIT
HIMBEERSAUCE

KATALANISCHE CREME, MIT BRAUNEM
ZUCKER KAREMELLISIERT UND
BLAUBEEREN IN CASSISSAUCE

WEIHNACHTSGEBÄCK STOLLEN

Mosel

2011 HEYMANN LÖWENSTEIN
RIESLING WINNINGER RÖTTGEN \$70.6

Aigner Gendarmenmarkt Speisekarte



2012 HEYMANN LÖWENSTEIN
RIESLING SCHIEFER TERRASSEN \$64.1

2013 WEGELER RIESLING
WEHLEN SONNENUHR GG \$48.9

2013 WEGELER RIESLING
BERNKASTEL DOCTOR GG \$81.5

2010 VON OTHEGRAVEN RIESLING
ALTENBERG \$67.4

2012 FRANZEN RIESLING
BREMME CALMONT \$64.1

2012 REICHSGRAF VON
KESSELSTATT RIESLING
JOSEPHSHÖFER \$75.0

2011 REICHSGRAF VON
KESSELSTATT RIESLING DOCTOR \$85.9

2012 CLÜSSERATH RIESLING
SPÄTLESE TRITTENHEIMER
APOTHEKE \$53.3

2012 CLÜSSERATH RIESLING
TROCKEN TRITTENHEIMER
APOTHEKE \$59.8

Neusiedlersee

2013 BIRGIT BRAUNSTEIN PINOT
BLANC BIO WEIN \$42.4

2012 BIRGIT BRAUNSTEIN
CHARDONNAY VOM LEITHABERG
BIO WEIN \$53.3

2011 UMATHUM GELBER Roter
TRAMINER \$53.3

2012 VELICH CHARDONNAY
TIGLAT \$92.4

2012 PÖCKL BLAUFRÄNKISCH
CLASSIC \$48.9

2009 PÖCKL CUVÉE MYSTIQUE \$228.2

2011 MORIC BLAUFRÄNKISCH
RESERVE \$64.1

2011 JUDITH BECK PANNOBILE \$64.1

2010 GERNOT HEINRICH CUVÉE
GABARINZA \$96.7

2011 JOHANN SCHWARZ BLAUER
ZWEIGELT SCHWARZ ROT \$97.8

Prickelndes von sekt bis champagner

HB HORCHER BRUT MÉTHODE
TRADITIONNELLE, PFALZ

HB HORCHER BRUT ROSÉ MÉTHODE
TRADITIONNELLE, PFALZ

2008 SHELTER WINERY BRUT, BADEN

2012 SCHLOSS VAUX, PINOT BLANC
BRUT, RHEINGAU

2005 DE SAINT GALL BRUT MILLÉSIME
PREMIER CRU

2007 DE SAINT GALL BRUT MILLÉSIME
PREMIER CRU

DE SAINT GALL BRUT ROSÉ GRAND
CRU

BOLLINGER BRUT CUVÉE SPECIAL

2002 BOLLINGER R. D. EXTRA BRUT

2005 DE SAINT GALL BRUT PREMIER
CRU

Silber linie

2013 CUVÉE AIGNER WEISS RIESLING,
SAUVIGNON BLANC,
GEWÜRZTRAMINER

2013 RIESLING TROCKEN

2013 RIESLING FEINHERB

2013 SAUVIGNON BLANC

2013 GRAUBURGUNDER

2012 ROSÉ SPÄTBURGUNDER, MERLOT

2011 HORCHER IDEAL KERNER FÜR
KATALANISCHE CREME RESTSÜSS

2013 RIESLING AUSLESE

2011 SPÄTBURGUNDER

Aigner Gendarmenmarkt Speisekarte



2012 CUVÉE AIGNER MERLOT, ST.
LAURENT, SPÄTBURGUNDER, AOLON

Pfalz

2013 HORCHER RIESLING SILBER
LINIE \$38.0

2013 HORCHER RIESLING
FEINHERB SILBER LINIE \$38.0

2013 HORCHER SAUVIGNON
BLANC SILBER LINIE \$38.0

2013 DR. VON BASSERMANN-
JORDAN RIESLING QBA \$42.4

2013 PHILIPP KUHN
WEISSBURGUNDER \$48.9

2013 ÖKONOMIERAT REBHOLZ
GANZ HORN IM SONNENSCHIN
GG RIESLING \$64.1

2011 REICHSRAT VON BUHL
RIESLING PECHSTEIN GG \$69.6

2012 MOSBACHER RIESLING
JESUITENGARTEN GG \$70.6

2010 PHILIPP KUHN CUVÉE
LUITMAR QBA ST. LAURENT,
BLAUFRÄNKISCH, CABERNET
SAUVIGNON, SANGIOVESE \$59.8

2011 PHILIPP KUHN PINOT NOIR
KIRSCHGARTEN GG \$85.9

2011 PHILIPP KUHN SANGIOVESE
RESERVE LAUMERSHEIM \$96.7

Italien

2010 AZIENDA LUCIANO
CAPELLINI D.O.C. CINQUETERRE
RIOMAGGIORE \$48.9

2013 MALVIRA ROERO ARNEIS
D.O.C.G. ARNEIS \$53.3

2009 CASTELLO DI GUSSAGO
POMARO D.O.C. LOMBARDEI \$75.0

2011 TIGNANELLO MARCHESI
ANTINORI CHIANTI CLASSICO
D.C.O.G. TOSKANA SANGIOVESE, \$78.2
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
SYRAH

2007 MALVIRA ROERO RISERVA
RENEISIO D.O.C.G. LOMBARDEI \$85.9
NEBIOLO

2010 MALVIRA BAROLO D.O.C.G.
PIEMONTE NEBIOLO \$107.6

2012 LE SERRE NUOVE DELL
ORNELLAIA, BOLGHERI, \$103.2
TOSKANA MERLOT, CABERNET
FRANC, PETIT VERDOT

2011 MASSETTO TENUTA DELL
ORNELLAIA, BOLGHERI, \$706.4
TOSKANA MERLOT

2009 CASTELLO DI GUSSAGO POMARO
D.O.C. CURTEFRANCA MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON, CABERNET
FRANC, CABERNET CAMENERE

2007 BRICCO DELL UCCELLONE DOC,
BRAIDA, PIEMONTE BARBERA D ASTI

2008 CHIANTI CLASSICO RISERVA
D.O.C.G SANGIOVESE, CABERNET
SAUVIGNON LAMOLE DI LAMOLE,
TOSCANA

Spanien

2007 CLOS MOGADOR NELIN
D.O.PRIORAT \$53.3

2012 XIMÉNEZ- SPINOLA, JEREZ
PEDRO XIMENEZ \$96.7

2011 SACCRIW, PRIORAT SYRAH;
GRENACHE \$163.0

2011 LASENDAL BARRICA
CELLER DE CAPCANES D.O. \$53.3
MONTSANT GRENACHE, SYRAH

2011 LO GIVOT CELLER DEL PONT
D.O. CAPCANES GRENACHE,
CAMIGNON,, CABERNET
SAUVIGNON, SYRAH \$85.9

Aigner Gendarmenmarkt Speisekarte



2004 CELLER LAURONA 6 VINYES
D. O. MONTSANT GRENACHE, CARINENA \$81.5

2009 MAS LA PLANA TORRES D.O. PENEDES CABERNET SAUVIGNON \$96.7

2010 CLOS MOGADOR D.O. PRIORAT CARINENA, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, GRENACHE \$96.7

2002 CELLER LO GIVOT DEL PONT D.O. CAPCANES GRENACHE, COMIGNON, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH

2006 AN ANIMA NEGRA BARRIQUE MALLORCA CALLET, FOGONEU, MANTO NEGRO

2008 CLOS MOGADOR D.O.C. PRIORAT CARINENA, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, GRENACHE

Silver line - local wines from high quality vineyards

2014 CUVÉE AIGNER WEISS, PINOT GRIS, PINOT BLANC

2014 CUVÉE ZOLLHAUS WEISS, RIESLING, SAUVIGNON BLANC, SCHEUREBE

2014 CUVÉE WEINGRÜN WEISS, MUSKATELLER, SCHEUREBE

2014 MUSKATELLER, DRY

2015 RIESLING LAGENSPIEL , DRY

2015 RIESLING FINE, DRY

2015 SAUVIGNON BLANC

2015 CHARDONNAY

2015 PINOT GRIS

2014 ROSÉ, PINOT NOIR, MERLOT, ST. LAURENT

2014 PINOT NOIR

2014 CUVÉE AIGNER ROT, MERLOT, ST. LAURENT, PINOT NOIR

Österreich

2012 HITZBERGER GRÜNER VELTLINER HONIVOGL SMARAGD WACHAU

2012 VELICH CHARDONNAY TIGLAT NEUSIEDLERSEE

2010 T.FX.T. ARACHON EVOLUTION , MITTELBURGENLAND BLAUFRÄNKISCH, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, ZWEIGELT

2011 GESELLMANN CUVÉE BELA REX , MITTELBURGENLAND CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

2011 GRASSL CUVÉE BÄRENREISER, CARNUNTUM ZWEIGELT, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, BALUFRÄNKISCH

2011 G. HEINRICH CUVÉE GABARINZA, MITTELBURGENLAND BLAUFRÄNKISCH, MERLOT, ZWEIGELT

2012 SCHWARZ ZWEIGELT SCHWARZ ROT NEUSIEDLERSEE

2008 UWE SCHIEFER BLAUFRÄNKISCH REIHBURG SÜDBURGENLAND

2012 HIRTZBERGER GRÜNER VELTLINER HONIVOGL SMARAGD WACHAU

2013 HIRTZBERGER GRÜNER VELTLINER HONIVOGL SMARAGD WACHAU

2013 WEIXELBAUM GRÜNER VELTLINER STEPHANUS , KAMPTAL

2011 T.FX.T. ARACHON EVOLUTION , MITTELBURGENLAND BLAUFRÄNKISCH, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, ZWEIGELT

2009 PÖCKL CUVÉE MYSTIQUE , MITTELBURGENLAND PÖCKELS BEST GEHÜTESTES GEHEIMNIS

Aperitif

LILLET BLANC OR ROUGE

REICHSRAT V.BUHL

Aigner Gendarmenmarkt Speisekarte



ROYAL WINTER PLUM	
2015 SELECTION HORCHER WHITE	
2015 SELECTION HORCHER RED	
2016 PINOT GRIS, DRY	
2016 CHARDONNAY, DRY	
2016 RIESLING LAGENSPIEL , DRY	
2015 PINOT NOIR, DRY	
2014 RIESLING SAUMAGEN KOBNERT	
2013 PINOT NOIR GOLD BARRIQUE	
WINTER-PFLAUME ROYAL	
2015 SELECTION HORCHER WEISS	
2015 CUVÉE HORCHER ROT	
2016 GRAUBURGUNDER TROCKEN	
2016 CHARDONNAY TROCKEN	
2016 RIESLING LAGENSPIEL TROCKEN	
2015 SPÄTBURGUNDER TROCKEN	
2013 SPÄTBURGUNDER GOLD BARRIQUE	

Frankreich

TOQUES ET CLOCHER SELECTION AIGNER, A.C. LIMOUX	\$53.3
2006 Y CHATEAU D YQUEM LUR- SALUCES, SAUTERNES AOC BORDAUX	\$216.3
2008 HERMITAGE BLANC BLANCHE AC, J.L. CHAVE, MAUVES SUR RHÔNE	\$76.1
2011 MEURSAULT, LES GRANDS CHARRONS, BOUZERET ET FILS, BURGUND	\$92.4
2011 CÔTE DU RHÔNE MON COEUR AC, J.L. CHAVE, MAUVES SUR RHÔNE	\$47.8
2008 HERMITAGE ROUGE FARCONNET AC, J.L. CHAVE, MAUVES SUR RHÔNE	\$76.1

2011 CHÂTEAU CANTENAC ST. EMILION GRAND CRU, BORDEAUX	\$59.8
2009 CHÂTEAU ANTHONIC CRU BOUGEOIS, MOULIS BORDEAUX	\$59.8
1997 CHÂTEAU HAUT- MARBUZET SAINT ESTÉPHE, BORDEAUX	\$103.2
2009 DOMAINE CHANSON VOLNAY BURGUND	\$70.6
2008 DOMAINE CHANSON CLOS DE VOUGEOT BURGUND	\$179.3
2008 DOMAINE CHANSON CHARMES CHAMBERTIN BURGUND	\$172.8
2003 DOMAINE ALAIN BURGUET, GEVREY CHAMBERTIN MES FAVORITES BOURGOGNE	\$85.9
2001 DOMAINE ALAIN BURGUET CHAMBOLLE MUSIGNY LES CHARDANNES BURGUND	\$194.5
2009 DOMAINE ROBERT CHEVILLON NUITS ST. GEORGES LES BOUSSELOTS BURGUND	\$129.3
2009 POMMARD COMBES DESSUS, MARQUIS D ANGERVILLE, BURGUND	\$130.4
2000 PAVILLON ROUGE CHÂTEAU MARGAUX, BORDEAUX	\$303.2
1990 PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX, BORDEAUX	\$270.6
1982 CHÂTEAU MARQUIS DE TERME MARGAUX, BORDEAUX	\$194.5
2006 CÔTE RÔTIE LA LADONNE AC, CÔTE RÔTIE RHÔNE	\$211.9
2011 POUILLY-FUISSÉ AU BOURG AC, ROGER LOUQUET BURGUND	
2006 CHASSAGNE MONTRACHET CLOS SAINT JEAN ROUGE 1ER CRU JEAN PILLOT, BURGUND, CÔTE DE BEAUNE	

Aigner Gendarmenmarkt Speisekarte



2009 ALOXE CORTON »LES CHAILLOTS
» 1ER CRU, LOUIS LATOUR BURGUND,
CÔTE DE BEAUNE

2004 VOLNAY EN CAILLERETS CLOS
DES 60 OUVRÉES 1ER CRU DE LA
POUSSE D' OR, BURGUND, VOLNAY
CÔTE D' OR

2006 CÔTE RÔTIE LA LADONNE AC
CÔTE RÔTIE, RHÔNE

2011 CHÂTEAU CANTENAC ST.EMILION
GRAND CRU, BORDEAUX

2008 CHÂTEAU ANTHONIC CRU
BOURGEOIS MOULIS BORDEAUX

2000 CHÂTEAU POUJEAUX CRU
BOURGEOIS MOULIS BORDEAUX

1989 CHÂTEAU LA FLEUR ST. EMILION,
BORDEAUX

1994 CHÂTEAU CHEVAL BLANC ST.
EMILION GRAND CRU BORDEAUX

2010 CHÂTEAU MARTINON, BORDEAUX
SUPERIOR

1999 DOMAINE DE COURCEL POMMARD
GRAND CLOS DES EPENOTS 1ER
BURGUND

1991 CHÂTEAU LA MISSION HAUT BRION
CRU CLASSÉ PESSAC LÉOGNAN,
BORDEAUX

1992 CHÂTEAU LA LAGUNE 3ÉME CRU
CLASSÉ HAUT MÉDOC, BORDEAUX

SAINT ESTÉPHE, BORDEAUX1993
CHÂTEAU COS D ESTOURNEL 2ÉME
CRU CLASSÉ

1997 CHÂTEAU PAPE-CLÉMENT CRU
CLASSÉ PESSAC LÉOGNAN, BORDEAUX

1995 CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD
1ER CRU CLASSÉ PAUILLAC,
BORDEAUX

Aigner Gendarmenmarkt Speisekarte



Aigner Gendarmenmarkt

Französische Straße 25 10117
Berlin, Germany

Öffnungszeiten:

Montag 12:00-23:00
Dienstag 12:00-23:00
Mittwoch 12:00-23:00
Donnerstag 12:00-23:00
Freitag 12:00-23:00
Samstag 12:00-23:00
Sonntag 12:00-23:00

Gemacht mit speisekarte.menu

