

LUNCH MENU

MO-FR 12:00-14:00

ME NU

ONLY
€ 11.9
WITH TEA

비빔밥 A,F,G,K

BIBIMBAP

Reisschale im Steintopf mit blanchiertem Gemüse, weich gekochtem Ei & Gochujangsoße, mit Topping nach Wahl.

Hot stone pot rice bowl with blanched vegetables, a soft-boiled egg, and gochujang sauce, with your choice of topping.

- **BEEF** Rind
- **CHICKEN** Hähnchen
- **CHICKEN KATSU**
- **POPCHICKEN**
- **MANDU** 
- **SOJA TOFU** 
- **POPCAULIFLOWER** 



라면 A,F,K

RAMYEON

Nudelsuppe mit Ei, Kimchi, Pilzen, Sojasprossen, Zwiebeln, Gemüse und Topping nach Wahl.

Noodle soup with egg, kimchi, bean sprouts, mushrooms, onions, vegetables and your choice of topping.

- **BEEF** Rind
- **TOFU** 



짜장면 A,F,K

JJAJANGMYEON

Weizennudeln mit Schweinefleisch in schwarzer Bohnensoße, serviert mit eingelegtem Rettich.

Wheat noodles with pork in black bean sauce, served with pickled radish.



짜장면 A,F,K,G

GOCHUJANG CREAM PASTA

Cremige Nudeln in einer Gochujangsoße mit frischer Sahne, serviert mit Rettich, Kimchi, Gurken und Topping nach Wahl.

Creamy noodles in a gochujang sauce with fresh cream, served with radish, kimchi, cucumbers, and a topping of your choice.

- **BEEF** Rind
- **TOFU** 





에다마메 F

1. EDAMAME

Leicht gesalzene, gedämpfte junge Sojabohnen, perfekt als Vorspeise.

Lightly salted, steamed young soybeans, perfect as a starter.

€4.9



A,F,K,C

채소 만두



2. YACHAE MANDU

Knusprig frittierte Mandu, gefüllt mit gemischtem Gemüse, serviert mit koreanischer süß-saurer Soße.

Crispy fried mandu filled with mixed vegetables, served with Korean sweet & sour sauce.

€5.9

김밥 🍴 A,C,D,F,K

3. KIMBAP

Koreanische Reisrollen im Seetangmantel, gefüllt mit Rindfleisch, Krabbenstäbchen, Gemüse und Ei, leicht mit Sesamöl bestrichen.

Korean rice rolls wrapped in seaweed, filled with beef, crab sticks, vegetables and egg, lightly brushed with sesame oil.

€12.9



팝치킨 A,F,G,K

4. POPCHICKEN

Knusprig frittierte Hähnchenstücke ohne Knochen.

Crispy boneless chicken bites.

- SWEET & SOUR SAUCE
- CHEESE

€7.9





감자맛탕 🍷 K

5. GAMJA MATTANG

Knusprig frittierte Kartoffeln mit aromatischen Gewürzen, Sesamöl und geröstetem Sesam, perfekt als Beilage zu unseren Grillgerichten.

Crispy fried potatoes with aromatic spices, sesame oil, and roasted sesame seeds, perfect as a side dish for our grilled specialties.

€5.9



A,C,K

팝콘 콜리플라워



6. POPCORN CAULIFLOWER

Knusprig frittierte Blumenkohlstücke im Teigmantel, außen knusprig und innen zart, serviert mit veganer Mayonnaise und süß-saurer Soße.

Crispy battered cauliflower bites, crunchy on the outside and tender inside, served with vegan mayonnaise and sweet & sour sauce.

€7.9



모듬 감자튀김

7. FRENCH FRIES

Knusprige, goldene Pommes, in Käsepulver geschwenkt, heiß serviert mit Ketchup & Mayonnaise.

Crispy golden fries tossed in cheese powder, served hot with ketchup and mayonnaise.

€4.5



짜장면 A,F,K

8. JAJANGMYEON

Weizennudeln in schwarzer Bohnensoße mit Fleisch-Toppings nach Wahl.

Wheat noodles in black bean sauce with your choice of meat.

- **PORK** Schwein
- **BEEF** Rind
- **CHICKEN** Hähnchen

€15.9



A,F,G,K 고추장 크림 파스타

9. GOCHUJANG CREAM PASTA

Cremige Nudeln in einer Gochujang-Soße mit frischer Sahne, serviert mit Rettich, Kimchi, Gurken und Topping nach Wahl.

Creamy noodles in a gochujang sauce with fresh cream, served with radish, kimchi, cucumbers, and a topping of your choice.

- **BEEF** Rind €14.9
- **TOFU** €14.9



비빔밥 A,F,K

10. BIBIMBAP

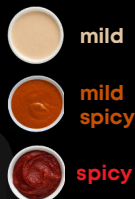
Reisschale im heißen Steintopf mit blanchiertem Gemüse, Spiegelei und Gochujang-Soße, mit Topping nach Wahl.

Hot stone pot rice bowl with blanched vegetables, fried egg, and gochujang sauce, with your choice of topping.

- **BEEF** Rind €15.9
- **CHICKEN** Hähnchen €15.9
- **TOFU** €15.9
- **POPCAULIFLOWER** €15.9

Blumenkohl im knusprigen Teigmantel

S
A
U
C
E



A, C, F, N 잡채

11. JAPCHAE

Koreanische Glasnudeln, gebraten mit Ei, Pak Choi, Pilzen, buntem Gemüse & Sesam.

Vegetarisch 16,9 € | Mit Rindfleisch 17,9 €

Korean glass noodles stir-fried with egg, pak choi, mushrooms, mixed vegetables & sesame.
Vegetarian €16.9 | With beef €17.9



떡볶이 A,F,G,K

12. RAMYEON



mild



spicy

Nudelsuppe mit Ei, Kimchi, Pilzen, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Gemüse & Topping nach Wahl.

Noodle soup with egg, kimchi, mushrooms, bean sprouts, spring onions, vegetables, and your choice of topping.

- **BEEF** Rind €14.9
- **TOFU** €14.9
- **SEAFOOD** Meeresfrüchte €15.9



A,C,D,F 🍌 떡볶이

13A. TTEOKBOKKI

Koreanische Reiskuchen in Gochujang-Soße mit Fischkuchen, gekochtem Ei und Gemüse.

Korean rice cakes in gochujang sauce with fish cakes, boiled egg, and vegetables.

A,C,D,F,G 13B. ROSE TTEOKBOKKI

Wie klassisches Tteokbokki, jedoch mit einer cremigen Rosé-Sauce und leicht milder Schärfe.

Similar to classic tteokbokki, but with a creamy rosé sauce and a milder spice level.

€15.9

+ Käse Cheese 2.0

+ Ramyeon 4.9

Noodles • Nudeln



mild



mild spicy



spicy

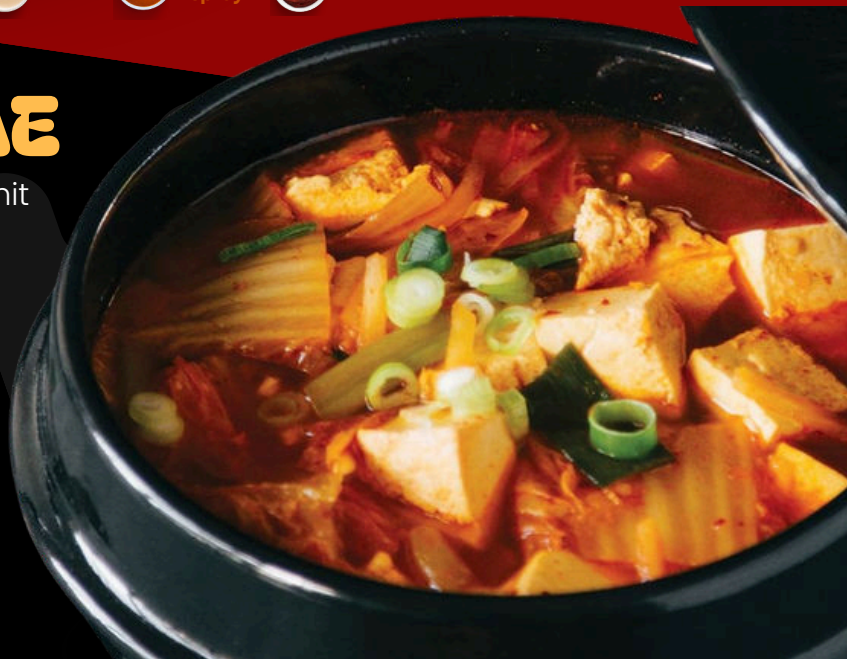
김치찌개 A,F,K

14. KIMCHI JJIGAE

Traditioneller koreanischer Kimchi-Eintopf mit Gemüse, in würziger Kimchi-Brühe gekocht und mit gedämpftem Reis serviert. Topping nach Wahl.

Traditional Korean kimchi stew with vegetables, simmered in a rich kimchi broth and served with steamed rice. Topping of your choice.

- **TOFU** €13.9
- **PORK + TOFU** €15.9



CHICKEN WINGS

A,F,G,K

ORIGINAL



Klassisch knusprig ohne Sauce
소스 없는 클래식 크런치

GARLIC BUTTER



Knoblauch-Butter-Sauce
마늘 버터 소스

SWEET & SOUR



Süß-saure Sauce
달콤 새콤 소스

SPICY BBQ



Scharfe BBQ Sauce
매운 바베큐 소스

S	6x	8.5
M	9x	12.5
L	15x	16.5

S	6x	9.9
M	9x	13.9
L	15x	17.9

SEOUL COMBO

Choose 2 of your favorite chicken sauces

- 12 Chicken Wings
- 1 portion of French fries
- Ketchup & Mayonnaise
- Kimchi & White Pickled Radish
- 2 Fritz drinks (any flavor) or Water

27.9



BUSAN COMBO

- 6 Fried Chicken Wings
- Samyang Buldak Ramen Carbonara & Tteokbokki
- 1 portion of French fries
- Ketchup & Mayonnaise
- White Pickled Radish
- 2 Fritz drinks (any flavor) or Water

27.9



3.5



4.9



4.5



2.0

Pickled Radish

Kimchi

French Fries

Rice

*€4 discount applies if no drinks are selected.

BBQ

GRILL – IDEAL FOR 2-3 PEOPLE

Served with rice, assorted banchan incl. kimchi, bean sprouts, white cabbage kimchi, cucumber, white and yellow pickled radish & Aigo signature sauces.

Note: Banchan, sauces & salads served with BBQ are free to refill.



mild



mild
spicy



spicy

B1. SAENG SAMGYEOPSAL

Gegrillter Schweinebauch (unmariniert)

Grilled Pork Belly (unmarinated)

+ **Extra vegetable plate** 8.5

- Mushrooms • Cabbage • Zucchini
- Onions • Spring onions • Sweet potatoes

Total €37.5

1 BBQ set suitable for 2-3 people.
Price is for the whole set.

A,F,K



B2. SO BULGOGI

Mariniertes Rindfleisch

zubereitet mit Süßkartoffel-Glasnudeln, Pilzen, Kohl, Zucchini, Mais, Kimchi, Süßkartoffel, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in einer koreanischen Soße.

Marinated Beef

cooked with glass noodles, mushrooms, cabbage, zucchini, corn, kimchi, sweet potato, onions and spring onions in a Korean-style sauce.

Total €39.9

1 BBQ-Set geeignet für 2-3 Personen.
Der Preis gilt für das gesamte Set.

A,F,K

B3. CHEESE DAKGALBI

Mariniertes Hähnchen

zubereitet mit Kohl, Süßkartoffeln, Zucchini, Zwiebeln, Mais und Frühlingszwiebeln, serviert mit zähen Reiskuchen (Tteokbokki) & geschmolzenem Käse.

Marinated Chicken – Boneless

cooked with cabbage, sweet potato, zucchini, onions, corn and spring onions, served with chewy rice cakes (tteokbokki) & melted cheese.

Total €39.5

1 BBQ set suitable for 2-3 people.
Price is for the whole set.

A,F,G,K



84. DUBU GUI



Gegrillter Tofu A,F,K

zubereitet mit Süßkartoffel-Glasnudeln, Enoki-Pilzen, Kräuterseitlingen, Zucchini, Kohl, Mais, Süßkartoffeln, and Kimchi in einer koreanischen Soße.

Grilled Tofu

cooked with sweet potato glass noodles, enoki mushrooms, king oyster mushrooms, zucchini, cabbage, corn, sweet potato and kimchi in a Korean-style sauce.

Total €37.5

1 BBQ set suitable for 2-3 people.
Price is for the whole set.



85. BEEF & SQUID BULGOGI A,F,K

Mariniertes Rindfleisch & Tintenfisch

zubereitet mit Süßkartoffel-Glasnudeln, Pilzen, Kohl, Zucchini, Mais, Kimchi, Süßkartoffel, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in einer koreanischen Soße.

Marinated Beef and Squid

cooked with sweet potato glass noodles, mushrooms, cabbage, zucchini, corn, kimchi, sweet potato, onions and spring onions in a Korean-style sauce.

Total €45.5

1 BBQ-Set geeignet für 2-3 Personen.
Der Preis gilt für das gesamte Set.

86. PREMIUM SEAFOOD B,D,N

Tintenfisch – Tentakel & Tuben, Miesmuscheln, Garnelen, Sepien

zubereitet mit koreanischen Süßkartoffel-Glasnudeln, Spitzkohl, Zwiebeln, Mais, Porree und Kimchi in einer koreanischen Soße.

Squid (tentacles & tubes), mussels, shrimp & cuttlefish

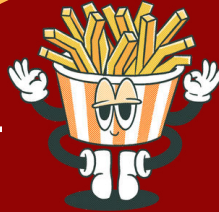
cooked with Korean sweet potato glass noodles, cabbage, onions, corn, leek and kimchi in a Korean-style sauce.

Total €85.5

1 BBQ set suitable for 3-4 people.
Price is for the whole set.



SMALL DISHES



- Cheese Fries
- Sweet Potato Fries
- Goguma Mattang
- Popcorn Cauliflower
- Popchicken
- Yachae Mandu

MAIN DISHES



- Seaweed rice
- Bibimbap mild
- Kimbap
- Chicken Wings
- Rose Tteokbokki
- Ramyeon

HAPPY KIDS' PICKS



€4.5



SIDES

- Rice €2.0
- Kimchi €4.9
- White Pickled Radish €3.5
- Mayonnaise €1.5
- Ketchup €1.5

BBQ

- For our dishes, please feel free to let our staff know your preferred spice level (mild, medium, or spicy). We're happy to adjust it to your taste.

BBQ EXTRAS

- Sweet potato glass noodles €5.0
- Ramyeon €4.9
- Cheese €2.0
- **Note:** Banchan, sauces & salads served with BBQ are free to refill.



DRINK

Page 09.



AIGO HOUSE SIGNATURES

Sunset Peach & Lemongrass Tea € 6.9

Fresh tea with peach, orange, lemongrass, peach syrup, and ice.

Fresh Lime Fizz € 6.9

Fresh lime juice with syrup, mint, soda, and ice.

Aigo Saranghae € 6.9

Raspberry, lime, mint, ginger ale, and ice.

MINERAL WATER

Still / Sparkling Water

- 0.25L € 3.5
- 0.75L € 7.0

HOT DRINK

Green Tea € 3.9

Ginger Tea € 4.5

Korean Jujube Tea € 5.5

Asian Coffee € 4.9

HOMEMADE

Ginger Lemongrass Tea € 6.9

Lemongrass tea with ginger, lime, house-made syrup, and ice.

Mango Lassi € 6.9

Creamy mango yogurt drink with fresh milk, condensed milk, and ice.

Aloe Breeze Cooler € 6.9

Refreshing aloe vera drink with chia seeds and a hint of fresh lemon.

Seoul Kumquat Iced Tea € 6.9

Fragrant tea blended with fresh kumquat, sugar & kumquat syrup, served over ice for a refreshing balance of sweet & tangy.

SOFT DRINKS

• Fritz Drinks € 3.5

Kola, Kola Zero, Orange, Spezi (Kola & Orange), Lemon, Melon, Apple Spritzer

• Aloe Vera € 4.5

BIER

Non-alcoholic Beer (0.33L) € 3.9

Benediktiner Lager Hell vom Fass

- 0.3L € 4.5
- 0.5L € 6.0

Cass Fresh Beer (0.3L) € 4.9

Benediktiner Weizen Naturtrüb 0.5L € 5.5

COCKTAILS

Somaek € 7.5 Cojinganamek € 7.5

Mojito lime, sugar, soju, water € 7.5

SOJU

Soju Bottle € 16

- Classic
- Strawberry
- Peach
- Plum



FRUIT DRINKS

- Ananas 0.4L € 4.5
- Apfel 0.4L € 4.5
- Lychee 0.4L € 4.5
- Maracuja 0.4L € 4.5

=> Also as Spritzer / Auch als Schorle

DESSERT

Crème Caramel € 3.9

Crème Caramel with white tapioca pearls

Binggrae Melona € 3.9



ALLERGENE / ALLERGENS

Symbol	Deutsch	English
a	glutenhaltiges Getreide	cereals containing gluten
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	crustaceans and products thereof
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	eggs and products thereof
d	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	fish and products thereof
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	peanuts and products thereof
f	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	soybeans and products thereof
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	milk and products thereof
h	Schalenfrüchte	nuts and products thereof
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	celery and products thereof
j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	mustard and products thereof
k	Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse	sesame and products thereof
l	Schwefeldioxid und Sulfite	sulphur dioxide and sulphites
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	lupin and products thereof
n	Weichtier	molluscs