



★★★★★ S

HERZLICH WILLKOMMEN IM  
RESTAURANT AURELIO'S

## Ihre Speisekarte



WIR LEGEN WERT AUF  
HÖCHSTE QUALITÄT.



HIER BEZIEHEN WIR  
UNSERE LEBENSMITTEL

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

Aus heimischer Landwirtschaft über Handl Tyrol sowie Walser, Meiningen und vom Flötzerhof, Wolfurt

Wildprodukte

Wildmetzgerei Spieler, Lustenau

Milch und Milchprodukte

Aus Vorarlberg über Vorarlberg Milch, Feldkirch & Tirol Milch

Bauernbutter

Lechtaler Naturkäserei Sojer

Kartoffeln, Salat und Gemüse

Aus Österreich und der Bodenseeregion über Fruchtextpress, Frastanz; Pilz Lenz, Lauterach sowie Kofler, Landeck

Süß- und Salzwasserfische

Fischteich Lech, Zug; Fisch Peer, Innsbruck sowie ViAn, Imst

## **Gedeck**

---

### **Lecher Laib**

Bauernbutter | Aufstrich

€ 9,00

## **Suppe**

---

### **Rinder- oder Gemüseconsommé**

Flädle oder Speckknödel | Schnittlauch

€ 14,00

### **Spargelcremesuppe**

Petersilie | Wachtelei

€ 18,00

## **Vorspeisen**

---

### **Beef Tartar vom Vorarlberger Rind**

Ei | Senf | Toastbrot

Vorspeise: € 34,00

Hauptspeise: € 46,00

mit Périgord-Trüffel, pro Gramm € 9,00

### **Aurelio's Burrata**

Tomate | Basilikum

€ 22,00

### **Samosa**

Sojajoghurt | gebranntes Gemüse | Zitronensalsa

€ 19,00



★★★★★ S

## Hauptspeisen

### Gegrilltes Rinderfilet vom Green Egg

(25 Minuten Wartezeit)

Ochsenschwanzravioli | Weißer Spargel | Erdäpfelpüree

€ 54,00

mit Périgord-Trüffel, pro Gramm

€ 9,00

### Wiener Schnitzel vom Vorarlberger Kalb

Kartoffel-Vogelersalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren | Zitrone

€ 39,00

### „Sous Vide“ Kalbsbacke

Röstgemüsecreme | wilder Blumenkohl | Egerlinge | Limette

€ 42,00

### Gepökelte Lammzunge

Wurzelgemüse | Kren | Beurre Blanc | Tirteln

€ 38,00

### Burger vom Vorarlberger Bio-Wagyu-Rind

Salat | Speck | Guacamole | Essiggurke

Spiegelei | Tomate | BBQ-Sauce | Pommes

€ 37,00

### Zuger Saibling

Salzzitrone-Sauce | Kartoffel Mille-feuille

€ 42,00

### Rote Beete Risotto vom Aquarello-Reis

geschmorte gelbe Beete | Blauschimmelkäse

€ 28,00

### Salate der Saison

hausgemachtes Caesar-Dressing oder French Dressing

Blattsalate | Gemüse | gehobelter 7-jähriger Sbrinz-Käse

vegetarisch € 14,50

mit Backhendl € 29,50

mit gebackener Zuger Forelle € 29,50



## **Desserts**

---

### **Malaga**

Milchreis | Rosine

€ 17,00

### **Peru 75%**

Yuzu | Mandarine

€ 17,00

### **Aurelio-Törtchen**

Schokoladenmousse | Kokos

€ 14,50

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über das tagesaktuelle Kuchen- und Strudelangebot!

## **Hausgemachtes Eis & Sorbet**

---

### **Sorbet-Auswahl**

Waldbeere | Zitrone

Banane-Passionsfrucht

### **Eis-Auswahl**

Mohn | Schokolade

Vanille

€ 4,00 pro Kugel