



★★★★★ 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 |
| Huhn, Lamm, Ente                 | Flötzerhof, Wolfurt  |
| Wildprodukte                     | Wildmetzgerei Spieler, Lustenau  |
| Milch und Milchprodukte          | Aus Vorarlberg über Vorarlberg Milch, Feldkirch  |
| Bauernbutter                     | Lechtaler Naturkäserei Sojer   |
| Kartoffeln, Salat und Gemüse     | Aus Österreich und der Bodenseeregion über Fruchtexpress, Frastanz sowie Pilz Lenz, Lauterach      |
| Walserstolz                      | Aus der Genussregion Großwalsertal Haus Walserstolz, Sonntag                                       |
| Süßwasserfisch                   | Fischteich Lech, Zug   |



## **Gedeck**

---

Lecher Laib  
Bauernbutter | Aufstrich  
€ 8,00

## **Vorspeisen**

---

**Beef Tartar vom Vorarlberger Rind**  
Petersilie | Kräutersalat | Topinambur

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Vorspeise:                     | € 27,00 |
| Hauptspeise:                   | € 36,00 |
| mit Perigord-Trüffel pro Gramm | € 8,00  |

**Gebeizter Zuger Saibling**  
Bio-Ei | rote Zwiebel | Gartenkresse | Buchen Rauch  
€ 24,00

**Salate der Saison**  
hausgemachtes Caesar-Dressing oder French Dressing  
Blattsalate | Gemüse | gehobelter Lechtaler Bergkäse

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| vegetarisch                  | € 16,50 |
| mit Backhendl                | € 29,50 |
| mit gebackener Zuger Forelle | € 28,50 |

## **Suppen**

---

**Gemüseconsommé**  
Grießnockerl | Schnittlauch  
€ 14,00

**Rinderconsommé**  
Milzschnitten oder Kaspresknödel | Knochenmark | Schnittlauch  
€ 16,00



## Hauptspeisen

---

### Gegrilltes Rinderfilet

(25 Minuten Wartezeit)

Sellerie | Bärlauch-Ravioli | Spargel | Perigord Trüffel

€ 54,00

### Wiener Schnitzel vom Vorarlberger Kalb

Kartoffel-Vogelersalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren | Zitrone

€ 39,00

### Klassischer Wiener Tafelspitz

klassische Beilagen | Apfelkren | Schnittlauchsauce

€ 37,00

### Wild Käsekrainer von der Metzgerei Spieler

Rotkraut | Röstkartoffel | Senfragout

€ 29,00

### Burger vom Vorarlberger Wagyu-Rind

Salat | BBQ-Zwiebel-Speck | Cocktailsauce

Spiegelei | Tomate | Essiggurke

€ 31,00

### Zuger Forellenfilet

Beurre Blanc | gebratener wilder Brokkoli | Erdäpfelpüree

€ 34,00

### Bärlauch Risotto vom Acquerello-Reis

geschmorte Gelbe Beete | Artischocken | Erbsen

€ 26,00

## **Desserts**

---

### **Zitronen Tarte á la Fred**

Mürbteig | Zitronencreme | Pistazie | Baiser | Gold  
€ 19,00

### **Janine's „Ferrero Rocher“**

Nougat | Guanaja 70% | Haselnuss  
€ 16,50

### **„Frühling“**

Erdbeeren | Basilikum | grüner Spargel  
€ 18,00

### **Aurelio Torte**

Schokomousse | Kokos  
€ 12,50

### **Kuchen und Strudel**

Tagestorte

Apfelstrudel

Topfenstrudel

€ 9,50

Vanillesauce oder Eis: € 4,00

Portion Sahne: € 2,00

**Hausgemachtes Eis und Sorbet auf Anfrage**