



★★★★★ 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, Walser - Meinigen, Flötzerhof - Wolfurt, XO Beef
Wildprodukte	Wildmetzgerei Spieler - Lustenau
Milch und Milchprodukte	Tirol Milch, Zuger Sennstube, KäseCaspar - Bregenz
Bauernbutter	Zuger Sennstube
Kartoffeln, Salat und Gemüse	Aus Österreich und der Bodenseeregion über Fruchtextpress - Frastanz; Pilz Lenz - Lauterach
Süß- und Salzwasserfische	Fisch Peer - Innsbruck
Brot	Bio-Bäckerei Joseph Brot - Waldviertel; Backstube Lech

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über Allergene Stoffe in unseren Gerichten.



★★★★★ S

Vorspeisen & Salate

Beef Tatar vom XO Beef

Nussbutterschaum | eingelegte rote Zwiebeln | gebeiztes Eigelb | Toast

Vorspeise € 34,00

Hauptspeise € 43,00

mit Périgord-Trüffel, pro Gramm € 11,00

Lachsforelle

Kürbis | Radieschen | Miso | Dill

€ 28,00

Lauch-Mosaik

Pilze | Cherrytomaten

€ 24,00

Salate der Saison

hausgemachtes Caesar-, Balsamico- oder Yuzu-Dressing

mit Zuger Frischkäse, eingelegte Stachelbeeren € 16,50

mit gebratener Flötzerhof-Hühnerbrust, Avocado € 29,50

mit gebackener Forelle, Mandel € 29,50

Suppen

Rinder- oder Gemüseconsommé

Einlage des Tages | Wurzelgemüse | Liebstöckel-Öl

€ 14,50

Schwarzwurzel-Schaumsuppe

Heu-Espuma

€ 16,00

Für Ihr kulinarisches Erlebnis berechnen wir ein Gedeck von € 6,00 pro Person.
Selbstverständlich können Sie dieses auf Wunsch abwählen.



Hauptspeisen

Gegrilltes Vorarlberger Rinderfilet vom Green Egg (25 Minuten Zubereitung)

Sellerie | Kohlsprossen | Jus

€ 53,00

Wiener Schnitzel vom Vorarlberger Kalb

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren | Zitrone

€ 45,00

Burger vom XO Beef

Salat | Tomaten | eingelegte scharfe Pfefferoni | Zwiebel-Speck-Marmelade

Cheddar | Chipotle-Sauce | Steakhouse Fries

€ 39,00

Gebratener Saibling

Fregola Sarda | fermentierter Knoblauch | Erbsen | Dill

€ 42,00

Süßwasser-Bouillabaisse

Sauce Rouille | Flusskrebis | Escabeche-Gemüse | Safran

€ 44,00

Wildragout

Kartoffelknödel | Rotkraut | Maroni | Preiselbeeren

€ 43,00

Spargel

Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffel | Kräutersalat | Tahitivanille

€ 36,00

Extras

Steakhouse Fries oder Süßkartoffel-Pommes € 13,50

„Aurelio's Feinspitz“

Steakhouse Fries | Crème fraîche-Kaviar Dip € 31,00

Beilagensalat € 12,00



Desserts

Topfenschmarrn für 2 Personen (25 Minuten Zubereitung)

Sauerrahmeis | Zwetschenröster

€ 39,00

Aurelio-Törtchen

Schokoladenmousse | Kokos

€ 16,50

Blutorange

Sesam | Safran

€ 24,00

Käseteller vom KäseCaspar

5 Vorarlberger Käsesorten

Chutneys | hausgebackenes Birnenbrot

€ 23,00

Affogato

Vanilleeis | Espresso

€ 9,00

Kuchen des Tages

€ 12,00

Hausgemachtes Eis & Sorbet

€ 5,00 pro Kugel