

a u r e l i o
B A R & R E S T A U R A N T

Aperitif

Zillertaler Märzen, edelgereift 0,3l € 3,70

Martini Vermouth

Bianco

Extra Dry

Rosso

4 cl

€ 4,80

Campari Soda

4 cl

€ 5,20

Campari Maracujà

4 cl

€ 5,90

Campari Orange

4 cl

€ 5,90

Prosecco Borgoluce, Valdobbiandene, DOCG

0,1l

€ 4,90

Aperol Spritz

Aperol, Weisswein, Soda, Orange

€ 6,50

Veneziano

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

€ 6,80

Aperitif Aurelio

Prosecco, Soda, Hollunder, Limette, frische Minze

€ 6,80

Lillet Wild Berry

€ 6,80

Pimm's Nr.1 Cup mit Ginger Ale

€ 6,80

Alkoholfreier Aperitif

Crodino Spritz

€ 4,80

Crodino mit Orangensaft

€ 5,90

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über die Allergenen Zutaten
in unseren Speisen

Suppen / Vorspeisen

Tomatencremesuppe nach italienischen Rezept **LG** € 6,20

Bruschetta **Classica AC**

Geröstetes Weißbrot mit Pomodorini, Parmesanspännen, Basilikum, Olivenöl € 7,50

Mozzarella **Caprese G**

Büffelmozzarella mit Rucola, Tomaten, Basilikumblätter € 12,80

Vitello **Tonnato OCG**

Rosa gebratenes Kalbscarpaccio mit Thunfischsauce, Kapern € 14,90

Carpaccio di Manzo **COM**

vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesanspännen € 14,90

Krebsfleisch **Cocktail** auf Frisée-Endivien Salat, Avocado **PGM**

€ 14,90

Tunfischtartare auf Avocado - Mango Salat mit frischem Koriander **DF**

€ 14,50

Antipasto **Misto ACDG**

Gemischter Italienischer Vorspeisenteller € 14,90

Für 2 personen € 23,50

Dazu empfehlen wir:

Pizzabrot mit Tomatensauce, Knoblauch und Oregano **AC**

€ 7,50

Focaccia **A.C.**

Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl € 6,50

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS KODEXEMPFEHLUNG:

A – GLUTENHALTIGES GETREIDE, B – KREBSENTIERE, C – EIER, D – FISCHE, E – ERDNÜSSE, F – SOJABOHNEN, G – MILCH / LACTOSE,
H – SCHALENFRÜCHTE, L – SELLERIE, M – SENF, N – SESAM, O – SCHWEFELDIOXID / SULFITE, P – LUPINEN, R – WEICHTIERE

Salate

Gemischter Salat mit hausgemachten Dressing <small>COM</small>	€ 5,90
Grüner Salat mit hausgemachten Dressing <small>COM</small>	€ 5,90
Tomatensalat mit Zwiebel <small>COM</small> Italienischen Dressing	€ 6,50
Rucola Salat mit Cocktailtomaten <small>COM</small> gehobelten Parmesanspännen und italienischen Dressing	€ 8,50
Gemischter Salatteller mit gebratenen Shrimps <small>COM</small> mit Hausgemachten Dressing	€ 13,80
Gemischter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen <small>COM</small> mit Hausgemachten Dressing	€ 13,80
Gemischter Salatteller mit Tunfisch und Zwiebel <small>COMD</small> mit Hausgemachten Dressing	€ 13,80
Gemischter Salatteller mit Büffelmozzarella, <small>COMDG</small> Oliven und Bresaola (geräucherter Rinderschinken)	€ 14,90
Gemischter Salatteller mit rosagebratenen Rinderstreifen <small>COMD</small> mit Hausgemachten Dressing	€ 18,50

Dazu empfehlen wir:

Pizzabrot mit Tomatensauce, Knoblauch und Oregano <small>AC</small>	€ 7,50
Focaccia Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl <small>AC</small>	€ 6,50

Allergeninformation Gemäß Kodexempfehlung:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch/Lactose,
H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Schwefeldioxid / Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

AURELIO

BAR - RESTAURANT

Pasta / Nudelgerichte

Spaghetti alla Bolognese ACGL

mit Fleischsauce und geriebenen Parmesan

€ 12,90

Tagliatelle al Pesto mit gehobelten Parmesan ACG

€ 12,50

Penne Arrabbiata ACGL

mit Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncino (scharf)

Kapern, schwarzen Oliven und mit gehobelten Parmesan

€ 12,90

Penne alla Bufala ACGL

mit Tomatensauce, Basilikum und Büffelmozzarella

€ 14,50

Spaghetti alle Vongole ACGLR

Venusmuscheln, Weisswein, Cherrytomaten, Knoblauch

€ 16,80

Cozzo al Vino Bianco ACGLR

Mischmuschel, Weisswein, frische Kräuter, Knoblauch, Baguette

€ 18,90

Tagliatelle al Salmone ACDGLO

mit frischem Lachs, Weißwein, Tomate und Sahne

€ 16,80

Linguine agli Scampi e Cognac ABCLO

mit Garnelen, Knoblauch, Tomaten und Cognac

€ 19,50

Ravioli Ricotta e Spinaci con Bufala ACGO

Teigtaschen mit Ricotta, Spinat, Büffelmozzarella

€ 16,80

Lasagne al forno ACG

mit Fleischsauce und Käse überbacken

€ 12,90

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS KODEXEMPFEHLUNG:

A – GLUTENHALTIGES GETREIDE, B – KREBSENTIERE, C – EIER, D – FISCH, E – ERDNÜSSE, F – SOJABOHNEN, G – MILCH / LACTOSE,
H – SCHALENFRÜCHTE, L – SELLERIE, M – SENF, N – SESAM, O – SCHWEFELDIOXID / SULFITE, P – LUPINEN, R – WEICHTIERE

Fisch

Tintenfisch vom Grill mit Knoblauch-Petersil- Oliven Öl und Zitrone A,B,D,O,M	€ 22,50
Gegrilltes Goldbrassenfilet in Olivenöl mit Chillischote A,B,D,O,M	€ 19,50
Kurz angebratenes Tunfischsteak in der Sesamkruste DN mit eingelegten Ingwer, Sojasauce und Wasabi auf Rucolabett	€ 25,50

Fleisch

Tagliata di Manzo (Heimisches Roastbeef/Rumpsteak) 200g auf Rucola mit gehobelten Parmesanspännen ABDOM	€ 27,50
Dünne, scharf angebratene Kalbsmedallions in Weisswein – Zitronen sauce ABDOM	€ 25,50
Saltim Bocca vom Schwein in Speck umwickelte Schweinemedallions, medium gebraten mit Salbei auf kräftiger Rotweinsauce ABDOM	€ 19,50

Beilagen

Rosmarienkartoffel	€ 3,80
Pommes Frites	€ 3,80
Blattspinat	€ 3,80
Gegrilltes Gemüse	€ 4,50
Gemischter Beilagen Salat	€ 3,80
Grüner Salat	€ 3,80

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS KODEXEMPFEHLUNG:

A – GLUTENHALTIGES GETREIDE, B – KREBSENTIERE, C – EIER, D – FISCHE, E – ERDNÜSSE, F – SOJABOHNEN, G – MILCH /LACTOSE,
H – SCHALENFRÜCHTE, L – SELLERIE, M – SENF, N – SESAM, O – SCHWEFELDIOXID / SULFITE, P – LUPINEN, R – WEICHTIERE

Für die Zubereitung unserer Pizzen können Sie als Käseauflage
auch Original Büffelmozzarella bestellen: Aufpreis € 3,00



Pizza P.A.L.A - Pizza serviert am Holzschieber

Pizza Margherita AG

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, €10,50

Pizza Marinara ADG

Tomaten, schwarze Oliven, Sardellen,
Kapern, Knoblauch und Oregano €11,80

Pizza Funghi AG

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Champignons €12,80

Pizza Tonno A,G

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Tunfisch, Zwiebel €13,80

Pizza Prosciutto A,G,L,F

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken €13,80

Pizza Salami A,G

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Salami €13,80

Pizza Salamino Piccante A,G

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami €14,50

Rucolina A,

Rucola, Pomodorini und gehobelten Parmesanspänen €12,80

Diavola all'Italiana A,G

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami,
schwarze Oliven, gegrillter Paprika €15,50

Für die Zubereitung unserer Pizzen können Sie als Käseauflage
auch Original Büffelmozzarella bestellen: Aufpreis € 3,00



Pizze Speciale - Pizza serviert am Holzschieber

Pizza Carpaccio AG

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Rucola,
Rindercarpaccio und Parmesanspäne

€ 17,50

Pizza Zingara ADG

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Salami Piccante, Sardellen,
gegrillte Paprika, Kapern, Oliven

€ 16,80

Quattro formaggi bianca AG

Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, Gorgonzola, Parmesanspäne,

€ 14,50

Pizza Caprese AG

Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum

€ 14,50

Pizza Parma AG

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola und
Parmesanspäne

€ 15,80

Pizza Ferrari AG

Tomaten, Büffelmozzarella, Trüffelsalami,
frisch gehobelter schwarzer Trüffel, Trüffelöl

€ 23,50

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS KODEXEMPFEHLUNG:

A – GLUTENHALTIGES GETREIDE, B – KREBSENTIERE, C – EIER, D – FISCH, E – ERDNÜSSE, F – SOJABOHNEN, G – MILCH / LACTOSE,
H – SCHALENFRÜCHTE, L – SELLERIE, M – SENF, N – SESAM, O – SCHWEFELDIOXID / SULFITE, P – LUPINEN, R – WEICHTIERE

Süßspeisen

Wiener Apfelstrudel ADG	€ 5,80
mit Sahne	€ 6,80
Profiterol ACFEG	
Brandteiggebäck	€ 6,80
Panna Cotta A	
Italienischer Sahne-Pudding	€ 5,80
Tiramisu ACG	
Italienisches Schichtdessert	€ 6,50
Croccantino al Pistacchio DG	
Pistazien-Parfait	
mit Karamelisiertem mandelkrokant	€ 6,90
Dolce Caffé di Giuseppe ACG	
Kleines Tiramisu, Profitterol	
oder Kleines Panna Cotta mit Espresso	€ 5,90
Gemischte Dessertplatte für 2 oder mehr Personen ACDFG	
Tiramisu, Profitterol, Panna Cotta, frische Früchte	€ 13,90

Allergeninformation Gemäß Kodexempfehlung:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch/Lactose,
H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Schwefeldioxid/Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Digestifs

Cognac

Martell Vsop	2 cl	€ 5,50
Hennessy Fine	2 cl	€ 7,90

Rum

Ron Zacapa 15y	2 cl	€ 7,50
Diplomatico Reserva	2 cl	€ 7,00

Single Malts

Glenkinchie 12 y	2 cl	€ 5,50
Lagavulin 16 y	2 cl	€ 8,50

Schnäpse :

Williams Prinz	2 cl	€ 3,10
Marille Prinz	2 cl	€ 3,10
Obstler Prinz	2 cl	€ 3,10
Alte Himbeere Prinz	2 cl	€ 4,50
Vogelbeer Premium Erber	2 cl	€ 7,50

Grappe

Grappa Sibona Chardonnay	2 cl	€ 4,80
Grappa Sibona Barolo	2 cl	€ 5,20