

ARTÉ

LUNCH

Lunch Specials / daily until 15:15, except Wednesdays

Hamburger vom Alpenrind mit
Blauschimmelkäse, veredelt durch
Bierreifung, Tropea-Zwiebeln und
rustikalen Kartoffeln

Hamburger di manzo alpino con
formaggio blu affinato alla birra,
cipolla di Tropea e patate rustiche

Alpine beef burger with beer-aged
blue cheese, Tropea onions and rustic
potatoes

18 € / ACFGIL

Club Sandwich mit Putenbrust,
Bacon, Salat, Ochsenherztomate
und Tartarsauce

Club Sandwich con arrosto di
tacchino, bacon, lattuga, pomodoro
cuore di bue e salsa tartara

Club Sandwich with roasted turkey,
bacon, lettuce, beefsteak tomato,
and tartar sauce

16 € / L

Sommer-Salat mit saisonalem
Blattsalat, Kirschtomaten, Karotten,
Rote Bete und Balsamico-Dressing

L'insalata estiva con misticanza di
stagione, pomodorini, carote, rapa
rossa e dressing all'aceto balsamico

Summer Salad with seasonal mixed
greens, cherry tomatoes, carrots, red
beetroot, and balsamic dressing

13 € / V^{BCJL}

Aurora-Salat mit Garnelen,
Avocado, Feldsalat, Ananas
und Cocktailsauce

L'Insalata Aurora con gamberi,
avocado, rucola valeriana,
ananas e salsa cocktail

Aurora Salad with shrimp,
avocado, corn salad, pineapple,
and cocktail sauce

17 € / ACJL

Caesar Salad mit Römersalat,
Rispettomaten, Croutons,
Parmesanspänen, gegrilltem
Hähnchen und French Dressing

Caesar Salad con lattuga romana,
pomodori ramati, crostini di pane,
scaglie di parmigiano, pollo grigliato
e french dressing

Caesar Salad with romaine lettuce,
cluster tomatoes, croutons,
parmesan shavings, grilled chicken,
and French dressing

16 € / ACGJL

Antipasti

Tartar von der roten Garnele aus Sizilien, Tomatenwasser & Avocado-Eis 22 €

La tartare di gambero rosso di Sicilia, acqua di Pomodoro, gelato all'avocado

Red shrimp tartare from Sicily with tomato water and avocado ice cream

BDGN

Carpaccio vom hiesigen Rind, Quinoa, roten Zwiebeln und Sauce Béarnaise 19 €

Il carpaccio ai buoi alpini, quinoa croccante, cipolla rossa e salsa Bernese

Alpine beef carpaccio with crispy quinoa, red onions and Béarnaise sauce

CIL

Zucchini-Blüten mit Burrata, Pfirsichen, Walnüssen und jungem Blattspinat 16 €

Fiori di zucca con burrata, pesche, noci e spinacino fresco



Zucchini Flowers with burrata, peaches, walnuts and baby spinach

GHI

Piadina aus Roggenmehl mit unserem Thunfisch in Öl,
marinierten Zucchini, „Vene“-Kresse und griechischem Joghurt

16 €

possible



La piadina di farina di segale con il nostro tonno sott'olio,
zucchine marinate, crescione „vene“ e yogurt greco

Rye flour piadina with our own tuna in oil,
marinated zucchini, „vene“ cress and Greek yogurt

ABDGNL

Marinierter Seesaibling, Schüttelbrot, Sellerie-Rettich-Mousse 20 €

Il salmerino marinato, Schüttelbrot, mousse di sedano rapa e rafano

Marinated char, Schüttelbrot, celeriac and horseradish mousse

ADGIL

Zuppe

Zucchini-Minz-Velouté
mit Ricotta-Knödeln und frischen Kräutern

10 €



Vellutata di zucchini e menta
con canederli di ricotta alle erbe

Zucchini and Mint Velouté
with ricotta herb dumplings

ACGI

Wassermelonen-Tomaten-Essenz mit Gurken
und knusprig gebratenem Oktopus

12 €

possible

Centrifuga di anguria e pomodoro
con cetrioli e polpo fritto croccante

Watermelon and Tomato Essence
with cucumber and crispy fried octopus

BDILN

Primi

Ravioli mit Steinpilzen,
Almkäsefondue, knusprigem
Südtiroler Speck und Thymian

Ravioli con funghi porcini, fonduta di
formaggio d'alpeggio, speck d'Alto
Adige croccante e timo

Ravioli with porcini mushrooms,
alpine cheese fondue, crispy South
Tyrolean speck and thyme

22 € / ACGlc

Paccheri mit Kirschtomaten
und Basilikum, Perlaubergine,
Büffelmozzarella und Guinness-
Reduktion

I paccheri con pomodorini e basilico,
melanzane perlina, mozzarella di
bufala e ristretto di Guinness

Paccheri with cherry tomatoes
and basil, baby eggplant, buffalo
mozzarella and Guinness reduction

20 € /  AGIL

„Hugo“-Risotto mit Himbeer-Crumble
und Gänsespeck

Risotto "Hugo" con crumble di
lamponi e speck d'oca

"Hugo" Risotto with raspberry
crumble and goose speck

20 € / ILG

Eierteig-Tagliatelle mit Bologneser
Ragout vom „Fassona“-Rind
und getrockneten Steinpilzen

Le tagliatelle di pasta all'uovo,
Bolognese di mucca „Fassona“,
funghi porcini secchi

Egg tagliatelle with „Fassona“
beef Bolognese and dried porcini
mushrooms

19 € / ACIL

Spaghettoni Carbonara von der
Bernsteinmakrele mit schwarzem
Sommertrüffel

Spaghettoni alla carbonara di
ricciola con tartufo nero estivo

Spaghettoni Carbonara with
Amberjack and black summer truffle

22 € / ABCDIN

Signature

Vegane Parmigiana mit Mozzarella aus Sojamilch

26 €

Parmigiana vegana con mozzarella di latte di soia

V

Vegan Parmigiana with soy milk mozzarella

AFEHI

Regenbogenforelle aus der Passer im Pergament gegart
mit Sommergemüse und Zitronenbutter

28 €

Trota arcobaleno del Passirio al cartoccio
con verdure estive e burro al limone

Rainbow Trout from the Passirio river en Papillote
with summer vegetables and lemon butter

IDG

Secondi

Kurz angebratenes japanisches Wagyu
mit Riesengarnelen, knusprigen Algen & Wasabi-Mayonnaise

44 €

Wagyu giapponese appena scottato
con mazzancolle, alga frita e maionese al wasabi.

Lightly Seared Japanese Wagyu
with king prawns, crispy seaweed and wasabi mayonnaise.

ABDFICEN

„Betrunkenes“ junges Spanferkel
mit Äpfeln und Calvados, Dauphine-Kartoffeln

29 €

Il maialino „ubriaco“,
mele e calvados, patate Dauphine

„Drunken“ suckling pig
with apples and Calvados, Dauphine potatoes

ACHIL

Hirschkarree „rosa“ mit frischen Pfifferlingen,
roter Bete und violetten Kartoffeln

36 €

Il carré di cervo „rosa“ con finferli freschi,
rapa rossa e patate viola

Venison rack „rosé“ with fresh chanterelles,
red beetroot and purple potatoes

IL

Ceviche vom Wolfsbarsch mit grünem Apfel,
geschmortem Baby-Fenchel und frittierten Paprikaschoten

32 €

Ceviche di branzino con mela verde,
mini finocchio brasato e peperoni fritti

Sea Bass Ceviche with green apple,
braised baby fennel and fried peppers

BDILN

Dolci

Tiramisu mit dunklem Forst „Sixtus“ Bier

12 €

Il tiramisù alla birra scura Forst „Sixtus“



Tiramisu with dark Forst „Sixtus“ beer

ACHGL

Kaiserschmarrn-Halbgefrorenes mit Kompott vom Südtiroler Apfel g.g.A.

12 €

Semifreddo "Kaiserschmarrn" con composta di mele Alto Adige I.G.P.



Kaiserschmarrn Semifreddo with South Tyrolean Apple P.G.I. compote

ACGL

In Gewürztraminer marinierter Pfirsich,

12 €

Valrhona Guanaja 70% Süppchen, Meringue und Vanilleeis



La pesca marinata al Gewürztraminer,

zuppetta al Valrhona Guanaja 70%, meringa e gelato alla vaniglia

Peach marinated in Gewürztraminer,

Valrhona Guanaja 70% soup, meringue and vanilla ice cream

CGL

Erdbeersorbet mit Prosecco-Schaum

10 €

Sorbetto alla fragola con spuma al Prosecco



Strawberry Sorbet with Prosecco foam

L

Käseplatte „De Gust“

16 €

Il tagliere di formaggi „De Gust“



Cheese platter „De Gust“

GLH



100% VEGAN



VEGETARIAN

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

A	Glutenhaltiges Getreide cereali contenenti glutine cereals containing gluten	I	Sellerie / sedano / celery
B	Krebstiere / crostacei / shellfish	J	Senf / senape / mustard
C	Eier / uova / eggs	K	Sesamsamen semi di sesamo sesame seeds
D	Fisch / pesce / fish	L	Schwefeldioxid und Sulfite anidride solforosa e solfiti sulphur dioxide and sulphites
E	Erdnüsse / arachidi / peanuts	M	Lupinen / lupini / lupin
F	Soja / soy	N	Weichtiere / molluschi / molluscs
G	Milch / latte / milk		
H	Schalenfrüchte / frutta a guscio / nuts		

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

AURORA

HOTEL | RESTAURANT | LISTENING BAR

PASSEGGIATA LUNGO PASSIRIO 40 | 39012 MERANO | ITALY

T +39 0473 211 800 | INFO@HOTELAURORA.BZ

HOTEL-AURORA-MERAN.COM

