

AURELIA

Restaurant AURUM

ZWEI MICHELIN-STERNE · 17,5 PUNKTE GAULT & MILLAU

Küchenchef Lennart Vogt · Stand Juli 2026

Was im Umkreis von 30 Kilometern wächst, schwimmt oder weidet, kommt auf den Teller.

Degustationsmenüs

Alle Menüs auch vegetarisch und vegan in identischer Gangzahl. Weinbegleitung ab 95 € · alkoholfreie Begleitung ab 65 €.

Menü TERROIR · 5 Gänge 165 €

Fünf Gänge aus dem Tal — was Bauern, Fischer und Jäger im Umkreis von 30 Kilometern hergeben.

Menü AURUM · 7 Gänge 225 €

Unser Signature-Menü. Sieben Gänge, zwei Stunden, keine Eile. Auch vollständig vegetarisch möglich.

Menü CARTE BLANCHE · 9 Gänge 285 €

Neun Gänge, die der Küchenchef am Morgen entscheidet. Nur am Chef's Table, für maximal acht Gäste.

Vorspeisen

Kleine Gänge zum Beginn — auch als Auswahl für den Tisch.

Tegernseer Saibling 26 €

Gebeizt in Fichtennadel, Buttermilch, Gurke, Forellenkaviar · Fisch, Glutenfrei

Kalbstatar 29 €

Handgeschnitten, Kapernblüte, Eigelbcreme, geröstetes Sauerteigbrot

Bergkräutersalat 19 €

34 Kräuter aus dem Hausgarten, Haselnussöl, Ziegenfrischkäse · Vegetarisch

Kürbiscremesuppe 17 €

Hokkaido, Kürbiskernöl aus der Steiermark, geröstete Kerne · Vegan möglich

Gänseleber 34 €

Terrine, Aprikose, Brioche, Sauternes-Gelee

Hauptgänge

Alle Fleisch- und Fischgerichte stammen von Erzeugern, die wir persönlich kennen.

Steinbutt 52 €

Am Knochen gebraten, Beurre blanc, Kaiserschoten, Kaviar · Fisch

Reh aus dem Mangfallgebirge 48 €

Rücken rosa, Wacholderjus, Rotkohl, Serviettenknödel

Bio-Weiderind 56 €

Dry Aged 42 Tage, Sellerie, Mark, Rotweinschalotte

Zirbenrisotto 32 €
Carnaroli, Zirbenöl, Bergkäse, gehobelter Trüffel (+18 €) · Vegetarisch

Wurzelgemüse vom Feuer 29 €
Im Glutbett gegart, Buchweizen, fermentierter Knoblauch · Vegan

Wiener Schnitzel vom Kalb 38 €
In Butterschmalz, Preiselbeere, lauwarmen Kartoffelsalat · Klassiker

Desserts & Käse

Unsere Patisserie arbeitet mit Honig aus eigenen Bienenstöcken am Hang.

Zirbe 18 €
Parfait, Honig aus dem Hausstock, Sauerrahmeis · Vegetarisch

Schokolade 72 % 19 €
Valrhona, Olivenöl, Fleur de Sel, Kakaosorbet · Vegan möglich

Kaiserschmarrn 22 €
Für zwei, Zwetschgenröster, Vanilleschaum · 20 Min. Wartezeit · Für 2, Klassiker

Käse vom Wagen 24 €
Sieben Sorten aus Bayern, Tirol und dem Jura, Feigensenf · Vegetarisch

Frühstück

Täglich 7 – 11 Uhr im Wintergarten. Für Hausgäste inklusive.

Frühstücksbuffet AURELIA 42 €
Bio-Eierspeisen à la minute, 14 Brotsorten aus eigener Backstube, Käse und Schinken der Region · Für Hausgäste inklusive

Bergsteiger 26 €
Weißwurst, süßer Senf, Brezn, Weißbier — ab 9 Uhr · Klassiker

Green Start 24 €
Bowl mit Skyr, Beeren, Buchweizen-Granola, kaltgepresster Saft · Vegetarisch

Champagner-Frühstück 78 €
Buffet, Kaviar-Ei, halbe Flasche Ruinart Blanc de Blancs · Für 2

Bar & Terrasse

LUMEN — täglich ab 16 Uhr, Küche bis 23 Uhr. Auch ohne Reservierung.

Wallberg Sour 17 €
Roggenwhisky aus Slyrs, Zirbenlikör, Zitrone, Bergkräuter · Signature

Seenebel 16 €
Gin aus Bad Wiessee, Holunder, Tonic, geräucherter Rosmarin · Signature

Alpenglühén (alkoholfrei) 12 €
Sanddorn, Verjus, Rosmarin, Bitter ohne Alkohol · Alkoholfrei

Käse- und Wurstbrett 28 €
Auswahl der Region, Bauernbrot, hausgemachte Pickles

Trüffel-Croque 24 €
Bergkäse, Trüffelbutter, Spiegelei · Vegetarisch

Weine & Begleitung

820 Positionen im Keller, Schwerpunkt Österreich, Burgund und Deutschland.

Weinbegleitung klassisch Fünf bis sieben Gläser, abgestimmt auf Ihr Menü · Zum Menü	95 €
Weinbegleitung Prestige Große Lagen und Raritäten aus dem Archiv, ab zwei Personen · Zum Menü	185 €
Alkoholfreie Begleitung Fermente, Aufgüsse und Säfte aus eigener Herstellung · Alkoholfrei	65 €
Offene Weine 18 Positionen im Ausschank, ab 11 € pro Glas	11 €
Kellerführung mit Sommelier Donnerstags 17 Uhr, mit vier Verkostungen · Anmeldung erbeten	45 €

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen gemäß LMIV: Unser Servicepersonal informiert Sie gerne ausführlich über Inhaltsstoffe in jedem Gericht. Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service. Wir verarbeiten Nüsse, Sellerie, Senf und Sulfite in derselben Küche.

Reservierungen täglich 8 – 20 Uhr unter +49 8022 1855-0 oder reservierung@aurelia-tegernsee.de · Dienstag bis Samstag, 18:30 – 22:00 Uhr