

bistro therme meran

JE LOKALER, DESTO MMMH!



ANTIPASTI, SALATE & AUFSCHNITT

Büffelmozzarella 125 g (A,G,H,L) 13

mit Tomaten in 3 Texturen
und Basilikum-Focaccia

Salatteller (D) 14

mit gegrilltem Forellenfilet und
Granatapfel

Grüner Spargelsalat (D,G,H,M) 14,5

mit in Gravlax mariniertem Lachs,
Bärlauchpesto und süßer Dill-Senfauce

Salatteller (G) 14,5

mit gegrilltem Rinderfilet (Irland)
und Parmesanspänen

Gebratene Hähnchenschenkel (A) 13,5

aus Italien mit Zichorienpüree
und gerösteten Brotkrümeln

Speck (G,L,M) 13

Tisner Speck, Kren, Gewürzgurken

Tartar vom Südtiroler Rind 150g (A,G,M) 18,5

Stracciatella-Käse, sonnengetrocknete
Tomaten, Kapern, Malga-Butter
und Vollkorn-Focaccia

Gemischter Aufschnitt (G,L,M) 15

Tisner Speck, Meraner Bauernschinken,
Felino Salami, Rindergeselchtes, Kren,
heimischer Käse

BUSINESS LUNCH

Montag bis Freitag

15,5

Nudelgericht* + Salat
0,7 l filtriertes Quellwasser
***mit Risotto: + 1,00 €**



SOFT DRINKS

Mineralwasser 50 cl	2,8
Gefiltertes Quellwasser 70 cl	3
Coca Cola / Zero 20 cl	3
Fanta 33 cl	3,5
Forst 0%	4
Veneziano / Hugo	5,5

BIER

Forst 30 cl - 40 cl	4 - 5
Weihenstephaner 30 cl - 50 cl	4 - 6
Forst 1857 33 cl	4
Forst Felsenkeller 33 cl	4
Corona 33 cl	5

bistro therme meran

JE LOKALER, DESTO MMMH!

WE LOVE OUR
#local
partners

PASTA & CO.

Fusilli (A,C,L) 13

mit heimischem Rinds-Ragout

Gebratene Pusterer
Kartoffelgnocchi (A,C,G,H) 13,5

mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten
und gesalzenem Büffel-Ricotta-Käse

Cannelloni (A,B,C,D,L) 14

gefüllt mit Steinbutt auf Fischeintopf

Tagliatelle (A,C,L) 14

mit Lammfleischstückchen (Wales)
und Schüttelbrot

Spargelrisotto (A,G) 14

mit Taggiasca-Olivenstreuseln, konfierten
Kirschtomaten und Zitrone

HAUPTSPESIEN

Seeteufel-Ossobuco (A,D) 19

mit gegrilltem Fenchel, Couscous
und Zitrusfruchtgel

Kalbsfilet (Südtirol) (A,G,L) 24

mit Trüffelkruste, Gemüse-Ratatouille
und Raclettekartoffeln

Weißer Spargel (C,G,M) 19

mit Meraner Schinken, Bozner Sauce
und Kartoffeln

Wusstest du, dass
unsere Pasta
hausgemacht ist und
dass wir Eier vom
Eggerhof und Bio-Mehl
verwenden?

DESSERTS

Tiramisù (A,C,G) 6

Apfelstrudel (A,C,H,N) 6

Brownies (A,C,F,G) 8

Tageskuchen 5

OFFENE WEINE

Altemasi Brut - Trento DOC 7

Von Braunbach - Südt. Sekt 7

Franciacorta bio - B. Pizzini 8

Weissburgunder - Eisacktal 5

Chardonnay - A. Lageder 5

Lugana bio - Marangona 5,5

Gewürztraminer - Castelfeder 5,5

Pinot Nero Glen - Castelfeder 6

Lagrein - Eisacktal 5

Cabernet Riserva - A. Lageder 6

Gedeck: 2,00 €