

Bistro Therme Meran  
Bistro Terme Merano

Warme Küche/Cucina calda  
12.00 - 14.30 / 19 – 22

- Salatteller Therme** mit Goldbrasse vom Grill  
**Insalatona Terme** con filetto d'orata alla griglia € 11,00
- Salatteller Feinschmecker** mit Entenbrust und Balsamico-Ingwer-Schokolade-Glace  
**Insalatona Buongustaio** con petto d'anatra e glassa balsamica allo zenzero e cioccolato € 11,00
- Salatteller Taleggio** mit Taleggiokäse im Pistazienmantel und Senfdressing  
**Insalatona Taleggio** con taleggio grigliata in manto di pistacchi e dressing alla senape d' Digione € 11,00
- Tintenfischcarpaccio** auf Salatbeet und Fenchel  
**Carpaccio di polipo** su letto di insalatina e crudité di finocchi € 8,50
- Lauwarme Spinat-Quark-Torte** serviert mit kalter Tomatenvellutata  
**Torta salata tiepida agli spinaci e quark** servita con vellutata fredda al pomodoro € 8,50
- Sedanini** mit Hauswurst und Safran  
**Sedanini** con salsiccia e zafferano € 9,00
- Dillrisotto** mit Rotbarbenfilet vom Grill und Proseccoreduktion  
**Risotto all'aneto** con filetto di triglia alla griglia e riduzione al prosecco € 9,50

### Südtiroler Spezialitäten / specialità tirolesi

- Dinkelteigbruchette mit Käsesauce**  
und getrüffeltem Petersilienpesto  
**Bruchette al farro con crema ai formaggi**  
e pesto di prezzemolo aromatizzato al tartufo € 9,00

- Mezzelune gefüllt mit Feta und mediterranen Oliven**  
mit Tomatenconcassè, schwarzen Oliven, Kapern, Lauch und Mozzarellastreifen  
**Mezzelune con feta e olive alla mediterranea**  
con salsa di pomodoro concassè, olive nere, capperi, porri e sfilacci di mozzarella € 9,00

- Tagesteller** auf Empfehlung von unserem Chef  
**Piatto del giorno** consigliato dal nostro Chef

- Rinderfilet Tournedos mit grüner Pfeffersauce** mit Kartoffelpüree und Bouquet von grünen Bohnen  
**Tournedos di filetto di manzo al pepe verde** con purè di patate e bouquet di fagiolini € 16,00

- Vom Wok - dal wok "Pat Thai Gai "**  
mit Truthahnstreifen, Cashewkerne, Shitake Pilzen, Gemüse, Basmatireis Timbal und in süß-scharfer Sauce  
con strisce di tacchino, anacardi, funghi shitake, verdure, timballo di riso basmati e salsa dolce-piccante € 12,50

### Desserts & Kuchen / dolci & torte

- Schokoladentörtchen** mit weißem Schokoladenmousse und Passionsfruchtsauce  
**Tortino al cioccolato nero** con mousse al cioccolato bianco e salsa al frutto della passione € 5,00  
**Fruchtsalat / Macedonia** € 5,00  
**Apfelstrudel / Strudel di mele** € 3,00  
**Auswahl an Kuchen / Assortimento di torte** € 3,50