bistro therme meran

JE LOKALER, DESTO MMMH!

WE LOVE OUR #local partners

ANTIPASTI, SALATE & AUFSCHNITT

Topinambur-Creme (A,R) 10,5

mit Jakobsmuscheln, Trüffel und Safran-Puffreis

Vitello tonnato (aus Italien) (A,C,D,L) 13,5

mit süß-saurer Gemüse-Giardiniera (hausgemacht) und Schwarzbrot

Blätterteig-Millefeuille (A,D,G) 13,5

mit Räucherlachs, Ricottacreme und Gurke

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

mit Trüffelmayonnaise, gebratenem Eigelb, knusprigem Spinat, Almbutter und Vollkorn-Focaccia

Salatteller (D) 14

mit gegrillten Schwertfischhäppchen und gemischten Zitrusfrüchten

Salatteller (G) 13

mit gegrillter Hähnchenbrust (Italien) und Kräuter-Joghurt-Sauce

Speck (G,L,M) 13

Tisner Speck, Kren, Gewürzgurken

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.

Spaghetti (A,C,L) 13

mit heimischem Rinds-Ragout

Paccheri (A,C,G,H) 13,5

mit Zitrus-Pistazien-Pesto, Granny Smith Apfel und "David's Goashof" Ziegenkäse

Mezze maniche (A,C,D,R) 14

mit Miesmuscheln und Kichererbsen

Safran- Maccheroncini (A,C,L) 14

mit italienischem Kalbshaxenragout und Gremolada

Risotto (B,D,H,R) 14

mit Rübenspitzen und gebratenem Oktopus

HAUPTSPEISEN

Wolfsbarschfilet (A,C,D,G) 19,5

mit Kartoffel-Baumkuchen, Karottencreme und gebratenem Gemüse

Lammhaxe (G,L) 19

aus Neuseeland mit Kartoffelpüree und Artischocken

Gegrillter Radicchio (A,G,H,N) 18

mit Golden Gel-Käsemousse und hausgemachtem Walnussbrot

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 €