

BISTRO THERME MERAN

Antipasti, Salate & Aufschnitt



Salatteller

mit gegrillten Schwertfischstücken
und getrockneten Tomaten

15
(A,D,O)

Salatteller

mit gegrillten Rindfleischstreifen
und Senfdressing

14
(A,M)

Fiolaro-Brokkolicremesuppe

mit gefülltem Kalmari
und Laugenbrot-Crostini

11
(A,R)

Sellerie-Apfel-Salat mit Golden Delicious und Walnüssen

mit englisch gegartem Roastbeef

14,5
(C,H,L,M)

Linsen-Kürbis-Timballo

mit Ziegenkäse und Birnenmostarda

14

(G,M)

Tartar vom Südtiroler Rind

150g

mit gegrilltem Trevisano, Wachtel Ei,
Sauerrahmbutter vom Knollhof
und Vollkorn-Focaccia

21
(A,C,G,M)

Speck

speck di Tesimo, rafano, cetriolini

15
(G,L,M)

Pasta & Co.



Hausgemachte Tagliatelle

mit heimischem Rinds-Ragout

13,5
(A,C,G,L)

Hausgemachte Kastaniengnocchi

mit Wirsing, Lauch und Bergkäse

14,5
(A,C,G,L,O)

Hausgemachte Spaghetti

mit Oktopus, Kapern, Oliven
und Tomaten

14,5
(A,C,L,D)

Hausgemachte Mezze Maniche

mit italienischer Salsiccia
und wildem Fenchel

14
(A,C,G,L,O)

Cremiges Risotto

mit Zitronen, Garnelen
und Kapernfrüchten

15
(B,D,L,O)



Wusstest du schon???

Regional, bewusst, mit
Liebe zum Detail: Wo
immer möglich, arbeiten
wir mit Produzenten
und Lieferanten aus
Südtirol zusammen.

Gedeck: 2,00 €

BISTRO THERME MERAN

Business lunch



Montag bis Freitag

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

18



Wusstest du schon???

Wenn bei uns hausgemachte Pasta auf den Tisch kommt, steht Chefkoch Stefano selbst am Herd. Seine Basis: Bio-Mehl und Eier vom Eggerhof - mit Leidenschaft gekocht, mit Liebe serviert!

Hauptspeise



Wolfsbarschfilet

mit Röstkartoffeln, saisonalem
Gemüse und Rote-Bete-Sauce
22
(A,D,L,)



Das Beste?

Mit dem Aperitivo & Therme Ticket aus unserem Online-Shop genießt du beides: die Pools & einen erfrischenden Aperitif dazu.



Jetzt buchen! →

Gedeck: 2,00 €

BISTRO THERME MERAN

D e s s e r t



Hausgemachtes Tiramisù - das Lieblingsdessert von unserer Selena

6

(A,C,G)

Stefano's hausgemachter Apfelstrudel

6

(A,C,H,N)

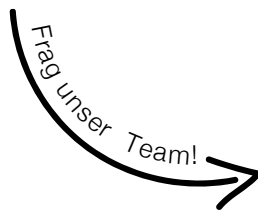
Brownies nach Therme Meran Art

8

(A,C,F,G)

Kuchen des Tages

5



WE LOVE OUR

#local
partners

Wusstest du schon???

... dass einige Gerichte gemeinsam mit unserer Ernährungsberatung abgestimmt wurden – leicht, ausgewogen und ideal vor oder nach einem Thermenbesuch?

Gedeck: 2,00 €

BISTRO THERME MERAN

Offene Weine



Altemasi Brut - Trento DOC
8

Von Braunbach - Südt. Sekt
8

Franciacorta bio - B. Pizzini
9

Weissburgunder - Eisacktal
5,5

Chardonnay - A. Lageder
5,5

Lugana bio - Marangona
6

Gewürztraminer - Castelfeder
6,5

Pinot Nero Glen - Castelfeder
6,5

Lagrein - Eisacktal
5,5

Morellino di Scansano
4,5

Bier und Aperitif



Forst 30 cl - 40 cl
4-5

Weihenstephaner 30 cl - 50 cl
4-6

Forst 1857 33 cl
6

Forst Felsenkeller 33 cl
6

Corona 33 cl
6

Forst 0%
5

Veneziano
6,5

Hugo
6,5

Soft drinks



Meraner Mineralwasser 50 cl
3

Gefiltertes Quellwasser 70 cl
3

Coca Cola 20 cl
3,5

Coca Cola Zero 20 cl
3,5

Aranciata S.Pellegrino 20 cl
3