

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)

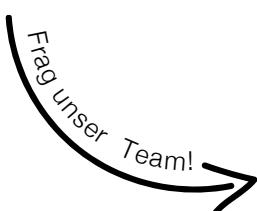
Brownies nach Therme Meran Art

8

(A,C,F,G)

Kuchen des Tages

5



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	Lugana bio - Marangona 6
Von Braunbach - Südt. Sekt 8	Gewürztraminer - Castelfeder 6,5
Franciacorta bio - B. Pizzini 9	Pinot Nero Glen - Castelfeder 6,5
Weissburgunder - Eisacktal 5,5	Lagrein - Eisacktal 5,5
Chardonnay - A. Lageder 5,5	Morellino di Scansano 4,5

Bier und Aperitif



Forst 30 cl - 40 cl 4-5	Veneziano 6,5
Weihenstephaner 30 cl - 50 cl 4-6	Hugo 6,5
Forst 1857 33 cl 6	
Forst Felsenkeller 33 cl 6	
Corona 33 cl 6	
Forst 0% 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

Gedeck: 2,00 €