

BISTRO THERME MERAN

Antipasti, Salate & Aufschnitt



Salatteller

mit Thunfisch in Olivenöl, Ei und Babyzwiebeln
14
(C,D)

Salatteller

mit zarten Rindfleischstreifen vom Grill und knusprigen Croûtons
15
(A,H)

Gulaschsuppe

10,5
(L,O)

Gemischtes Grillgemüse

mit Camembert und Balsamico-Reduktion
14,5
(A,G)

Geräucherte

Brokkolicremesuppe
mit gegrilltem Oktopus und knusprigen Sepia-Chips
16,5
(A,D,G)

Tartar vom Südtiroler Rind

150g
mit Meerrettichschnee, Sauerrahmbutter vom Knollhof und Vollkornfocaccia
21
(A,C,G,L)

Speck

Tisner Speck, Kren, Gewürzgurken
15
(G,L,M)

Pasta & Co.



Hausgemachte Mezze Maniche

mit heimischem Rinds-Ragout
13,5
(A,C,G,L)

Kürbis-Tortelli

mit Fonduta aus feinem Trüffelkäse
14,5
(A,C,G,H)

Hausgemachte Paccheri

mit Schwertfisch, Gemüse und Kokos-Lemongrass-Sauce
14,5
(A,C,D,F,L)

Hausgemachte Bucatini

all'Amatriciana
14
(A,C,G,O)

Cremiges Rote-Bete-Risotto

mit Sellerieknoten-Schaum
15
(G,L)



Wusstest du schon?

Regional, bewusst, mit Liebe zum Detail: Wo immer möglich, arbeiten wir mit Südtiroler Produzenten und Lieferanten 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



Italienischer Kalbsbraten

mit Gemüse-Orzotto und Rosmarinjus
22
(A,L)



Das Beste?

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

Jetzt buchen!



Gedeck: 2,00 €