

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 Sellerieknollen-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 €