

BISTRO THERME MERAN

Antipasti, Salate & Aufschnitt



Salatteller

mit gegrilltem Thunfisch und
Blätterteig-Grissino mit Sesam

15

(A,C,D,N)

Salatteller

mit gegrilltem Ziegenkäse,
Safranbirnen und Mostarda

15

(G,M,O)

Artischockencremesuppe

mit Grana Padano und Croûtons
aus Schwarzbrot

10,5

(A,G)

Bohnenhummus

mit Kichererbsen-Cialde
und Mandel-Ricotta

14,5

(A,H,N)

Gegrillter Fenchel

mit Orangenreduktion, Oliven
und gegrillten Garnelen

15,5

(B)

Tartar vom Südtiroler Rind

150g

mit gegrilltem Treviso-Radicchio,
Sauerrahmbutter vom Knollhof
und Vollkornfocaccia

21

(A,G,M)

Speck

Tisner Speck, Kren, Gewürzgurken

15

(G,L,M)

Pasta & Co.



Hausgemachte Fusilli

mit heimischem Rinds-Ragout

13,5

(A,C,G,L)

Hausgemachte Mezze Maniche

mit Brokkoli, halbgetrockneten
Tomaten und Mandeln

14,5

(A,C,G,H)

Hausgemachte Spaghetti

Carbonara mit Schwertfisch, frischem
Thunfisch und Katsuobushi

15

(A,C,D,G)

Rote-Bete-Spätzle

mit Lauch, Speck aus Tisens
und Meerrettichschnee

14,5

(A,C,G)

Cremiges Risotto

mit Grana Padano, Kastanien und
geschmortem Rindfleisch (Uruguay)

15

(A,G,L,O)



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



Schwertfisch in Schmorjus

mit lauwarmem Bulgursalat
22
(D,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 €

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)

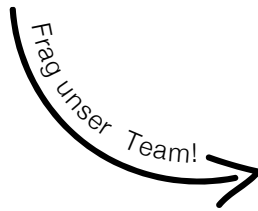
Brownies nach Therme Meran Art

8

(A,C,F,G)

Kuchen des Tages

5



WE LOVE OUR

#local
partners

Wusstest du schon?

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

Gedeck: 2,00 €