

# BISTRO THERME MERAN

## Antipasti, Salate & Aufschnitt



### Salatteller

mit gegrillten Calamari  
und Zitrus-Dressing

15

(R)

### Salatteller

mit gegrillten Putenstreifen  
und Ananas

14,5

(A)

### Pustertaler Kartoffelpralinen

auf Wurzelgemüsecreme  
mit Tisner Speck

12

(A,C,G,L)

### Quinoa

mit Forellenfilet, geröstetem Fenchel,  
Granatapfel und Zitronenjoghurt

15,5

(D,G)

### Sellerieauflauf

mit in der Pfanne geschmortem  
Eskariol und pflanzlicher Ricotta

14,5

(C,G,H,L)

### Tartar vom Südtiroler Rind

**150g**

mit gegrillter weißer Rübe,  
Sauerrahmbutter vom Knollhof  
und Vollkornfocaccia

21

(A,G,M)

### Speck

Tisner Speck, Kren, Gewürzgurken

15

(G,L,M)

## Pasta & Co.



### Maccheroncini

mit heimischem Rinds-Ragout

13,5

(A,C,G,L)

### Kartoffelgnocchi

mit Spinatcreme, Käsefondue  
und Schwarzbrot-Crunch

14,5

(A,C,G)

### Spaghetti

mit knusprigem Oktopus, Paprikacreme  
und Petersilienöl

15

(A,C,D,L,R)

### Paccheri

nach Amatriciana-Art

14,5

(A,C,G,L)

### Cremiges Risotto

mit Butter und Zitrone, Garnelen  
und Edamame

15

(A,B,F,G)



### 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



### Medaillon von der Kalbshaxe in Biersauce

mit Rote-Bete-Spätzle  
und Kümmelkraut

25

(A,C,G,L,O)



### 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)

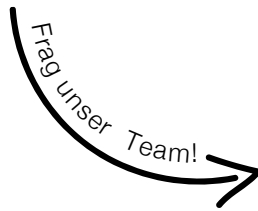
**Brownies nach Therme Meran Art**

8

(A,C,F,G)

**Kuchen des Tages**

5



### 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 €

# 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