




BISTRO THERME MERAN / TERME MERANO

Aperitifs / Aperitivi

Therme Spritz
Curacao Blue,
Prosecco, Limette
Curacao Blue,
prosecco, lime
7 €

Summer Spritz
Rosa Grapefruit,
Prosecco, Soda
Pompelmo rosa,
Prosecco, soda
7 €

Limoncello Spritz
Limoncello,
Prosecco, Soda
Limoncello,
Prosecco, soda
7 €

Sole Spritz
Tee-Likör, Fever Tree
Tonic, Soda
Liquore al tè, Fever
Tree tonica, soda
7 €

Dolce vita Spritz
(alcohol free)
Bitter, Alkoholfreier
Spumante
Bitter, spumante
analcolico
7 €



Special Tickets
Mit dem Special Tickets Aperitivo & Terme
und Brunch & Terme genießt du beides: entspannte
Stunden und besonderen Genussmomente.
Con gli special ticket Aperitivo & Terme
e Brunch & Terme ti godi entrambi: momenti
di relax e piacevoli esperienze di gusto.

Jetzt buchen!
Prenota ora!

Vorspeisen & Salate / Antipasti & Insalate

Salatteller
mit gegrillten Thunfisch
und Wasabi-Mayonnaise
Insalatona
con bocconcini di tonno alla
griglia e maionese al wasabi
16,90 €
(D,F,M)

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen
und Parmesan-Croutons
Vellutata di zucca
con i suoi semi
e crostini di Parmigiano
11,90 €
(G)

Gegrillter Kürbis
mit Feta und Chimichurri-Sauce
Zucca alla griglia
con feta e salsa chimichurri
15,40 €
(G)

Speck
Tisner Speck, Kren, Gewürzgurken
Speck
speck di Tesimo, rafano, cetriolini
15 €
(G,L,M)

Salatteller
mit gegrillten Rindermedaillons
Insalatona
con medaglioni di manzo
alla griglia
16,90 €
()

Gegrillte Polenta
mit geschmorten Calamari
Polenta alla griglia
con calamari in umido
16,90 €
(D,L,R)

Tartar vom Südtiroler Rind 150g
mit gegrillten Artischocken,
Sauerrahmbutter vom Knollhof
und Vollkornfocaccia
Tartare di manzo
dell'Alto Adige 150g
con carciofi grigliati,
burro acido del maso Knollhof
e focaccia integrale
22 €
(A,G,M,O)

Gedeck / coperto: 2,00 €






BISTRO THERME MERAN / TERME MERANO

Pasta & Co.

Hausgemachte Mezze Maniche
mit heimischem Rinds-Ragout
Mezze maniche fatte in casa
al ragù di manzo dell'Alto Adige
15,80 €
(A,C,G,L)

Kürbistörtchen
mit Parmesancreme
Tortino di zucca
con crema di Parmigiano
16,70 €
(A,C,G)

Hausgemachte Spaghetti
mit Oktopus, Taggiasca-Oliven, Kapern und Tomaten
Spaghetti fatti in casa
con polpo, olive taggiasche, capperi e pomodoro
17,10 €
(A,C,R)

Kartoffel-Schüttelbrot-Gnocchi
mit Hirschragù
Gnocchi di patate e Schüttelbrot
con ragù di cervo
16,90 €
(A,C,L,O)

Cremiges Risotto
mit Büffelbutter, Basilikum, mariniertem Kürbis und Walnüssen
Risotto mantecato
al burro di bufala e basilico con zucca marinata e noci
17,00 €
(G,H)

Gegrilltes Lachsfilet
mit gerösteten Kartoffeln und Kürbis
Trancio di salmone alla griglia
con rosticciata di patate e zucca
25,90 €
(D)

Special-Weeks

Drei Zutaten. Wochen voller Herbstgenuss
Tre ingredienti. Settimane di gusto autunnale.

21.09 - 10.10	Pilze / Funghi
12.10 - 31.10	Kastanien / Castagne
02.11 - 21.11	Kürbis / Zucca



WE LOVE OUR #local partners

Freshly homemade
Bei uns kommt nur hausgemachte Pasta auf den Teller.
Die Basis bilden Bio-Mehl und Eier vom Eggerhof.
Mit Leidenschaft gekocht, mit Liebe serviert.
Da noi arriva in tavola solo pasta fatta in casa.
La base sono farina biologica e uova dell'Eggerhof.
Preparata con passione e servita con amore.

Gedeck / coperto: 2,00 €