



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 gegrilltem Schwertfisch

Insalatona

con pesce spada alla griglia
15,5
(D)

Salatteller

mit gegrilltem Camembert
und Pfirsichen

Insalatona

con Camembert alla griglia
e pesche
15
(A,G)

Büffelmozzarella (250g)

mit Rohschinken
und Pane Carasau

Mozzarella di bufala (250g)

con prosciutto crudo
e pane carasau
16
(A,G)

Quinoasalat

mit gegrilltem Gemüse
und Minzöl

Insalata di quinoa

con verdure alla griglia
e olio alla menta
15
()



Dreierlei Melone

mit gegrillten Garnelen
und Balsamico-Perlen

Fantasia di melone

con gamberi alla griglia
e perle di aceto balsamico
15,5
(B,O)

Tartar vom Südtiroler Rind 150g

mit gebratenen Pfifferlingen,
Sauerrahmbutter vom Knollhof
und Vollkornfocaccia

Tartare di manzo

dell'Alto Adige 150g

con finferli arrostiti, burro di panna
agra del maso Knollhof e focaccia
integrale
22
(A,C,G,M)

Speck

Tisner Speck, Kren,
Gewürzgurken

Speck

speck di Tesimo, rafano,
cetriolini
15
(G,L,M)

Gedeck / coperto: 2,00 €



BISTRO THERME MERAN / TERME MERANO

Pasta & Co.

Hausgemachte Fusilli

mit heimischem Rinds-Ragout

Fusilli fatti in casa

al ragù di manzo dell' A. Adige

13,8

(A,C,G,L)

Hausgemachte

Mezze Maniche

mit marinierten Kirschtomaten,
Basilikum und Feta

Mezze maniche

fatte in casa

con pomodorini marinati,
basilico e formaggio feta

14,5

(A,C,G)

Hausgemachte Spaghetti

Aglio e Olio mit Peperoncino
und gebratenem Calamari

Spaghetti fatti in casa

aglio, olio e peperoncino
con calamari arrostiti

15,3

(A,C,F,R)

Hausgemachte Paccheri

mit Hähnchenstücken, Salbei
und Champignons

Paccheri fatti in casa

con bocconcini di pollo alla
salvia e funghi champignon

15

(A,C,G,L)

Cremiges Risotto

mit Zitrone, Rosmarin und
Ziegenfrischkäsemousse

Risotto mantecato

al limone e rosmarino con
mousse di formaggio fresco
di capra

15

(G)

Gegrilltes Lachsfilet

mit Kartoffelsalat, Taggiasca-
Oliven und Petersiliencreme

Filetto di salmone

alla griglia

con insalata di patate, olive
taggiasche e crema di
prezzemolo

25

(D,L,M)

Business Lunch

Nudelgericht* + Salat

0,7 l filtriertes Quellwasser

*mit Risotto: + 1,00 €

piatto di pasta* + insalata

0,7 l acqua potabile microfiltrata

*con risotto: + 1,00 €

18

Montag bis Freitag
Da lunedì a venerdì



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 €