



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 Südtiroler Forellenfilet

Insalatona

con filetto di trota altoatesina alla
griglia
17
(D)

Salatteller

mit Feta, pikanten Oliven
und Wassermelone

Insalatona

con feta, olive piccanti
e anguria
16
(G)

Fregola-Salat nach katalanischer Art

mit gegrilltem Lachsmedaillon

Insalata di fregola alla catalana

con medaglione di salmone
alla griglia
17,2
(A,D,L)

Speck

Tisner Speck, Kren,
Gewürzgurken

Speck

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

Gebratener Käseknödel

mit Ziegenfrischkäsemousse
vom Burghof und Tisner Speck

Canederlo al formaggio arrostito

con mousse di formaggio fresco di
capra del Burghof e speck di Tesimo
16,5
(A,C,G)

Geröstetes Brot

mit marinierten Tomaten,
Büffelmozzarella und Rucolapesto

Pane bruscato

con pomodori misti marinati,
fiocchi di mozzarella di bufala
e pesto di rucola
16
(A,G,H)

Tartar vom Südtiroler Rind 150g

mit sautierten Steinpilzen,
Sauerrahmbutter vom Knollhof
und Vollkornfocaccia

Tartare di manzo

dell'Alto Adige 150g

con porcini saltati, burro acido del
maso Knollhof e focaccia integrale
22
(A,C,G,M)

Gedeck / coperto: 2,00 €



BISTRO THERME MERAN / TERME MERANO

Pasta & Co.

Hausgemachte

Maccheroncini

mit heimischem Rinds-Ragout

Maccheroncini fatti in casa

al ragù di manzo dell' A. Adige
15

(A,C,G,L)

Cannelloni

mit Spinat-Ricotta-Füllung,
Parmesancreme und
Schüttelbrot-Crumble

Cannelloni

ripieni di spinaci e ricotta magra
con crema di parmigiano e
crumble di Schüttelbrot

16,2

(A,C,G)

Hausgemachte Paccheri

mit Pistazienpesto und
Zitronen-Garnelentatar

Paccheri fatti in casa

con pesto di pistacchi e
battuto di gamberi al limone

17

(A,B,C,H)

Hausgemachte Tagliatelle

mit Hirschragout

Tagliatelle fatte in casa

al ragù di cervo
17,2

(A,C,G,L)

Cremiges Pfifferling- Risotto

mit luftigem Petersilienbrot

Risotto cremoso ai finferli

con pane al prezzemolo aerato
17

(A,C,G)

Gegrilltes Doradenfilet

mit Kartoffelcreme
und Ofengemüse

Filetto di orata alla

griglia

con crema di patate
e verdure arrosto

26

(D)

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 €



BISTRO THERME MERAN

Dessert / Dolci

Hausgemachtes Tiramisù - das Lieblingsdessert unserer Selena
Tiramisù fatto in casa – il dessert preferito della nostra Selena

6

(A,C,G)

Stefano's hausgemachter Apfelstrudel
Strudel di mele

6

(A,C,H,N)

Brownies nach Therme Meran Art
Brownies in stile Terme Merano

8,5

(A,C,F,G)

Kuchen des Tages
Torta del giorno

6

Frage unser Team!
Chiedi al nostro team! →



Unsere Eissorten / I nostri gusti di gelato

Vanille
Vaniglia

Schokolade
Cioccolato

Cookies
Cookies

Haselnuss
Nocciola

Zitrone
Limone

Mango
Mango

Erdbeere
Fragola

Pistazie
Pistaccio

1 Kugel / pallina: 2,20 €

Extra Sahne / panna extra: + 0,50 €