




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 Doradenfilet
Insalatona
con filetto di orata alla griglia
17,10 €
(D)

Rotkohlcremesuppe
mit Gorgonzolamousse
und Walnüssen
Vellutata di cappuccio rosso
con mousse di Gorgonzola e noci
11,00 €
(G,H)

Kichererbsen-Hummus
mit geröstetem Wildbrokkoli
und gegrillten Garnelen
Hummus di ceci
con broccoli selvatici arrostiti
e gamberi grigliati
16,90 €
(B,N)

Tartar vom Südtiroler Rind 150g
mit Hokkaidokürbis,
Sauerrahmbutter vom Knollhof
und Vollkorn-Focaccia
Tartare di manzo
dell'Alto Adige 150g
con zucca Hokkaido al forno, burro
di panna agra del maso Knollhof
e focaccia integrale
22 €
(A,G,M,O)

Salatteller
mit gegrillter Perlhuhnbrust
und Orangendressing
Insalatona
con petto di faraona alla griglia
e dressing all'arancia
16,90 €
(F)

Quinoasalat
im Reisteigkörbchen mit
geröstetem Gemüse
Insalata di quinoa
in cestino di pasta di riso
con verdure arrostite
15,80 €
()

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

Mittagessen im
Bistro genießen und 1
Stunde gratis parken!

Pranza al Bistro e hai
1 ora di parcheggio
gratis!

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'Alto Adige
15,80 €
(A,C,G,L)

Crespelle
mit Kürbis-Schafsricotta-Füllung
und Käsefonduta Sasso Nero
Crespelle
ripiene di zucca e ricotta salata
di pecora con fonduta di formaggio
Sasso Nero
17,00 €
(A,C,G)

Hausgemachte Tagliatelle
mit Lachs, Safran und Zucchini
Tagliatelle fatte in casa
con salmone, zafferano
e zucchine
17,20 €
(A,C,D,L)

Hausgemachte Paccheri
mit Kürbis-Salsiccia-Carbonara
Paccheri fatti in casa
alla carbonara di zucca
e salsiccia
16,80 €
(A,C,G)

Cremiges Petersilienrisotto
mit gegrillter Lamm-Tagliata
Risotto mantecato al prezzemolo
con tagliata di agnello alla griglia
17,50 €
(G)

Kalbsbraten
mit Kürbiscreme und süß-sauer
eingelegten roten Zwiebeln
Arrosto di vitello
con cremoso di zucca
e cipolla rossa in agrodolce
25,90 €
(L)

Gedeck / coperto: 2,00 €

