



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 Lachsmedaillons

Insalatona

con medaglioni
di salmone alla griglia
15
(D)

Büffelmozzarella (250 g)

mit Tomaten, Auberginen
in zweierlei Zubereitung
und Kapern

Mozzarella di bufala (250 g)

con pomodori e melanzane in
doppia consistenza e capperi
15,5
(G)

Millefeuille

mit Brokkoli, Salsiccia
und gerösteten Pinienkernen

Millefoglie

con broccoli, salsiccia
e pinoli tostati
14,5
(A,G,H)

Muscheln

in Curry-Marinade

mit gegrillten Zucchini
Cozze in carpione al curry
con zucchini grigliate
15
(G,R)

Caesar Salad

mit Maishähnchenbrust,
Parmesan-Spänen, Croûtons
und Caesar-Dressing

Insalatona Caesar

con petto di pollo da mais,
scaglie di Grana, crostini
e salsa Caesar
15
(A,C,D,G,M)

Tartar vom Südtiroler Rind 150g

mit eingelegtem Gemüse,
Sauerrahmbutter vom Knollhof
und Vollkornfocaccia

Tartare di manzo

dell'Alto Adige 150g

con giardiniera di verdure fatta in
casa, burro di panna agra del maso
Knollhof e focaccia integrale
21
(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

Mezze Maniche

mit heimischem Rinds-Ragout
Mezze maniche fatte in casa
al ragù di manzo dell' A. Adige
13,5
(A,C,G,L)

Hausgemachte Treccine

mit Pesto aus getrockneten
Tomaten, Basilikum, Ricotta
und Mandeln
Treccine fatte in casa
con pesto di pomodori secchi,
basilico, ricotta e mandorle
14,5
(A,C,G,H)

Hausgemachte Spaghetti

allo Scoglio mit Datteltomaten
Spaghetti fatti in casa
allo scoglio con pomodori
datterini
15
(A,B,C,D,L,R)

Gefüllte Crespelle

mit Zucchini und Tisner
Speck auf Lauchcreme
Crespelle
ripiene di zucchini e speck
di Tesimo con vellutata di porri
15
(A,C,G)

Cremiges Kräuterrisotto

mit Rinderschmorbraten
und Wurzelgemüsecreme
Risotto mantecato
alle erbette con brasato
di manzo e crema di radici
15
(G,L,O)

Schweinefilet in Biersauce

mit Cannellini-Bohnencreme
und Kartoffelstroh
Filetto di maiale
in salsa alla birra
con cremoso di fagioli
cannellini e patate paglia
22
(G,L,O)

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



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 €