



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
anacolico
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 Thunfischhäppchen
im Sesammantel

Insalatona

con bocconcini di tonno
al sesamo grigliati
16,8
(D,N)

Salatteller

mit gegrilltem Ziegenkäse und
Vinschger Marillenmostarda

Insalatona

con formaggio di capra alla
griglia e mostarda di albicocche
della Val Venosta
16,3
(G,M)

Mare e monti

Gebratene Steinpilze mit
Garnelengnocchi und Kataifi-
Teignest

Mare e monti

porcini saltati con gnocchi di
gamberi e nido di pasta Kataifi
17,5
(A,B,C,D,L)

Speck

Tisner Speck, Kren,
Gewürzgurken

Speck

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

Büffelmozzarella 250 g

mit gegrillten, in Basilikum
marinierten Auberginen

Mozzarella di bufala 250 g

con melanzane grigliate e marinate
al basilico
17
(G)

Millefeuille vom Vitello tonnato

mit Carasau-Brot, Salatbouquet
und Kapernfrucht

Millefoglie di vitello tonnato

e pane Carasau con bouquet di
insalata e frutto di capperi
16,5
(A,C,M)

Tartar vom Südtiroler Rind 150g

mit Wachtelei und Grana-Spänen,
Sauerrahmbutter vom Knollhof
und Vollkornfocaccia

Tartare di manzo

dell'Alto Adige 150g

con uovo di quaglia e scaglie di
grana, burro acido del maso Knollhof
e focaccia integrale
22,5
(A,C,G,M)

Geddeck / 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

15,8

(A,C,G,L)

Hausgemachte Spaghetti

mit Meeresfrüchten und
Datteltomatensauce

Spaghetti fatti in casa

allo scoglio con salsa
di pomodori datterini

17,5

(A,B,C,L,R)

Hausgemachte Fusilli

mit Zucchinipesto und Burrata

Fusilli fatti in casa

al pesto di zucchini e burrata

16,5

(A,C,G)

Hausgemachte Tagliatelle

mit handgeschnittenem
Lammragout

Tagliatelle fatte in casa

al ragù di agnello tagliato a mano

17,5

(A,C,G,L)

Petersilien-Parmesan- Risotto

mit in Lagrein geschmorten
Rindfleischhäppchen

Risotto al prezzemolo e Parmigiano

con bocconcini di manzo brasato
al Lagrein

16,8

(G,L)

Zarter Schweinsbraten in Biersauce

mit geröstetem Gemüse und
Kartoffeln

Arrosto di maialino alla birra

con rosticiata di verdure e
patate

24

(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



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 €