



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 Lachs-Spieß und Zitrusaromen

Insalatona

con spiedino di salmone agli agrumi
16,5
(D)

Salatteller

mit gegrilltem Camembert
und Preiselbeeren

Insalatona

con Camembert alla griglia
e mirtilli rossi
16,3
(A,G)

Kartoffelcremesuppe

mit sautierten Steinpilzen
und Petersilienbrot

Vellutata di patate

con porcini saltati
e pane al prezzemolo

11,9
(A,C,G)

Speck

Tisner Speck, Kren,
Gewürzgurken

Speck

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

Büffelmozzarella 250g

mit Parmaschinken
und Pane Carasau

Mozzarella di bufala 250g

con crudo di Parma e pane carasau
17,5
(A,G)

Kürbiscreme und

gegrillter Kürbis

mit Ziegenkäsemousse
und Nussbrot

Zucca in crema e alla griglia

con mousse di caprino
e pane alle noci
15,7
(A,G,H)

Tartar vom Südtiroler Rind 150g

mit gegrillten Kräuterseitlingen,
Sauerrahmbutter vom Knollhof
und Vollkornfocaccia

Tartare di manzo

dell'Alto Adige 150g

con cardoncelli alla griglia, 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 Fusilli

mit heimischem Rinds-Ragout

Fusilli fatti in casa

al ragù di manzo dell'Alto Adige

16,8
(A,C,G,L)

Gratinierte Crespelle

mit Pilzfüllung
und Petersiliensauce

Crespelle gratinate

ripiene ai funghi con salsa
di prezzemolo

16,8
(A,C,G,L)

Hausgemachte Spaghetti

mit Schwertfisch, Zucchini
und Basilikum

Spaghetti fatti in casa

con pesce spada, zucchini
e basilico

16,9
(A,C,D,L)

Hausgemachte Paccheri

all'Amatriciana

Paccheri fatti in casa

all'amatriciana

16,5
(A,B,C)

Cremiges Risotto

mit geräuchertem Provola,
Brokkoli und Champignon-Ragù

Risotto cremoso

alla provola affumicata, broccoli
e ragù di funghi champignon

16,9
(G,L)

Geschmortes Rindfleisch

mit Kartoffeln und Ofenkarotten

Brasato di manzo

con patate montate all'olio
e carote al forno

25,5
(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 €
19,5

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 €



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 €