bistro therme meran



ANTIPASTI, SALATE & AUFSCHNITT

Salatteller (A) mit Feta, Oliven und getrockneten Tomaten	14	Blumenkohl-Creme (G,R) mit kandierter Zitrone und zweifach gegartem Oktopus	13,5
Salatteller (A) mit gegrilltem französischem Perlhuhn	15	Tartar vom Südtiroler Rind 150g (A,G,H,M)	
Cremesuppe aus gerösteten Karotten (A,G) mit Kokosmilch und Garnelen	11	mit Gorgonzola, Nüssen, Sauerrahmbutter vom Knollhof und Vollkorn-Focaccia	
Gegrillter Tomino (A,G) 1 mit Kürbiscreme, mariniertem Kürbis, Mandarine und Gremolata	2,5	Speck (G,L,M) Tisner Speck, Kren, Gewürzgurken	15

BUSINESS LUNCH -----

Montag bis Freitag

€ 18

Nudelgericht* + Salat 0,7 I filtriertes Quellwasser *mit Risotto: + 1,00 €



SOFT DRINKS BIER Forst 30 cl - 40 cl Mineralwasser 50 cl 3 4 - 5 Gefiltertes Quellwasser 70 cl 3,5 Weihenstephaner 30 cl - 50 cl 4 - 6 Coca Cola / Zero 20 cl Forst 1857 33 cl 3 6 Aranciata S.Pellegrino 20 cl 3 Forst Felsenkeller 33 cl 6 Forst 0% 5 Corona 33 cl 6 Veneziano / Hugo 6,5

bistro therme meran



20

PASTA & CO.

HAUPTSPEISE

Se	da	ani	i (<i>/</i>	٩,C	;,G	i,L)		

13,5

Gegrillter Lachs (A,D,G) mit Creme aus geräuchertem Brokkoli und Petersilienkartoffeln

mit heimischem Rinds-Ragout

14

Fusilli (A,C,D)

mit Gemüseragù alla Puttanesca (Tomaten, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano)

Spaghetti (A,B,C,D,L,R)

14,5

mit Meeresfrüchten und Datterini-Tomaten

Mezze Maniche (A,C,G,L)

14

mit italienischen Kalbfleischbällchen

in Tomatensauce

Risotto (G)

15

mit Hokkaido-Kürbis und italienischer Salsiccia



DESSERTS

Tiramisù (A,C,G)	6	Brownies (A,C,F,G)	8
Apfelstrudel (A,C,H,N)	6	Tageskuchen	5

OFFENE WEINE

Altemasi Brut - Trento DOC	8	Lugana bio - Marangona	6
Von Braunbach - Südt. Sekt	8	Gewürztraminer - Castelfeder	6.5
Franciacorta bio - B. Pizzini	9		0,0
		Pinot Nero Glen - Castelfeder	6.5
Weissburgunder - Eisacktal	5,5	Lagrein - Eisacktal	5.5
Chardonnay - A. Lageder	5,5	Morellino di Scansano	4,5

Gedeck: 2,00 €