# bistro therme meran



### ANTIPASTI, SALATE & AUFSCHNITT

Salatteller (A) mit gegrilltem Forellenfilet und Granatapfel	15	Gefüllte Calamari (A,D,R) mit Kartoffeln und Stängelkohl, Zucchinicreme und Tomaten-Gel	13,5
Salatteller (A,G) mit italienischen Hähnchenstücken und Cheddar-Käsesauce	14	Tartar vom Südtiroler Rind 150g (A,G,M) mit Steinpilzen, Grana Padano, Rucola, Sauerrahmbutter vom Knollhof und Vollkorn-Focaccia	21
Blumenkohlcremesuppe (A,G) mit Daikon, Avocado und Sonnenblumenkernen	10,5		
Ofengerösteter Kürbis und Kartoffeln (A,G,H) mit gegrilltem Ziegenkäse, Kürbiskernöl und Kürbiskernen	12,5	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 Weihenstephaner 30 cl - 50 cl Gefiltertes Quellwasser 70 cl 3,5 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 6,5 Veneziano / Hugo

# bistro therme meran

JE LOKALER, DESTO MMMH! #local partners

20

### PASTA & CO.

### HAUPTSPEISE

Tagliatelle (A,C,G,L)		
mit heimischem Rinds-Ragout		

Paccheri (A,C,G,L) 13,5

alla Norma mit Auberginencreme, gesalzener Schafricotta und Tomatenreduktion

Spaghetti (A,C,G,R)
mit Knoblauch, Öl, Chili und Calamari

Mezze Maniche (A,C,H) 14

mit Kürbis und Guanciale

Risotto (B,G) 15

mit Topinambur, Mandarinen-Gel und Garnelen

Geschmorte italienische Kalbsnuss (A,G,O)

mit Selleriepüree, Romanesco und gewürztem eingekochtem Traubenmost



### 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	,
Chardonnay - A. Lageder	5,5	Morellino di Scansano	5,5 4,5

Gedeck: 2,00 €