

bistro therme meran

JE LOKALER, DESTO MMMH!

WE LOVE OUR

#local
partners

ANTIPASTI, SALATE & AUFSCHNITT

Salatteller (A,D) mit gegrillten Lachsmedaillons	15	Fenchel-Zitrus-Salat (D) mit mariniertem Forellen-Carpaccio	14,5
Salatteller (A,G,O) mit geräucherter Scamorza und gegrilltem Kaki	14	Tartar vom Südtiroler Rind 150g (A,G,H,M) mit Kürbis, Sauerrahmbutter vom Knollhof und Vollkorn-Focaccia	21
Kastaniencremesuppe (A,G) mit Salsiccia-Crumble und Schüttelbrot	10,5		
Gerstensalat (A,M,O) mit Gemüse, niedrig gagartem Kalbfleisch und grüner Sauce	14	Speck (G,L,M) Tisner Speck, Kren, Gewürzgurken	15

BUSINESS LUNCH

Montag bis Freitag

€ 18

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



SOFT DRINKS

Mineralwasser 50 cl	3
Gefiltertes Quellwasser 70 cl	3,5
Coca Cola / Zero 20 cl	3
Aranciata S.Pellegrino 20 cl	3
Forst 0%	5
Veneziano / Hugo	6,5

BIER

Forst 30 cl - 40 cl	
Weihenstephaner 30 cl - 50 cl	4 - 5
Forst 1857 33 cl	4 - 6
Forst Felsenkeller 33 cl	6
Corona 33 cl	6
	6

bistro therme meran

JE LOKALER, DESTO MMMH!

WE LOVE OUR

#local
partners

PASTA & CO.

HAUPTSPEISE

Maccheroncini (A,C,G,L) 13,5
mit heimischem Rinds-Ragout

Kalbsgulasch (A,D,G,L,O) 20
mit Vollkornspätzle und Romanesco

Paccheri (A,C,G) 14
all'Arrabbiata mit Burrata

Spaghetti (A,C,D,G,L) 14,5
mit Umbrina, Safransauce
und knusprigem Spinat

Gnocchi (A,C,G,L,O) 14,5
aus Kürbis mit Ragout
von der Rehkeule

Risotto (G,H) 15
mit Roter Bete, Gorgonzola-Mousse
und Haselnüssen



100 % hausgemacht
mit Bio-Mehl
& Eiern vom Eggerhof

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
Von Braunbach - Südt. Sekt 8
Franciacorta bio - B. Pizzini 9

Lugana bio - Marangona 6
Gewürztraminer - Castelfeder 6,5

Weissburgunder - Eisacktal 5,5
Chardonnay - A. Lageder 5,5

Pinot Nero Glen - Castelfeder 6,5
Lagrein - Eisacktal 5,5
Morellino di Scansano 4,5

Gedeck: 2,00 €