

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

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

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

Buchweizen-Crêpe (A,C,G) 14
mit Kürbisfüllung und Blauschimmelfonduta

Paccheri (A,C,G,H,R) 14,5
mit Petersilienpesto und Miesmuscheln

Tagliatelle (A,C,L) 14,5
mit Lammragout und Kräuterseitlingen

Risotto (G,D,L) 15
mit Spinatcreme und Seeteufel-Medaillon
an Zitronengras



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 €