

bistro therme meran

JE LOKALER, DESTO MMMH!



ANTIPASTI, SALATE & AUFSCHNITT

Salatteller "Nizza" (C,D) mit Thunfisch in Öl, grünen Bohnen, roten Zwiebeln, Oliven und hartgekochtem Ei	14,5	Büffelmozzarella 250g (G) mit Melonensalat, Parmaschinken und Balsamico-Reduktion	16
Salatteller (A) mit gegrilltem italienischen Putenfleisch und Ananas	14,5	Tartar vom Südtiroler Rind 150g (A,G,M) mit Grana-Padano-Chip, Sauerrahmbutter (Knollhof) und Vollkorn-Focaccia	21
Roastbeef vom Rind aus Italien (C,M) nach englischer Art mit eingelegten Pilzen und Kresse-Mayonnaise	13,5		
Wassermelone, gegrillte Garnelenschwänze und Feta-Käse (B,G)	14,5		
		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	4 - 5
Weihenstephaner 30 cl - 50 cl	4 - 6
Forst 1857 33 cl	6
Forst Felsenkeller 33 cl	6
Corona 33 cl	6

bistro therme meran

JE LOKALER, DESTO MMMH!



PASTA & CO.

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

Spaghetti (A,C,G,H) 13,5
mit knusprigem Gemüse

Maccheroncini (A,C,R) 14
mit Lachs, Jungspinat und Pinienkerne

Paccheri (A,C,L) 14
mit Schweinebacke, Burrata und Erbsen

Risotto (A,G) 15
mit Zitrone und Kalbsfleisch

HAUPTSPESI

Gegrilltes Wolfsbarschfilet (D,H) 19
mit Gemüse-Caponata und Petersilienkartoffeln



DESSERTS

Tiramisù (A,C,G) 6

Apfelstrudel (A,C,H,N) 6

Brownies (A,C,F,G) 8

Tageskuchen 5

OFFENE WEINE

Altemasi Brut - Trento DOC 8
Von Braunbach - Südt. Sekt 8
Franciacorta bio - B. Pizzini 9

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

Lugana bio - Marangona 6
Gewürztraminer - Castelfeder 6,5

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

Gedeck: 2,00 €