

bistro therme meran

JE LOKALER, DESTO MMMH!



ANTIPASTI, SALATE & AUFSCHNITT

Büffelmozzarella 125 g (A,G,H,L) 14

mit Tomaten in 3 Konsistenzen (Gel, Confit, frisch) und Basilikum-Focaccia

Ei, Spargel und Parmesankäse (A,C,G) 14,5

Knuspriges Ei mit Spargelvariation und Parmesancreme

3-Korn-Salat (Gerste, Dinkel und Reis) (A,B,D,L) 14,5

mit Gemüse und einem Spieß mit gegrillten Garnelenschwänzen und Ingwer-Limettenöl

Tartar vom Südtiroler Rind 150g (A,C,G) 19,5

Cannolo aus Brickteig, gefüllt mit Spargelmousse, Wachtelei, Almbutter (Knollhof) und Vollkornfocaccia

Salatteller (D,N) 14,5

mit gegrilltem Thunfisch und Sesam

Salatteller (A) 14

mit Curry-Pute aus Italien und frischer Ananas

Speck (G,L,M) 13

Tisner Speck, Kren, Gewürzgurken

Gemischter Aufschnitt (G,L,M) 15

Tisner Speck, Meraner Bauernschinken, Felino Salami, Rindergeselchtes, Kren, heimischer Käse

BUSINESS LUNCH

Montag bis Freitag

15,5

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



SOFT DRINKS

Mineralwasser 50 cl	2,8
Gefiltertes Quellwasser 70 cl	3
Coca Cola / Zero 20 cl	3
Fanta 33 cl	3,5
Forst 0%	4
Veneziano / Hugo	5,5

BIER

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

bistro therme meran

JE LOKALER, DESTO MMMH!

WE LOVE OUR
#local
partners

PASTA & CO.

Maccheroncini (A,C,L) 13

mit heimischem Rinds-Ragout

Gratinierte Crespelle (A,C,G) 14

Gefüllt mit Spargel, grüner Spargelcreme und Basilikum

Paccheri (A,B,C,D,L) 13,5

mit Kabeljau nach livornesischer Art (Knoblauch, Oliven, Kapern, Tomaten, Petersilie)

Spaghetti (A,C,G) 13

Carbonara mit Guanciale

Bärlauchrisotto (G,L) 14

mit frischem Ziegenkäse (Algunder Sennerei) und marinierten Kirschtomaten

HAUPTSPESIEN

Gebratener Lachs (D) 21

mit Erbsen-Gazpacho-Creme und gegrilltem Spargel

Kalbs-Paillard aus Südtirol (A) 19,5

mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

„Linsenbraten“ (A,N) 17,5

mit Erbsen-Hummus und geröstetem Blumenkohl

Wusstest du, dass unsere Pasta hausgemacht ist und dass wir Eier vom Eggerhof und Bio-Mehl verwenden?

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 7

Von Braunbach - Südt. Sekt 7

Franciacorta bio - B. Pizzini 8

Weissburgunder - Eisacktal 5

Chardonnay - A. Lageder 5

Lugana bio - Marangona 5,5

Gewürztraminer - Castelfeder 5,5

Pinot Nero Glen - Castelfeder 6

Lagrein - Eisacktal 5

Cabernet Riserva - A. Lageder 6

Gedeck: 2,00 €