

# 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

## DESSERTS

---

**Tiramisù (A,C,G)** 6

**Apfelstrudel (A,C,H,N)** 6

## 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?

## 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 €