



rössl bianco
b&b&b

Um 1920 schreibt der bekannte Maler Franz Lenhard: Laubenaufwärts steht zur rechten Hand im ältesten Haus von Meran das „Weiße Rössl“, dessen Betrieb in den Händen eines erfahrenen Gastronoms und eines heimatstreuen Architekten zu einer einmaligen Attraktion für Meran werden könnte. Das „Weiße Rössl“ beginnt im ersten Obergeschoß und reicht bis in den luftigen Dachboden, mit Innenterrassen und prachtvollem, sichtbarem Dachgebälk.

Nel 1920 il noto pittore Franz Lenhard scrisse: Salendo su per i portici, sul lato destro nella casa più antica di Merano si trova il „Weißes Rössl“, che nelle mani di un esperto ristoratore e di un architetto amante della tradizione potrebbe diventare un'attrazione unica per Merano.

Il „Weißes Rössl“ inizia al primo piano e si estende fino all'ariosa soffitta, con terrazze interne e magnifiche travi a vista.





Unsere Spezialitäten – Le nostre specialità

Apertitif „Rössl“

Wir empfehlen mit einem kleinen Aperitif zu beginnen, mit einem Bis vom Saibling aus dem Passeiertal und Peperonatacreme auf hausgemachtem Brot und einem Glas „Chardonnay frizzantino“ aus Venetien.

Consigliamo di iniziare con un piccolo aperitivo con un bis di antipasti deliziosi con salmerino della Val Passira e crema di peperonata su pane fatto in casa ed un buon calice di „Chardonnay frizzantino“ del Veneto

€ 6,00

Tesoro del maso

Geschmackvolles Kalbsragout aus biologischem Fleisch einheimischer Höfe mit traditionellen Spargelknödel und frischen Champignons

Saporito ragù di vitello di carne biologica dai nostri masi con canederli tradizionali e champignon freschi

€ 24,00



Dazu empfehlen wir ein Glas Weißburgunder aus Terlan
Consigliamo anche un calice di Weißburgunder di Terlan

€ 3,80

Kross gebratener Spanferkelbauch

Kross gebratener Spanferkelbauch mit drei verschiedene Apfelkreationen und geschmackvollem Kartoffelpüree

Arrosto di maialino da latte con tre creazioni alle mele e un delizioso puré di patate

€ 19,50



Dazu empfehlen wir ein Glas Magdalener aus der Kellerei Waldgries
Consigliamo un calice di Magdalener dalla cantina Waldgries

€ 5,50

Kalte Vorspeisen – Antipasto

Tomaten und Mozzarella – Caprese diversa

Buffala-Mozzarella und Kirschtomaten mit Basilikumöl und Buttermilch.

Mozzarella di buffala e datterini con olio di basilico e latticello.

€ 11,00

I Saperi Tirolesi (piatti della tradizione)

Unsere erlesene Auswahl an Speck und ausgewähltem Käse aus Südtirol.

Speck e formaggi selezionati dell'Alto Adige.

€ 12,00

Warme Vorspeisen – Antipasto caldo

Unsere Suppe

Unsere feine, Terlaner Spargelcremsuppe, begleitet mit hausgemachtem Brot
und geräuchertem Lachs

Vellutata di asparagi di Terzano, accompagnata con pane fatto in casa
e salmone affumicato

€ 8,00

Großmutter's Tortellini

Hausgemachte Tortellini nach traditioneller Art mit Terlaner Spargelfüllung
Tortellini fatti in casa in base alla ricetta della nonna con ripieno di asparagi di Terzano

€ 12,00

Semplice e Eccezionale

Brennnessel- und Spargel-Knödel-Bis nach geheimen Rezept mit
geschmolzener Butter und Parmesan auf einem Frühlingssalatbett

Bis di canederli alle ortiche ed asparagi da ricetta segreta con
burro fuso e parmigiano con insalata primaverile

€ 14,00

Ravioli in padella

Raffinierte Ravioli des Koches Adam mit einheimischer Lammragout-Füllung,
Thymianbutter und Parmesankäse

Raffinati ravioli del cuoco Adam con ripieno di ragù di agnello nostrano
con burro al timo e grana Parmigiano

€ 13,00



Hauptspeisen – Secondi piatti

Old Far West

Entrecôte mit Tomaten nach provenzalischer Art und
unseren frittierten Kartoffeln
Entrecôte con pomodori alla provenzale e patate fritte alla Rössl
€ 21,90



Dazu empfehlen wir ein Glas Merlot Lagrein der Kellerei Meran
Consigliamo un calice di Merlot Lagrein, cantina di Merano
€ 5,00

Unser Haus-Salat

Spinatsalat mit Hühnerstreifen, geräucherter Käse und Hausdressing
Insalata di spinaci con straccetti di pollo, formaggio affumicato
grattugiato, condito a modo nostro
€ 17,50



Dazu empfehlen wir ein Glas Lagrein der Kellerei Schmid Oberrautner
Consigliamo un calice di Lagrein della cantina Schmid Oberrautner
€ 4,00

Nachspeise – Dessert

Delizioso

Golden Delicious affogato con gelato alle arachidi e
meringhe su crema di caramello
Pochierte Golden Delicious mit Erdnuss-Eis und
Meringehaube auf Karamellsauce
€ 7,80

Rosso Bianco

Terrina di yogurt con frutti di stagione
Joghurt-Terrine mit Früchten der Saison
€ 6,50

Unser Spruch
„Das Leben ist zu kurz,
um schlechten Wein zu trinken“
J. W. von Goethe

**Wir empfehlen folgende Weine für unsere Speisen:
Consigliamo i seguenti vini per i nostri piatti:**

Prosecco

Vino Spumante Extra Dry Mille Bolle
Prosecco Superiore

Sacchetto € 3,50
Santa Margherita € 4,00

Offene Weißweine

Chardonnay Frizzantino
Weissburgunder
Chardonnay
Sauvignon 800
Gewürztraminer Joseph
Lugana Camilla
Verduzzo Friuliano

Sacchetto € 3,50
Kellerei Terlan € 3,80
Alois Lageder € 4,00
Weingut Thurnhof € 4,80
Weingut Hofstätter € 4,80
Cantina Malavasi € 4,40
Torre Rosazza € 3,50



Offene Rotweine

Magdalener Antheos
Lagrein Gries Andrä Fass 11
Valpolicella Ripasso
Chianti Classico Riserva Villa Antinori
Nero D'Avola

Weingut Waldgries € 5,50
Schmid Oberrautner € 4,00
Tenuta Secondo Marco € 5,00
Tenuta Antinori € 6,00
Tenuta Morgante € 4,50



Schaumweine – Vini Spumanti

Südtirol / Alto Adige

Südtiroler Sekt Brut Cuvée Praeclarus

Kellerei St. Pauls € 39,00

Venezien / Veneto

Vino Spumante Extra Dry Mille Bolle
Prosecco Superiore
Chardonnay Frizzantino

Sacchetto € 20,00
Santa Margherita € 26,00
Sacchetto € 21,00

Lombardei / Lombardia

Franciacorta Brut Cuvée Prestige

Ca del Bosco € 53,00

Frankreich / Francia

Champagne Brut Grand

Perrier Jouet € 74,00

Weißweine – Vini Bianchi

Südtirol / Alto Adige

Weissburgunder – Kellerei Terlan € 23,00

Noten von Birne, Stachelbeeren, Limette, Kamille und Zitronengras
Note di pera, uva spina, lime camomilla e citronella

Weissburgunder Ris. Klaser – Weingut Niklaserhof € 29,00

Komplexes Aromabild, kräftiger Trunk, ausgewogener Körper
Un amplesso di aromi molto complesso, corposo ed armonioso

Weissburgunder Sirmian – Kellerei Nals Margreid € 33,00

Fülle, Eleganz, rassige Säure, Ananas- und Zitrusnoten
Corposo, elegante, piacevolmente fresco, note di ananas e frutti agrumi

Kerner – Pacherhof € 31,00

Aromatisch und fruchtig, Pfirsich und Grapefruit
Aromatico e fruttato, con note di pesca e pompelmo

Chardonnay – Alois Lageder € 26,00

Ausgeprägtes Bouquet, fruchtig, blumig, mineralisch
Bouquet notevole, fruttato, note floreali, mineralico

Chardonnay Lafoa – Kellerei Schreckbichl € 39,50

Vollmundig, erinnert an Mango und Honigmelone
Corposo, profumo di mango e melone

Sauvignon 800 – Weingut Thurnhof € 30,00

Aromatisch, mineralisch, feingliedriger Körper, langer Abgang
Aromatico, mineralico, corposo, buona persistenza gustativa

Riesling – Weingut Andi Sölva € 33,00

Angenehm fruchtig, Grapefruit, Zitrone und Mandarine
Piacevolmente fruttato, pompelmo, limone e mandarino

Gewürztraminer Joseph – Weingut Hofstätter € 29,00

Kompakt, aromatisch, Noten von Trockenblumen und Rosenblüten
Versatile, aromatico, note di fiori secchi e rose, molto fruttato, lungo, secco

Lombardei / Lombardia

Lugana Camilla – Cantina Malavasi € 24,50

Dezent fruchtig, sehr mild, cremig, weich und vollmundig im Gaumen, elegant, trocken
Frutta discreta, mite, cremoso, morbido e corposo, elegante, secco

Rotweine – Vini Rossi

Südtirol / Alto Adige

Magdalender Antheos – Weingut Waldgries € 36,00

Ausgeprägte Frucht, Kirsche, Himbeere, Mandel, schöne Fülle, schöner Charakter
Bella frutta, sentori di ciliegia, lamponi, mandorle, buona struttura, bell carattere

Blauburgunder Graf von Meran – Kellerein Meran € 31,00

Feine Nase, reife Waldfrüchte, rote Beeren und samtig
Morbido nel naso, note di frutti di bosco, frutti rossi, vellutato

Blauburgunder Riserva – Weingut Brunnenhof € 46,00

Sehr starke Erdbeeren, Himbeere, Pflaume und Kirsche, vollmundig und samtig
Molto intenso di fragola, lampone, prugna e ciliegia, pieno in bocca e vellutato

Lagrein Gries Andrä Fass 11 – Schmid Oberrautner € 25,00

Fruchtig, jugendlich, weich im Geschmack, typisches Aroma, anhaltend, trocken
Fruttato, giovanile, morbido al palate, aroma tipico, persistente, secco

Lagrein Riserva Abtei – Klosterkellerei Muri Gries € 46,00

Fruchtig nach reifen Kirschen, leichter Ton nach Vanille und Kakao
Fruttato di ciliegie mature, sentori di vaniglia e cacao

Lagrein Riserva Frauenrigl – Kellerei Kurtatsch € 37,00

Vitale Säure, großer Fruchtkörper, erdige Noten, würzig
Freschezza vitale, grande corpo, note terrene, speziato

Cabernet Riserva Mumelter – Kellerei Bozen € 44,00

Violette Reflexe, schwarze Johannisbeere, Brombeere, leichte Pfeffernoten
Reflessioni di viola, mirtillo rosso, mirtillo nero, note leggere di pepe

Cuvée Rot Amistar – Weingut Peter Sölva

€ 40,00

Beerenduft, Noten von Pfeffer, komplex, saftige Säure
Profumo di bacche rosse, pepe, complesso, fresco

Merlot Riserva Siebeneich – Kellerei Schreckbichl

€ 32,00

Vollreife Waldbeeren, Zartbitterschokolade, sehr dicht und komplex
Frutti di bosco molto mature, cioccolato fondente, molto compatto e complesso

Merlot Lagrein Yhrn – Schloss Plars

€ 37,00

Bouquet von Veilchen, Brombeeren, Waldfrüchten, sehr weich
Bouquet di violetta, mora, frutti di bosco, molto morbido

Venetien / Veneto**Valpolicella Ripasso – Tenuta Secondo Marco**

€ 31,00

Eingliedrige Frucht, Waldbeeren, würzig, vollmundig, rund, samtig, kräftig
Frutta fina, frutti di bosco, pieno, rotondo e morbido in bocca, elegante e vellutato

Toscana / Toscana**Chianti Classico Riserva Villa Antinori – Tenuta Antinori**

€ 38,00

Aromen von Veilchen, Bitterschokolade, Gewürznelken, moderate Säure, ausgewogen
Sentori di viola e prugna, cioccolato, cannella con un'acidità moderata, equilibrato

Il Bruciato – Tenuta Guado al Tasso

€ 40,00

Bouquet von reifen Beeren, Aromen von Gewürzen und frischer Minze
Bouquet di frutti rossi, aromi di spezie e menta fresca

Piemont / Piemonte**Barbaresco – Tenuta Prunotto**

€ 43,00

Granatrot, intensiv, komplexe Noten von roten Früchten und Gewürzen
Rosso granato, intenso, note complesse di frutta rossa e spezie

Sizilien / Sicilia**Nero D'Avola – Tenuta Morgante**

€ 28,00

Recht dunkles, junges rubinrot, himbeerfruchtig, reife Kirsche, saftig, elegant, anhaltend
Tannino vellutato, piacevole persistenza, colore rosso porpora, vena fruttata ribes nero e mirtillo

Dessertwein – Vino Dolce**Friaul / Friuli****Verduzzo Friuliano – Torre Rosazza**

€ 19,00

Noten von Pfirsich, Aprikose und Banane, süß und schmeichelnd am Gaumen
Note di pesca e di albicocca, banana e vaniglia, grande persistenza

Südtirol / Alto Adige**Goldmuskateller Passito Sissi – Kellerei Meran**

0,375 l | € 50,00

Bukett ist reichhaltig und erinnert an Zitrusfrüchte, Rosenblüten, Marillen und Vanille,
im Geschmack ist der Wein süß, sehr dicht und langanhaltend
Il bouquet si presenta ricco, con note che richiamano gli agrumi, petali di rosa, albicocche e vaniglia.
Nel sapore è dolce, pastoso e persistente nel finale.

**„Der Wein ist die edelste
Verkörperung des Naturgeistes“**

Friedrich Hebbel