

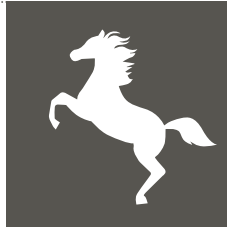


rössl bianco  
b&b&b

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 heimattrauen 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

### Aperitif „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 Saisonsknödel und frischen Champignons

Saporito ragù di vitello di carne biologica dai nostri masi con canederli di stagione 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

### Dracula

Feines Rindstartar mit hausgemachtem Knoblauchbrot  
Tartar di manzo con pane all'aglio tostato fatto in casa  
€ 17,50

### Duo

Bis von Käsepralinen mit Speck aus dem Passeiertal  
Bis di praline di formaggio con Speck dalla Val Passiria  
€ 13,50

### Cacciatore

Hirschcarpaccio mit gebratenen Steinpilzen, Rucola und Parmesan  
Carpaccio di cervo con porcini, rucola e parmigiano  
€ 14,50

## Warme Vorspeisen – Primi piatti

### Rössl Suppen

Kartoffel Topinambur-Cremesuppe mit Lauchöl  
Crema di Topinambur con olio di porro

-----  
Klare Rindersuppe mit Speck-Grießknödel  
Brodo di manzo con canederli di semolino allo speck  
€ 9,00

### Gelbs Wunder

Hausgemachte Kürbisknödel mit geräuchertem Topfen  
Canederli di zucca fatti in casa con ricotta affumicata  
€ 13,50

### Selvaggia

Orecchiette mit Wildragout und Walnuss-Petersilienpesto  
Orecchiette con ragu di selvaggina e pesto alle noci e prezemolo  
€ 14,00

### Ravioli in padella

Hausgemachte Ravioli mit Hühnerfleisch-Trüffel-Füllung  
Ravioli fatti in casa con ripieno di pollo e tartufo  
€ 16,00

Coperta / Gedeck € 1,50

## Hauptspeisen – Secondi piatti

### Piatto della nonna

Entenkeule mit Blaukraut und Quitten-Semmelknödel  
Coscie di anatra con cavolo rosso e canederli alla mela cotogna  
€ 18,50

### Wintermahl

Geschmorener Rindsbraten mit Polenta und Karottengemüse  
Arrosto di manzo con polenta e carotte  
€ 21,00



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

### Von Meer

Rotbarsch in Folie mit Saisongemüse und Kartoffeln  
Scorfano rosso al cartoccio con verdure di stagione e patate  
€ 23,50



Dazu empfehlen wir ein Glas Weissburgunder der Kellerei Terlan.  
Consigliamo un calice di Weissburgunder della Cantina di Terlan.  
€ 3,80

## Für unsere kleinen Gäste



Nudeln mit Tomaten oder Ragu  
Pasta con pomodori o ragù  
€ 9,00



Wiener Schnitzel mit Pommes frites  
Bistecca alla milanese con patate fritte  
€ 12,00

## Nachspeise – Dessert

### Advent

Lebkuchenmousse mit Orangensalat / Mousse al pan di zenzero con insalata di arancie  
€ 8,00

### Buchtel

Buchtelvariation nach Großmutter's Geheimrezept  
Variazione di "Buchtel" secondo la ricetta segreta della nonna  
€ 9,00

### Parisienne

Schokoladenterrine auf Kokoscreme / Terrina al cioccolato su crema di cocco  
€ 7,50

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	Sacchetto	€ 3,50
Prosecco Superiore	Santa Margherita	€ 4,00

### Offene Weißweine / Bianchi al calice

Chardonnay Frizzantino	Sacchetto	€ 3,50
Weissburgunder	Kellerei Terlan	€ 3,80
Chardonnay	Alois Lageder	€ 4,00
Pink Rose	Schreckbichl	€ 4,00
Gewürztraminer Joseph	Weingut Hofstätter	€ 4,80
Lugana Camilla	Cantina Malavasi	€ 4,40
Verduzzo Friuliano	Torre Rosazza	€ 3,50



### Offene Rotweine / Rossi al calice

Magdalener Antheos	Weingut Waldgries	€ 5,50
Lagrein Perl	Kellerei Bozen	€ 4,50
Valpolicella Ripasso	Tenuta Secondo Marco	€ 5,00
Nero D'Avola	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	Sacchetto	€ 20,00
Prosecco Superiore	Santa Margherita	€ 26,00
Chardonnay Frizzantino	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 Graf von Meran – Kellerei Meran** € 30,00  
Voll, kräftig, harmonisch, elegant mit knackiger Fruchtsäure, Vanille, Kräuter, Holunder und Stachelbeere  
Corposo, armonico, elegante, fresco ed acidulo, sfumature di vaniglia, erbe aroma-tiche, sambuco e ribes rosso

**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 Perl – Kellerei Bozen** € 27,00  
Blumig nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach dunklen Beeren, würzig und mineralisch, typische Kakaonoten  
Fruttato con sentori di amarena e prugna, floreale, speziato e minerale con tipiche note di cacao

**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**

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

€ 40,00

**Merlot Lagrein Graf von Meran – Kellerei Meran**

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

€ 32,00

**Merlot Lagrein Yhrn – Schloss Plars**

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

€ 37,00

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

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

€ 31,00

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

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

€ 38,00

**Il Bruciato – Tenuta Guado al Tasso**

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

€ 40,00

**Piemont / Piemonte****Barbaresco – Tenuta Prunotto**

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

€ 43,00

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

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

€ 28,00

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

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

€ 19,00

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

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.

0,375 l | € 50,00

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

Friedrich Hebbel



**Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze**  
**Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen**  
**Substances or products that cause allergies or intolerances**

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts, namely: almonds ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupin and products thereof
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering.

They will be glad to give you further information.