



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

Aperitif „Rössl“

Wir empfehlen mit einem kleinen Aperitif zu beginnen:
Amouse-Bouche von Artischocken mit Räucherforelle und Bacon
und einem Glas „Chardonnay frizzantino“ aus Venetien.

Consigliamo di iniziare con un piccolo aperitivo:
Amouse-bouche di carciofi con trota oro affumicata al bacon
ed un buon calice di „Chardonnay frizzantino“ del Veneto

€ 7,00

Delizia di Vitello

Tournedos Filet vom Kalb mit Beurre Blanc, schwarzem Trüffel,
knusprigen Frühlingszwiebeln und Kürbispolenta.

Tournedos di filetto di vitello, beurre blanc, tartufo nero,
cipollotto croccante con cubo di polenta alla zucca.

€ 27,00



Dazu empfehlen wir ein Glas Blauburgunder der Kellerei Brunnenhof Mazzon
Consigliamo un calice di Pinot Nero dalla cantina Brunnenhof Mazzon

€ 9,50

Hirschteller

Hirschrückensteak mit Selleriepüree, karamellisierte Schalotte,
Kalbsdemiglace und Kräuterkartoffeln.

Sella di cervo con puré di sedano rapa e scalogno caramellizzato e
demiglace di vitello e patate novelle alle erbe.

€ 29,00



Dazu empfehlen wir ein Glas Lagrein Perl der Kellerei Bozen
Consigliamo un calice di Lagrein Perl dalla cantina Bolzano

€ 4,80

Business Lunch

Nur mittags / Solo a pranzo

Eine Tagesvorspeise mit Salat + 0,5 l Wasser + Kaffee

oder: Eine Tageshauptspeise mit 0,5 l Wasser + Kaffee

Un primo del giorno + insalata + 0,5 L di acqua + caffè

oppure: Un secondo del giorno + 0,5 L d acqua + caffè

€ 15,00

Kalte Vorspeisen – Antipasto

Vitello Tonnato Nostrano

Klassischer italienischer Vitello Tonnato.

Vitello tonnato classico con le sue guarnizioni.

€ 16,00

Mare Nostro

Leicht scharfer mediterraner Tintenfisch mit gegrilltem Hausbrot.

Polpo alla mediterranea, leggermente piccante con crostone di pane grigliato.

€ 15,50

Mousse di Montagna

Mousse aus eine Auswahl von einheimischer Käsesorten im

Schüttelbrotmantel und Artischockencreme.

Mousse di formaggio nostrano in mantello di Schüttelbrot e crema di carciofi.

€ 13,50

Warme Vorspeisen – Primi piatti

Unser Risotto

Parmesanrisotto und Trüffel.

Risotto alla parmiggiana e tartufo.

€ 16,00

Unsere Knödel

Knödel-Tris nach geheimem Rezept mit
zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat.

Tris di canederli tirolesi da ricetta segreta
con burro sfuso e parmigiano con insalata verde.

€ 14,00

Tagliatelle fatte in casa

Hausgemachte Kastanienbandnudeln mit Wildragout.
Tagliatelle di castagne fatte in casa con ragù di selvaggina.
€ 15,50

Ravioli in Padella

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit brauner zerlassener Butter und Parmesan.
Mezzelune ripiene di spinaci e ricotta con burro sfuso e parmigiano.
€ 14,50

Brodo della Nonna

Rindsconsommé mit Speckknödel.
Consommé di manzo con canederlo allo speck.
€ 8,00

Wintersuppe

Parmentiercreme mit Pfeffercroutons.
Crema parmentier, crostini al pepe e speck croccante.
€ 8,50

Hauptspeisen – Secondi piatti

Wienerschnitzel

Wienerschnitzel vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffelsalat.
Wienerschnitzel di vitello con insalata di patate tepida.
€ 23,00

Kombo Burger

Kombo Burger vom Rind mit roter Tropea-Zwiebel,
Tomaten, Bacon, Cheddar Käse und BBQ-Soße
Kombo Burger di manzo con cipolla rossa di tropea, pomodoro,
bacon, formaggio cheddar e salsa BBQ
€ 19,00

Tagliata dello Chef

Tagliata vom Rind mit Radicchio di Treviso,
Kartoffelspalten, Parmesan und DOP Balsamico-Reduktion.
Tagliata di manzo con radicchio di Treviso scottato,
spicchi di patate, scaglie di parmigiano e riduzione DOP.
€ 24,50

Fisch aus der Passer

Saiblingsfilet mit knackigem Gemüse und Ofentomaten.
Filetto di salmerino, cubetti di verdure croccanti, pomodorini gratinati al forno.
€ 22,00

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

Tartufo Dolce

Schokoladentrüffel auf Baileyscreme
Tartufo di cioccolato su crema di Baileys
€ 9,00

„Zenzy“

Lebkuchenmousse auf Quittenragout.
Mousse di pan di zenzero su ragù di mela cotogna.
€ 8,00

Dolce Salato

Gemischter Käseteller mit Mostarda.
Piatto misto di formaggi regionali con mostarde.
€ 11,50

Semifreddo

Walnusshalbgefrorenes auf Baileysschaum und Orangenfilet.
Semifreddo di noci con spuma di Baileys e filetti di arancie.
€ 8,50

Coperta / Gedeck € 1,50

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

Prosecco Superiore	Santa Margherita	€ 4,50
Prosecco Brut Rosé DOC	Corvezza Millesimato	€ 4,50
Franciacorta Brut Cuvée Prestige Edizione 43	Ca' Del Bosco	€ 8,70

Offene Weißweine / Bianchi al calice

Chardonnay Frizzantino	Sacchetto	€ 3,50
Weissburgunder	Kellerei Terlan	€ 4,50
Goldmuskateller Passito Sissi	Kellerei Meran	€ 8,90
Chardonnay	Alois Lageder	€ 4,50
Pink Rose	Schreckbichl	€ 4,50
Gewürztraminer Joseph	Weingut Hofstätter	€ 5,00
Kerner	Griesserhof	€ 5,50
Lugana Camilla	Cantina Malavasi	€ 4,80
Verduzzo Friuliano	Torre Rosazza	€ 3,80



Offene Rotweine / Rossi al calice

Blauburgunder Reserve	Weingut Brunnenhof Mazzon	€ 8,30
St. Magdalener Huck am Bach	Kellerei Bozen	€ 4,50
Lagrein Perl	Kellerei Bozen	€ 4,80
Valpolicella Ripasso	Tenuta Secondo Marco	€ 6,50
Merlot Lagrein	Kellerei Meran	€ 5,50



Schaumweine – Vini Spumanti

Venezien / Veneto

Prosecco Superiore	Santa Margherita	€ 28,00
Chardonnay Frizzantino	Sacchetto	€ 22,00
Prosecco Brut Rosé DOC	Corvezza Millesimato	€ 28,00

Trient / Trentino

Perlé DOC	Ferrari Trento	€ 60,00
-----------	----------------	---------

Lombardei / Lombardia

Franciacorta Brut Cuvée Prestige Edizione 43	Ca' Del Bosco	€ 56,00
--	---------------	---------

Weißweine – Vini Bianchi

Südtirol / Alto Adige

Weissburgunder – Kellerei Terlan € 25,00

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

Weissburgunder Ris. Klaser – Weingut Niklaserhof € 35,00

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

Kerner – Griesserhof € 30,00

Aromatisch und fruchtig, Marille und Mandarinen, sehr rassig
Aromatico e fruttato, albicocca e mandarino, gran calsse

Chardonnay – Alois Lageder € 28,00

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

Chardonnay Lafoa – Kellerei Schreckbichl € 42,00

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

Sauvignon Graf von Meran – Kellerei Meran € 31,00

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

Gewürztraminer Joseph – Weingut Hofstätter € 31,00

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 € 27,00

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

St. Magdalender Huck am Bach – Kellerei Bozen € 27,00

Vernatsch Et Lagrein / Leichter Rotwein. Sortentypisch: blumig, Veilchen, Mandeln, Kirsche, Himbeere
Schiava Et Lagrein / Vino rosso leggero. Molto tipico: floreale, viola, mandorle, ciliegia, lamponi

Blauburgunder Riserva St. Daniel – Weingut Schreckbichl € 36,00

Sehr stark nach roten Beeren, Kirschen und leichte Würzaromen, elegant
Molto intenso di bacche rosse, ciliegie e sentori speziati, finale elegante

Blauburgunder Riserva – Weingut Brunnenhof Mazzon € 50,00

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

Lagrein Perl – Kellerei Bozen € 28,00

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

Campaner Cabernet Sauvignon Riserva – Kellerei Kaltern € 28,00

Kräftiger Rotwein. dunkles Rubinrot, Brombeeren, Kirsche, Schokolade in der Nase, langer Abgang
Vino rosso corposo. rosso rubino, mirtillo, ciliegia, ciccolato, persistente

Cabernet Riserva Kirchhügel – Kellerei Kurtatsch € 38,00

Frucht von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, würzige Kräuteraromen
Ribes nero e frutti di mora, aromi speziati di erbe

Cuvée Rot Amistar – Weingut Peter Sölva

€ 40,00

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

Merlot Lagrein Graf von Meran – Kellerei Meran

€ 32,00

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

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

€ 39,00

Feingliedrige 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**

€ 38,00

Kräftiger Rotwein. Sangiovese + komplementärsorten. Kirsche, Minze, Tabak, Kakao, langer Abgang
Vino rosso corposo. Sangiovese + varietà complementari. Ciliegia, menta, tabacco, cacao, persistente

Il Bruciato – Tenuta Guado al Tasso

€ 43,00

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

Syrah Achelo – La Bracesca

€ 29,00

100% Syrah / rote Beeren, Pfeffer, Tabak
100% Syrah / Bacche rosse, pepe, tabacco

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

€ 23,00

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

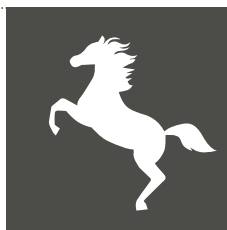
Südtirol / Alto Adige**Goldmuskateller Passito Sissi – Kellerei Meran**

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



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 SO ₂ 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 SO ₂ , 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 SO ₂ 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.