



rössl bianco

b&b&b

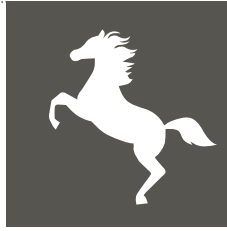
Um 1920 schreibt der bekannte Maler Franz Lenhard: Laubenaufwärts steht zur rechten Hand im ältesten Haus von Meran das „Weiße Rössl“, dessen Betrieb in den Händen eines erfahrenen Gastronoms und eines heimatstreuen Architekten zu einer einmaligen Attraktion für Meran werden könnte.

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 „Weiße Rössl“, che nelle mani di un esperto ristoratore e di un architetto amante della tradizione potrebbe diventare un'attrazione unica per Merano.

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





KALTE VORSPEISEN – ANTIPASTO

Aperitif Rössl

Eine Verkostung von unsere Südtiroler Spezialitäten, Speck, Käse, Kaminwurz und noch weitere Leckereien, begleitet mit einem Glas **Weißburgunder** aus der Kellerei Terlan.

Assaggio dei nostri Saponi Tirolesi, speck, formaggi, Kaminwurz ed altre sfiziosità, accompagnate da un calice di **Pinot bianco** dalla cantina di Terlan.

€ 15,00

Carpaccio

Entencarpaccio mit Quinoasalat, Granatapfel und Petersilienpesto.
Carpaccio d'anatra con insalatina di quinoa, melagrana e pesto di prezzemolo.

€ 16,00

Hausoufflé

Käsesoufflé mit feinen Gemüseragout.
Soufflé di formaggio con ragú di verdure.

€ 16,50

WARME VORSPEISEN – PRIMI PIATTI

Vegan

Karotten – Ingwercremesuppe mit Kokosmilch und gerösteten Walnüssen.
Crema di carote e zenzero con latte di cocco e noci caramellizzate.

€ 13,50

Südtiroler Schlutzkrapfen

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung, zerlassener Butter und Bergkäse.
Mezzelune fatte in casa ripiene di spinaci con burro sfuso e formaggio di montagna.

€ 16,50



Dazu empfehlen wir ein Glas **Weißburgunder** der Kellerei Terlan.
Vi consigliamo in abbinamento un calice di **Pinot bianco** della cantina Terlan.

€ 5,50

Knödelbis

Bis von Rote -Beete Knödel mit Parmesan, zerlassene Salbeibutter mit Walnüssen.
Bis di canederli alle barbabietole con parmigiano, burro sfuso alla salvia e noci.

€ 17,50

Tagliatelle della nonna

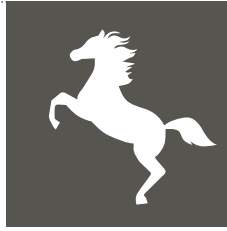
Hausgemachte Bandnudeln mit Hirschragout und Steinpilze.
Tagliatelle fatte in casa con ragú di cervo e porcini.

€ 17,00

Ungarische Goulaschsuppe

Zuppa di Goulasch ungherese.

€ 13,00



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE - PER I NOSTRI OSPITI PIÙ PICCOLI

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

Wiener Schnitzel mit Pommes frites / Bistecca alla milanese con patate fritte
€ 16,00

HAUPTSPEISEN - SECONDI PIATTI

Tesoro del Maso

Kalbswange mit Grillpolenta und Brokkolicreme.
Guanciale di vitello brasato con polenta a cubi e crema di broccoli.
€ 28,00

Jägerteller

Hirschfilet mit Trüffel-Kartoffelpüree mit Rotweibirnen.
Filetto di Cervo con puré di patate al tartufo e pera al vino rosso.
€ 34,00



Dazu empfehlen wir ein Glas **Merlot-Lagrein** der Kellerei Meran
Vi consigliamo in abbinamento un calice di **Merlot-Lagrein** della cantina di Merano
€ 6,50

Wienerschnitzel

Wienerschnitzel mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade.
Bistecca alla milanese con patate saltate e marmellata di mirtilli.
€ 23,00

"Anna-tra"

Entenkeule mit Zwiebelröstkartoffeln und Orangenblaukraut.
Coscia d'anatra con patate saltate cipollate e crauti rossi all'arancio.
€ 26,00

NACHSPEISE - DESSERT

Apfelstrudel

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße / Strudel di mela fatto in casa.
€ 7,50

Halbgefrorenes

Walnuss-Halbgefrorenes auf Beerengrütze.
Semifreddo alle noci su ragù di bacche.
€ 8,50

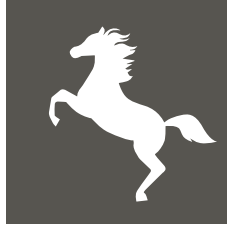
Mousse

Lebkuchenmousse auf Orangesfilets.
Mousse di pan di zenzero su filetti di arancia.
€ 9,00

Rössl Trifle

Haustrifle mit Südtiroler Äpfel, Topfen und Zimtkeks.
Trifle della casa con biscotto di cannella, ricotta e mela tirolese.
€ 9,00

Coperta / Gedeck € 2,00
Pane/Brot extra € 3,00



UNSERE PIZZEN / LE NOSTRE PIZZE

Wir können nicht garantieren, dass die Pizza zur gleichen Zeit wie die anderen Gerichte serviert wird.
Non possiamo garantire che la pizza arriva allo stesso tempo delle altre pietanze.

PIZZE ROSSE

Focaccia

Pizzafocaccia mit Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl / Focaccia con rosmarino, aglio e olio di oliva
€ 5,90

Margherita

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oregano / pomodoro, mozzarella, basilico, origano
€ 7,90

Marinara

Tomaten, Knoblauch, Oregano / pomodoro, aglio, origano
€ 6,90

Bufala

Tomaten, Bufala-Mozzarella, Basilikum, Oregano
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, origano
€ 10,90

Prosciutto e Funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oregano
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon
€ 10,50

Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, Champignon, Schinken, Artischocken, Oregano
pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofo, origano
€ 11,50

4 Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken, Oliven, Oregano
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, carciofo, olive, origano
€ 11,90

Diavola

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, scharfe Peperoni, Oregano
pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive, peperoni piccanti, origano
€ 11,90

Verdure

Tomaten, Mozzarella, verschiedenes Gemüse, Oregano
pomodoro, mozzarella, verdure miste, origano
€ 11,00

Garda

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, scharfe Salami, Oregano
pomodoro, mozzarella, spinaci, salame piccante, gorgonzola, origano
€ 13,90



Tonno Cipolla

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oregano
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse, origano
€ 11,90

Tirolese

Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignons, Zwiebeln, Oregano
pomodoro, mozzarella, speck, funghi champignon, cipolla, origano
€ 13,50

Gorgonzola Rucola

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rucola, Oregano
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, rucola, origano
€ 11,90

Romana

Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven, Oregano
pomodoro, mozzarella, caperi, acciughe, olive, origano
€ 9,90

Estiva

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Oregano
pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, origano
€ 10,90

Crudo

Tomaten, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Rucola, Parmesan, Oregano
pomodoro, mozzarella, San Daniele, rucola, scaglie di grana, origano
€ 12,90

Gamberi Rucola

Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Rucola, Oregano
pomodoro, mozzarella, gamberi, rucola, origano
€ 12,90

Hauspizza

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, scharfe Salami,
Oliven, Artischocken, Knoblauch, Oregano
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, salame piccante,
olive, c arciofo, aglio, origano
€ 14,90

Garten

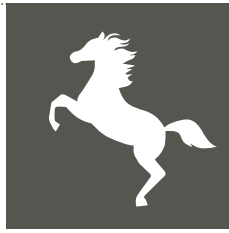
Tomaten, Bufala-Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Oregano
pomodoro, mozzarella bufala, rucola, pomodorini, origano
€ 12,90

Pizza Chef

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Zucchini, Oregano
mozzarella, pomodoro, salame piccante, gorgonzola, zucchini, origano
€ 12,90

Pizza Merano

Tomaten, Mozzarella, Speck, Spinat, Gorgonzola, Oregano
mozzarella, pomodoro, speck, spinaci, gorgonzola, origano
€ 12,90



PIZZE BIANCHE

Quattro Formaggi

Gorgonzola, Parmesankäse, Mozzarella, Brie
gorgonzola, parmigiano, mozzarella, brie
€ 11,90

Noci

Mozzarella, Gorgonzola, Radicchio, Nüsse
mozzarella, gorgonzola, radicchio, noci
€ 12,90

Rustica

Mozzarella, Speck, Radicchio, Gorgonzola
mozzarella, speck, radicchio, gorgonzola
€ 13,50

CALZONE

Classico

Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken, Oregano
pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, origano
€ 11,90

Rössl-Calzone

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Topfen, Oregano
pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, origano
€ 11,90

Änderungen der Zutaten von + € 0,50 bis € 3,50
Variazione degli ingredienti da + € 0,50 bis € 3,50

BRUSCHETTE

Bruschetta classica

Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Mozzarella
Pomodoro, basilico, aglio, mozzarella
€ 9,50

Bruschetta tirolese

Speck, Mozzarella, Knoblauch
speck, mozzarella, aglio
€ 10,50



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
Cuvee Millesimato	Santa Chiara	€ 3,50

OFFENE WEISSWEINE / BIANCHI AL CALICE

Hauswein Weiß – Unser Weißburgunder	Kellerei Kaltern	€ 4,00
Weissburgunder	Kellerei Terlan	€ 5,50
Chardonnay „Kalk“	Kellerei Nals Margreid	€ 5,50
Gewürztraminer Arenis	Kellerei Kurtatsch	€ 6,00
Pinot Grigio „Mont Més“	Kellerei Castelfeder	€ 4,50
Lugana Camilla	Cantina Malavasi	€ 5,50
Lagrein Kretzer (Rosé)	Kellerei Muri-Gries	€ 4,90

OFFENE ROTWEINE / ROSSI AL CALICE

Hauswein Rot – Unser Kalterersee	Kellerei Kaltern	€ 4,00
Blauburgunder Patricia	Kellerei Girlan	€ 5,50
St. Magdalener Huck am Bach	Kellerei Bozen	€ 5,50
Lagrein Perl	Kellerei Bozen	€ 5,50
Merlot Lagrein	Kellerei Meran	€ 6,50

SCHAUMWEINE – VINI SPUMANTI

Venezien / Veneto

Prosecco Superiore	Santa Margherita	€ 28,00
Prosecco Brut Rosé DOC	Corvezza Millesimato	€ 28,00
Spumante Millebolle	Sacchetto	€ 19,00

Trient / Trentino

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

Lombardei / Lombardia

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

Südtirol / Alto Adige

Cuvee Arunda Brut	Kellerei Arunda	€ 39,00
-------------------	-----------------	---------

WEISSWEINE – VINI BIANCHI

Südtirol / Alto Adige

Hauswein Weiß – Unser Weißburgunder – Kellerei Kaltern	€ 21,00
--	---------

Lagrein Kretzer (Rosé) – Kellerei Muri-Gries	€ 31,00
--	---------

Pinot Grigio „Mont Més“ – Kellerei Castelfeder	€ 28,00
--	---------

Leuchtendes Strohgelb, Aromen von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich, Honig und Feuerstein
Giallo paglierino dorato brillante., profumi di agrumi, pesca bianca, miele e pietra focaia

Weissburgunder – Kellerei Terlan	€ 30,00
----------------------------------	---------

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

Cuvée „Paul“ – Kellerei St. Pauls	€ 24,90
-----------------------------------	---------

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



Chardonnay „Kalk“ – Kellerei Nals Margreid € 29,00
Ausgeprägtes Bouquet, fruchtig, blumig, mineralisch
Bouquet notevole, fruttato, note floreali, mineralico

Sauvignon Graf von Meran – Kellerei Meran € 32,00
Voll, kräftig, harmonisch, elegant mit knackiger Fruchtsäure, Vanille, Kräuter, Holunder und Stachelbeere
Corposo, armonico, elegante, fresco ed acidulo, sfumature di vaniglia, erbe aromatiche, sambuco e ribes rosso

Gewürztraminer Arenis – Kellerei Kurtatsch € 31,00
Kompakt, aromatisch, Noten von Trockenblumen und Rosenblüten
Versatile, aromatico, note di fiori secchi e rose, molto fruttato, lungo, secco

Kerner – Griesserhof € 30,00
Aromatisch und fruchtig, Marille und Mandarinen, sehr rassig
Aromatico e fruttato, albicocca e mandarino, gran calsse

Lombardei / Lombardia
Lugana Camilla – Cantina Malavasi € 29,00
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
Hauswein Rot – Unser Kalterersee – Kellerei Kaltern € 21,00

St. Magdalender Huck am Bach – Kellerei Bozen € 29,00
Vernatsch & Lagrein / Leichter Rotwein. Sortentypisch: blumig, Veilchen, Mandeln, Kirsche, Himbeere
Schiava & Lagrein / Vino rosso leggero. Molto tipico: floreale, viola, mandorle, ciliegia, lamponi

Blauburgunder Riserva St. Daniel – Weingut Schreckbichl € 39,00
Sehr stark nach roten Beeren, Kirschen und leichte Würzaromen, elegant
Molto intenso di bacche rosse, ciliegie e sentori speziati, finale elegante

Blauburgunder Patricia – Kellerei Girlan € 31,00
Intensiv nach Kirsche, Sortentypisch, floral, Mandeln, Himbeere
Intenso di ciliegia, vitigno tipico, floreale, mandorle, lampone

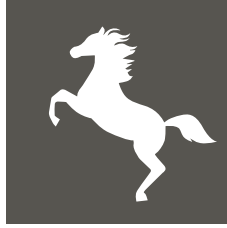
Lagrein Perl – Kellerei Bozen € 31,00
Blumig nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach dunklen Beeren, würzig und mineralisch, typische Kakaonoten
Fruttato con sentori di amarena e prugna, floreale, speziato e minerale con tipiche note di cacao

Lagrein Riserva „Prestige“ – Kellerei Bozen € 45,00
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 € 36,00
Kräftiger Rotwein. dunkles Rubinrot, Brombeeren, Kirsche, Schokolade in der Nase, langer Abgang
Vino rosso corposo. rosso rubino, mirtillo, ciliegia, ciccolato, persistente

Cuvée Rot Amistar – Weingut Peter Sölva € 43,00
Beerenduft, Noten von Pfeffer, komplex, saftige Säure
Profumo di bacche rosse, pepe, complesso, fresco

Merlot Lagrein Graf von Meran – Kellerei Meran € 34,00
Bouquet von Veilchen, Brombeeren, Waldfrüchten, sehr weich
Bouquet di violetta, mora, frutti di bosco, molto morbido



Venetien / Veneto

Valpolicella Ripasso - Tenuta Secondo Marco

€ 41,00

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

DESSERTWEIN - VINO DOLCE

Südtirol / Alto Adige

Goldmuskateller Passito Sissi - Kellerei Meran

0,375 l € 59,00 - Glas/Calice: € 11,90

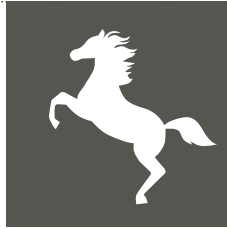
Bukett ist reichhaltig und erinnert an Zitrusfrüchte, Rosenblüten, Marillen und Vanille,
im Geschmack ist der Wein süß, sehr dicht und langanhaltend

Il bouquet si presenta ricco, con note che richiamano gli agrumi, petali di rosa, albicocche e vaniglia.

Nel sapore é dolce, pastoso e persistente nel finale.

„Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes“

Friedrich Hebbel



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

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:
I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:
Our dishes and beverages can contain the following substances:

Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	Crustaceans and products thereof.
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Uova e prodotti a base di uova.	Eggs and products thereof.
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Pesce e prodotti a base di pesce.	Fish and products thereof.
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	Peanuts and products thereof.
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Soia e prodotti a base di soia.	Soybeans and products thereof.
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milk and products thereof (including lactose).
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>), Macademia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.	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.	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.
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Sedano e prodotti a base di sedano.	Celery and products thereof.
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Senape e prodotti a base di senape.	Mustard and products thereof.
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	Sesame seeds and products thereof.
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.	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.	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.
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Lupini e prodotti a base di lupini.	Lupin and products thereof.
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Molluschi e prodotti a base di molluschi.	Molluscs and products thereof.

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