



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.





KALTE VORSPEISEN – ANTIPASTO

Hirschcarpaccio

Hirschcarpaccio mit marinierten Steinpilzen, Rucola und Parmesanscheiben
Carpaccio di cervo con funghi porcini marinati, rucola e scaglie di grana
19,00 €

1, 7

Jakobsmuscheln

Gratinierte Jakobsmuscheln (3 Stück) auf sommerlichem Salatbett
Capesante gratinate (3 pezzi) su letto di insalata estiva
17,50 €

1, 2, 14

Terrine

Frischkäse Terrine auf Herbstgemüse
Terrina di formaggio fresco su verdure autunnali
14,50 €

1, 7

WARME VORSPEISEN – PRIMI PIATTI

Lammragout

Hausgemachte Pappardelle mit Lammragout
Pappardelle fatte in casa con ragù di agnello
17,00 €

1, 3, 7

Tintenfisch-Risotto

Schwarzer Tintenfisch-Risotto mit knusprigen Garnelen
Risotto di nero di seppia con gamberi croccanti
17,50 €

2, 4, 7, 14

Kürbiscremesuppe

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Brotroutons
Crema di zucca con olio di seme di zucca e croccantini di pane
9,00 €

1, 3

Ravioli

Hausgemachte Teigtaschen mit Frischkäsefüllung und Kürbiscreme
Ravioli fatti in casa ripieni di formaggio fresco con crema di zucca
16,50 €

1, 3, 7

Die Allergene sind anhand von dem HGV-Formular am Ende der Speisekarte von
1 (Glutenhaltiges Getreide) bis 14 (Weichtiere) nummeriert.

Gli allergeni sono numerati in base alla scheda provviata della HGV
da 1 (cerealì) fino a 14 (molluschi)



HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI

Steak

Kalbsrückensteak mit Steinpilzen und Topinambur-Püree
Bistecca di vitello con funghi porcini e purè di topinambur
28,50 €

1, 7

Filet

Schweinsfilet im Kräutermantel, Kümmelsoße und Kartoffel-Röstinchen
Filetto di maiale in mantello di erbe, salsa al cumino e patate croccanti
23,50 €

1, 7

Lachsforellenfilet

Lachsforellenfilet mit Dill-Lauch Soße und Stampfkartoffeln
Filetto di trota salmonata con salsa di aneto e porro con patate schiacciate
24,50 €

1, 7

Tagliata Classica

Roastbeef Tagliata vom Grill mit Rucola, Parmesanscheiben und Balsamico Reduktion
Tagliata di Roastbeef con rucola, scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico
26,50 €

1, 4, 7

NACHSPEISE – DESSERT

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi
7,00 €

1, 7

Apfelstrudel

Hausgemachter Apfelstrudel im Mübsteig mit Vanillesoße
Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia
7,50 €

1, 3, 7

Topfenknödel

Tiroler Topfenknödel mit Zwetschgensoße
Canederli di ricotta tirolese con salsa alle prugne
9,00 €

1, 3, 7

Schokomousse

Weißes Schokoladenmousse mit Williamsbirnen, fein garniert
Mousse di cioccolato bianco con pere Williams, ben guarnito
7,50 €

1, 3, 7

Apfeltiramisu

Fein garniertes Apfeltiramisu
Tiramisù alle mele ben guarnito
8,00 €

1, 3, 7

Coperta / Gedeck 2,00 €



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.

Regina Margherita

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl, Oregano
pomodoro, mozzarella, basilico, olio d'oliva, origano
8,90 €

1,7

Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken, Oregano
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, origano
12,50 €

1,7

Prosciutto e Funghi

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

1,7

Diavola

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, scharfe Peperoni, Oregano
pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive, peperoni piccanti, origano
12,90 €

1,7

Hauspizza

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, scharfe Salami, Oliven, Artischocken, Knoblauch, Oregano
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, salame piccante, olive, carciofo, aglio, origano
16,90 €

1,7

Tirolese

Tomaten, Mozzarella, Speck, Steinpilz, Zwiebeln, Oregano
pomodoro, mozzarella, speck, funghi porcini, cipolla, origano
14,50 €

1,7

Garten

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Oregano
pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, origano
11,90 €

1,7

Merano 2000

Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Zucchini, Oregano
pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, zucchini, origano
14,90 €

1,7

Gorgonzola Rucola

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

1,7

Bufala

Tomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum, Oregano
pomodoro, mozzarella di bufala, olio di oliva, basilico, origano
11,00 €

1,7



Tonno Cipolla

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel Oregano / pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano
11,00 € 1,4,7

Crudo

Tomaten, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Rucola, Parmesan, Oregano
pomodoro, mozzarella, San Daniele, rucola, scaglie di grana, origano
13,90 € 1,7

Ortolana

Tomaten, Mozzarella, verschiedenes Gemüse, Oregano / pomodoro, mozzarella, verdure miste, origano
11,90 € 1,7

Emiliana

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Parmesan, Oregano
pomodoro, mozzarella, porcini, scaglie di grana, origano
11,90 € 1,7

BRUSCHETTE

Bruschetta classica

Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Mozzarella / Pomodoro, basilico, aglio, mozzarella
10,50 € 1,7

Bruschetta tirolese

Speck, Mozzarella, Knoblauch / speck, mozzarella, aglio
12,50 € 1,7

Änderungen der Zutaten / Variazione degli ingredienti: + 0,50 € – 3,50 €

BEILAGEN – CONTORNI

Gemischter Salat / insalata mista
7,00 €

Kartoffelsalat / insalata di patate
5,00 €

Krautsalat / insalata di crauti
6,00 €

Krautsalat mit Speck / insalata di crauti con speck
7,00 €

Grillgemüse / verdure alla griglia
6,50 €

Pommes / patatine
5,50 €

Focaccia mit Rosmarin / focaccia con rosmarino
4,50 €

Korb Brot Extra / cestino di pane aggiuntivo
3,00 €



GETRÄNKE – BIBITE

Mineralwasser mit Kohlensäure/natur *	1,00 € 3,50
Cola/Limonata/Ice Tea	0,20 € 2,50 - 0,40 € 4,50
Fanta/Sprite	0,30 € 3,50
Himbeersaft/Holundersaft - Succo di sambuco/lampone	0,20 € 3,50 - 0,40 € 4,50
Apfelsaft/Johannisbeersaft - Succo di mele/succo di ribes	0,20 € 3,50 - 0,40 € 4,50
Tonic, Ginger Ale, Schweppes Lemon	0,20 € 3,50

* In unserem Gasthaus servieren wir kein Wasser aus Flaschen, sondern ausschließlich mit der BWT-Technologie gefiltertes und aufbereitetes lokales Trinkwasser, das sogenannte BWT Premium Water – nach Wunsch, prickelnd oder still.

* L'acqua che serviamo nel nostro locale è esclusivamente acqua locale – filtrata e purificata tramite tecnologia BWT – naturale o gasata, come più preferisci.

APERITIF – APERITIVI

Hugo / Aperol Spritz / Campari Spritz	€ 5,50
Campari Orange	€ 7,00
Gingerino/Crodino/Sanbitter	€ 3,50
Campari Weisswein	€ 5,50
Campari Soda	€ 4,50
Sanbitter / Crodino	€ 4,00

BIER – BIRRE

Forst Kronen	0,30 € 3,50
	0,50 € 5,50
Forst Felsenkeller	0,30 € 3,50
Weihenstephaner Hefe Weißbier	0,30 € 3,50
	0,50 € 5,50
Forst 0,0% (alkoholfrei/analcolica)	0,30 € 3,50
Erdinger Weißbier (alkoholfrei/analcolica)	0,30 € 3,50

WARME GETRÄNKE – BEVANDE CALDE

Espresso	€ 2,00
Doppelter Espresso / Espresso doppio	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,00
Macchiato	€ 2,00
Latte macchiato	€ 3,50
Tasse Kaffee / Caffè americano	€ 3,50
Espresso mit Vanilleeis / Caffè affogato	€ 5,50
Kaffee mit Schuss / Caffè corretto	€ 4,00
Heiße Schokolade, groß / Cioccolata calda, grande	€ 3,50
Heiße Schokolade, klein / Cioccolata calda, piccola	€ 2,50
Tee / Tè	€ 2,60



WEINKARTE / CARTA DEI VINI

"Unsere Weinkarte wurde anhand vom Südtiroler Spiegelbild zusammengebaut, eine Mischung aus die österreichischen Wurzeln Südtirols und Italiens Mediterranes Flair."

"La nostra carta dei vini rispecchia la realtà Sudtirolese, un misto tra le antiche radici austriache ed un fiuto mediterraneo dall' Italia."

SCHAUMWEINE / VINI SPUMANTI

Vino Spumante "Millebolle" (Glera, Chardonnay) Extra Dry	Sacchetto (Trebaseleghe, Padova)	0,10	3,50 €
		0,75	21,00 €
Prosecco Superiore Valdobbiadene (100 % Glera) Brut D.O.C.G.	Santa Margherita (Portogruaro, Venezia)	0,10	5,50 €
		0,75	29,00 €
Prosecco Rosé BIO (85 % Glera, 15 % Pinot Gri.) Brut	Corvezzo (Cessalto, Treviso)	0,10	5,50 €
		0,75	29,00 €
Arunda Brut (50% Cuveé, 30% Pin. B., 20% Pin. N.) Metodo Classico	Arunda (Mölten, Bozen)	0,10	7,50 €
		0,75	44,00 €
Ferrari Perlé Bianco Riserva (100% Chardonnay) Brut – Metodo Classico	Ferrari (Trento)	0,75	67,00 €
Ferrari Perlé Rosé (80% Pinot Nero, 20% Chard.) – Metodo Classico	Ferrari (Trento)	0,75	67,00 €
Franciacorta 43. Edizione Cuveé Prestige (84% Chardonnay – 2% Pinot Bianco – 14% Pinot Nero)	Cá del Bosco	0,75	53,00 €
Champagne "Billecart-Salmon" Reserve Brut (30% P. Nero, 30% Chard., 40% P. Meunier)	Billecart – Salmon (Champagne, FR)	0,75	85,00 €
Champagne Reserve Imperial Brut (30-40% Pinot Nero – 30-40% Pinot Meunier – 20-30% Chardonnay)	Möet & Chandon	0,75	90,00 €

ROSÉ WEINE/ VINI ROSATI

Lagrein Kretzer DOC	Muri Gries Bozen / Bolzano (BZ)	0,10	5,50 €
		0,25	13,00 €
		0,50	26,00 €
		0,75	31,00 €
"Rosa dei Frati" DOC (Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera)	Ca dei Frati Sirmione (BS)	0,75	33,00 €



WEISSWEINE / VINI BIANCHI

Preis / Prezzo

Hauswein Weiss / Bianco della casa Unser Weissburgunder (100% Pinot Bianco) DOC	Kellerei Kaltern Kaltarn / Caldaro (BZ)	0,10	4,00 €
		0,25	9,00 €
		0,50	15,00 €
		0,75	22,00 €
Pinot Bianco "Tradition" DOC	Kellerei Terlan Terlan / Terlano (BZ)	0,10	5,50 €
		0,25	13,00 €
		0,50	26,00 €
		0,75	31,00 €
Chardonnay "Kalk" DOC	Nals Margreid Nals/Nalles (BZ)	0,10	5,50 €
		0,25	13,00 €
		0,50	26,00 €
		0,75	31,00 €
Sauvignon "Graf" DOC	Kellerei Meran Meran / Merano (BZ)	0,10	5,50 €
		0,25	13,00 €
		0,50	26,00 €
		0,75	31,00 €
Gewürtztraminer "Arenis" DOC	Kurtatsch Kurtatsch an der Weinstraße (BZ) Cortaccia s.S.d.Vino (BZ)	0,10	5,50 €
		0,25	13,00 €
		0,50	26,00 €
		0,75	31,00 €
Pinot Grigio "Mont Més" DOC	Castelfeder Kurtinig an der Weinstraße (BZ) Cortina s.S.d.Vino (BZ)	0,10	4,50 €
		0,25	11,00 €
		0,50	22,00 €
		0,75	27,00 €
Kerner "Griesserhof" DOC	Griesserhof Vahrn / Varna (BZ)	0,10	5,50 €
		0,25	13,00 €
		0,50	26,00 €
		0,75	31,00 €
Lugana "Camilla" DOC (100% Trebbiano di Lugana)	Malavasi Pozzolengo (BS)	0,10	5,50 €
		0,25	13,00 €
		0,50	26,00 €
		0,75	31,00 €
Lugana "I Frati" (100% Trebbiano di Lugana)	Ca dei Frati Sirmione (BS)	0,75	33,00 €
Pecorino "Gale" DOC (100% Pecorino)	Garofoli Castelfidardo (AN)	0,10	5,50 €
		0,25	13,00 €
		0,50	26,00 €
		0,75	31,00 €
"Chiaropuro" Cuvée IGT (Manzoni, Mueller Thurgau, Garganega, Moscato)	Rocca Sveva Soave (VR)	0,75	27,00 €
Soave Classico DOC (100% Garganega)	Rocca Sveva Soave (VR)	0,75	31,00 €



ROTWEINE / VINI ROSSI

Preis / Prezzo

Hauswein Rot / Rosso della casa Unser Kalterersee (100% Vernatsch)	Kellerei Kaltern Kaltern / Caldaro (BZ)	0,10	4,00 €
		0,25	9,00 €
		0,50	15,00 €
		0,75	22,00 €
Huck Am Bach St. Magdalener DOC (85% Vernatsch, 15% Lagrein)	Kellerei Bozen Bozen / Bolzano (BZ)	0,10	5,50 €
		0,25	13,00 €
		0,50	26,00 €
		0,75	31,00 €
Lagrein „Perl“ DOC	Kellerei Bozen Bozen / Bolzano (BZ)	0,10	6,00 €
		0,25	14,50 €
		0,50	27,00 €
		0,75	32,00 €
Lagrein Riserva „Prestige“ DOC	Kellerei Bozen Bozen / Bolzano (BZ)	0,10	8,50 €
		0,25	19,50 €
		0,50	37,00 €
		0,75	42,00 €
Lagrein Riserva „Klosteranger“ LIMITIERT / LIMITATO - 2017	Muri Gries Bozen / Bolzano (BZ)	0,75	145,00 €
„Campaner“ Riserva DOC (100% Cabernet Sauvignon)	Kellerei Kaltern Kaltern / Caldaro (BZ)	0,10	6,50 €
		0,25	15,00 €
		0,50	29,00 €
		0,75	33,00 €
Merlot – Lagrein „Graf“ DOC	Kellerei Meran Meran / Merano (BZ)	0,10	7,00 €
		0,25	16,50 €
		0,50	29,00 €
		0,75	34,00 €
Riserva „St. Daniel“ DOC (100% Pinot Nero)	Schreckbichl / Colterenzio Eppan an der Weinstraße (BZ) Appiano s.S.d.Vino (BZ)	0,10	7,00 €
		0,25	16,50 €
		0,50	31,00 €
		0,75	35,00 €
Valpolicella Superiore DOC (corvina 35%, corvinone 35%, rondinella 20%, dindarella 10%)	Tedeschi Pedemonte di Valpolicella (VR)	0,10	6,50 €
		0,25	15,00 €
		0,50	29,00 €
		0,75	34,00 €
„Amativo“ Cuvée IGT (Primitivo, Negroamaro)	Cantele Guagnano (LE)	0,75	34,00 €
„Clarice“ Bolgheri Rosso DOC (Cabernet Sauv. 40%, Merlot 50%, Syrah 10%)	Dario di Vaira Bolgheri (LI)	0,75	37,00 €
„Cont' Ugo“ Bolgheri DOC (100 % Merlot)	Tenuta Guado al Tasso (Marchesi Antinori)	0,75	79,00 €
Tignanello 2018 LIMITIERT / LIMITATO (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	Tenuta Tignanello (Marchesi Antinori)	0,75	235,00 €
Tignanello 2020 LIMITIERT / LIMITATO (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	Tenuta Tignanello (Marchesi Antinori)	0,75	205,00 €



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.