

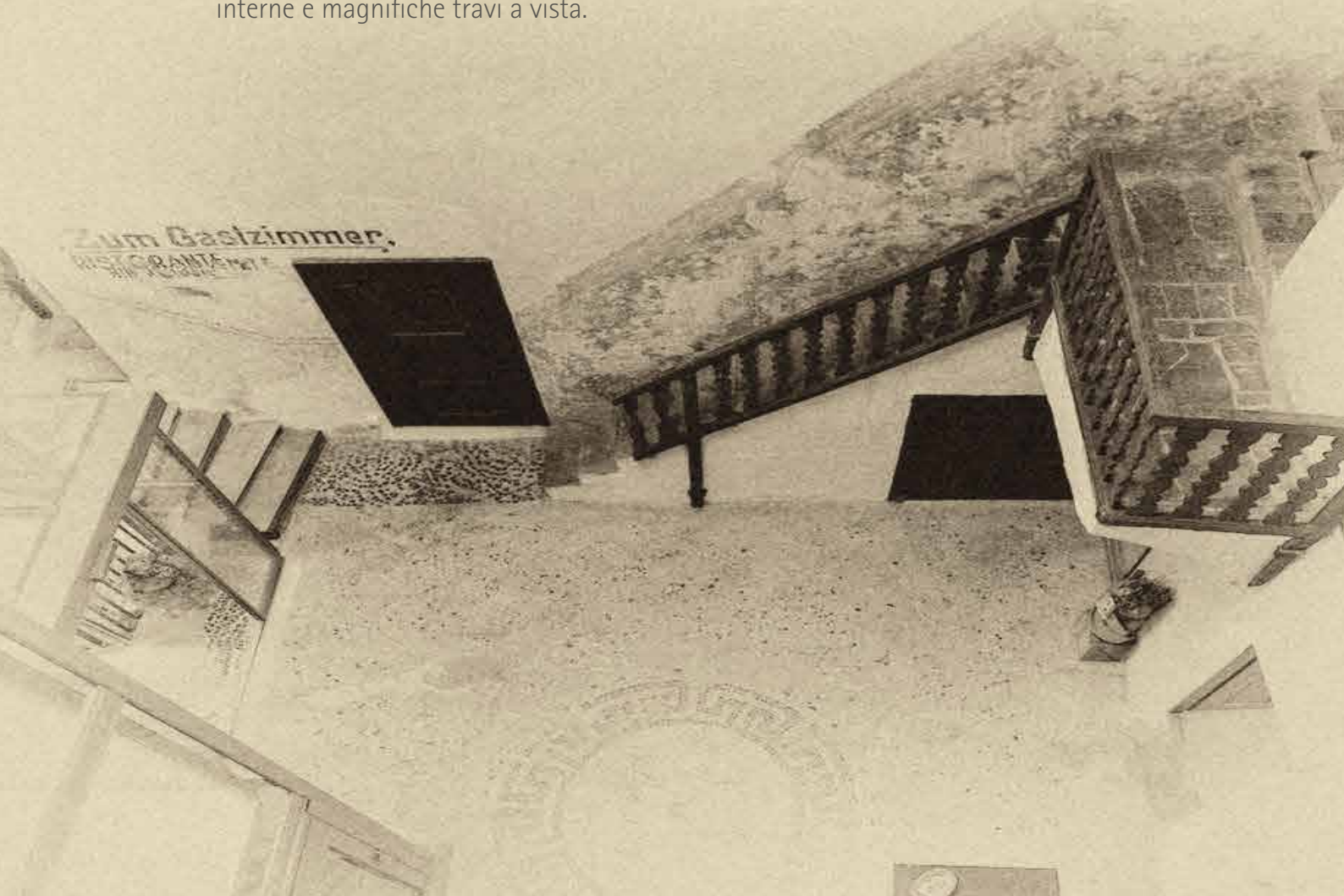
rössl bianco b&b

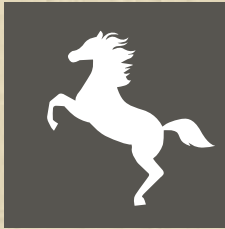
Um 1920 schreibt der bekannte Maler Franz Lenhard: Laubenaufwärts steht zur rechten Hand im ältesten Haus von Meran das „Weiße Rössl“, dessen Betrieb in den Händen eines erfahrenen Gastronoms und eines heimattrauen Architekten zu einer einmaligen Attraktion für Meran werden könnte.

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 „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 – ANTIPASTI

Südtiroler Speckbrettl – mit Speck, Käse, Kaminwurz
Tagliere di salumi e formaggi tirolesi – con Speck, formaggi e kaminwurz
Plate of regional cold cuts for 2 people with speck, cheese and smoked sausage
für 2 Personen / per 2 persone

20,00 €

7, 10



Empfohlener Wein / Vino consigliato: Unser Kalterer See – Kellerei Kaltern 4,50 €

Frischer Frühlingssalat mit Spargeln und Wachteleier

Insalata primaverile con asparagi e uova di quaglia
spring salad with asparagus and quail egg

17,00 €

3

Schwertfisch-Carpaccio mit Lime Dressing und Puntarelle-Salat
Carpaccio di pesce spada con dressing al lime e insalata di puntarelle

Swordfish carpaccio with lime dressing and puntarelle salad

19,00 €

1, 4

**Klassischer Vitello-Tonnato, gebratene Kalbsscheiben
mit italienischer Thunfischsoße und Kapern**

Vitello Tonnato classico con caperi
Italian vitello tonnato with capers

16,00 €

3, 4, 7

Empfohlener Wein / Vino consigliato: Sauvignon Floreado – Kellerei Andrian 6,50 €



Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern:
Wir bemühen uns stets, lokale Zutaten zu verwenden. Normalerweise verwenden wir Zutaten aus der EU.
Nicht-EU-Lebensmittel werden entsprechend gekennzeichnet, während alle anderen aus der EU stammen.

Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova:
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.
Questi sono segnati separatamente - tutti gli altri provengono dall'UE.

Indication of provenance of meat, dairy products and eggs:
We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used. these are marked - all others from EU



WARME VORSPEISEN – PRIMI PIATTI

Käse und Spinat-Knödel Bis mit Gorgonzolasoße

Bis di canederli di formaggio e spinaci con salsa alla gorgonzola

Tyrolean dumpling duette of spinach and cheese with gorgonzola sauce

14,00 €

1, 3, 7

Hausgemachte Tagliatelle mit Rehragout und Kräuter-Seitling Pilz

Tagliatelle **fatte in casa** con ragù di capriolo e fungo pleurotus alle erbe

Homemade tagliatelle with deer-ragout and mushrooms

18,00 €

1, 3, 7

Speckknödelsuppe (2 Knödel)

Canederli di speck in brodo (2 canederli)

Tyrolean dumpling soup (2 dumplings)

9,00 €

1, 3, 7

Hausgemachte Spargel-Lasagne mit geräuchertem Lachs

Lasagne **fatte in casa** con asparagi e salmone affumicato

Homemade lasagna with asparagus and smoked salmon

12,50 €

1, 3, 4, 7

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung, zerlassener Butter,

Parmesan und geröstetem Speck

„Schlutzkrapfen“ (ravioli) **fatti in casa** ripieni di spinaci

con burro fuso, parmigiano e Speck

Homemade regional ravioli with spinach filling, topped with parmesan cheese, crusty speck and molten butter

16,00 €

1, 3, 7

Empfohlener Wein / Vino consigliato: Weissburgunder Finado – Kellerei Andrian 5,70 €



* Im Falle der Nichtverfügbarkeit von frischen Produkten können bestimmte Zutaten durch Tiefkühlprodukte ersetzt werden.

* In caso di indisponibilità di prodotti freschi, alcuni ingredienti potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati.

* In the event of unavailability of fresh products, some ingredients may be replaced with frozen products.

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 (cereali) fino a 14 (molluschi).

The allergens are numbered from 1 (cereals containing gluten) to 14 (molluscs) using the HGV form at the end of the menu.



HAUPTGERICHTE – SECONDI PIATTI

***Tagliata vom Roastbeef (Rind) auf Rucolasalat mit Parmesanscheiben,
Ofentomaten und Babykartoffeln***
Tagliata di roastbeef (manzo) su insalata di rucola, pomodorini al forno e patate baby
Roastbeef Steak with rocket salad, baked tomatoes and baby potatoes
25,50 € 7

Geschmorte Kalbsbacken mit Pastinakenpüree und gegrillten grünen Spargeln*
Guancie di vitello brasate con puré di pastinaca e asparagi verdi grigliati*
Braised veal cheeks with parsnip puree and grilled green asparagus*
27,50 € 7, 12

Empfohlener Wein / Vino consigliato: Lagrein Rubeno – Kellerei Andrian 7,00 €



**Fitnesssteller mit gegrillter Hühnerbrust, Süßkartoffelspalten und
gemischtem Salat mit Mango und Avocado Dressing**
Piatto „fitness“ con petto di pollo alla griglia, patate dolci a spicchi e insalata mista
con dressing al mango e avocado
Fitness plate with grilled chicken breast, sweet potatoes and mixed salad with
mango and avocado dressing
17,50 €

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Baby-Spinat und Baby-Kartoffeln
Filetto di branzino alla griglia con spinaci baby e patate baby
Grilled sea bass with baby spinach and baby potatoes
24,00 € 4, 7, 8

Bitte geben Sie uns vor der Ausstellung der Rechnung Bescheid, ob Sie einen Gutschein einlösen oder andere besondere Anforderungen haben. Andernfalls können wir diese nicht berücksichtigen

Per favore, fateci sapere prima dell'emissione della fattura se desiderate utilizzare un voucher o se avete altre richieste particolari. In caso contrario, non potremo tenerne conto.

* Im Falle der Nichtverfügbarkeit von frischen Produkten können bestimmte Zutaten durch Tiefkühlprodukte ersetzt werden.

* In caso di indisponibilità di prodotti freschi, alcuni ingredienti potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati.

* In the event of unavailability of fresh products, some ingredients may be replaced with frozen products.

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 (cereali) fino a 14 (molluschi).

The allergens are numbered from 1 (cereals containing gluten) to 14 (molluscs) using the HGV form at the end of the menu.



BEILAGEN UND SALATE – CONTORNI E INSALATE

SALATE / INSALATE / SALADS:

Grüner Salat / Insalata verde / Green salad	6,50 €
Gemischter Salat / Insalata mista / mixed salad	7,50 €
Rucola Salat / Insalata di rucola / Rocket salad	6,50 €
Krautsalat mit Kümmel / Insalata di cappuccio con cumino Colesaw salad with cumin	6,50 €
Krautsalat mit Kümmel und Speck / Insalata di cappuccio con cumino e speck / Colesaw salad with cumin and speck	7,50 €
Tomaten und Zwiebel Salat / Insalata di pomodori e cipolle Tomatoes and onion salad	7,00 €

BEILAGEN / CONTORNI:

Pommes* / Patatine fritte* / French fries*	6,00 €
Gegrillte Baby Kartoffeln / Patate baby alla griglia Grilled baby potatoes	7,00 €
Süßkartoffelspalten* / Patate dolci a spicchi* Sweet potatoes*	7,00 €
Gegrillte Grüne Spargeln / Asparagi verdi grigliati Grilled green asparagus	8,00 €
Pastinakenpüree / Puré di pastinaca Parsnip puree	7,00 €

* Im Falle der Nichtverfügbarkeit von frischen Produkten können bestimmte Zutaten durch Tiefkühlprodukte ersetzt werden.

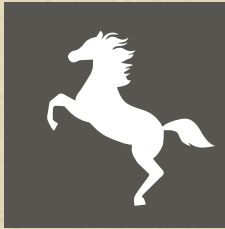
* In caso di indisponibilità di prodotti freschi, alcuni ingredienti potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati.

* In the event of unavailability of fresh products, some ingredients may be replaced with frozen products.

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

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

The allergens are numbered from 1 (cereals containing gluten) to 14 (molluscs) using the HGV form at the end of the menu.



GETRÄNKE – BIBITE

Mineralwasser mit Kohlensäure oder natur – frizzante o naturale *	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

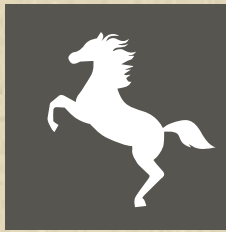
Hugo / Aperol Spritz / Campari Spritz	€ 5,50
Campari Orange	€ 7,00
Campari Weisswein	€ 5,50
Campari Soda	€ 4,50
Sanbitter	€ 4,00

BIER – BIRRE

Forst Kronen (vom Fass / dal fusto)	0,30 € 3,50 0,50 € 5,50
Forst Felsenkeller	0,30 € 3,50
Weihenstephaner Hefe Weißbier (vom Fass / dal fusto)	0,30 € 3,50 0,50 € 5,50
Forst 0,0% (alkoholfrei/analcolica)	0,30 € 3,50
Erdinger Weißbier (alkoholfrei/analcolica)	0,30 € 4,00

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	€ 3,00
Kaffee mit Schuss / Caffè corretto	€ 4,00



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.

