



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 – ANTIPASTI

Wildsaisonauswahl assortimento di selvaggina

Wildbrettl mit Hirschsalami, Rotweinkäse, Speck, Hirsch-Wurz
Tagliere misto di selvaggina, speck, formaggio al vino rosso, kaminwurz di cervo
Mixed wild cuts with red wine cheese, wild ham, speck, kaminwurz
für 2 Personen / per 2 persone
28,00 €

7, 10

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



Frischkäsepralinen auf Fenchelsalat mit Walnussdressing und Rohschinken-Chips
Praline di formaggio su insalata di finocchio, dressing alle noci e chips di prosciutto crudo
Cheese Pralines on fennel salad with walnut dressing and crispy ham chips
15,50 €

1, 7, 11

Lachsteller: Lachsmousse mit Räucherlachsscheiben mit Kaviar und Focaccia
Antipasto di salmone: Mousse di salmone con fette di salmone affumicato, caviale e focaccia
Salmon appetizer: Salmon mousse and smoked salmon cuts with caviar and focaccia
18,90 €

1, 4, 7, 14

Rindscarpaccio von Carne Salada mit Rucola und Parmesanscheiben
Carpaccio di carne salada con rucola e scaglie di grano
Beef carpaccio with rocket salad and parmesan
17,50 €

1, 7

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

* 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.



WARMES VORSPEISEN – PRIMI PIATTI

**Chefins
Empfehlung**

Hausgemachte Tagliatelle mit Wildragout und Trüffel

Tagliatelle **fatte in casa**, con ragù di selvaggina e tartufo

Homemade tagliatelle with wild ragout and truffles

22,00 €

1, 3, 7, 10

Empfohlener Wein / Vino consigliato: St. Daniel Blauburgunder – Kellerei Schreckbichl 8,50 €



Kartoffelteigtaschen mit Mozzarella und Tomatenfüllung, zerlassener Butter, Parmesan und Rohschinken-Chips

Ravioli di patate ripieni con mozzarella e pomodoro con burro fuso, parmigiano e chips di crudo

Ravioli with mozzarella and tomato filling with molten butter, parmesan and ham chips

18,00 €

1, 3, 7

Hausgemachter Knödeltris aus Speck-, Käse- und Rote-Bete-Knödel mit zerlassener Butter und Parmesan

Tris di canederli **fatti in casa** con speck, formaggio e barbabietola con burro fuso e parmigiano

Homemade tyrolean dumpling tris, speck, cheese and beetroot with molten cheese and parmesan

16,90 €

1, 3, 7

Ungarische Gulaschsuppe

Zuppa di gulasch ungherese

Hungarian gulasch soup

18,00 €

1, 12

Speckknödelsuppe (2 Knödel)

Canederli di speck in brodo (2 canederli)

Tyrolean dumpling soup (2 dumplings)

9,00 €

1, 3, 7

* 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.



HAUPTGERICHTE – SECONDI PIATTI

Hauspezialität: Rindsgulasch mit Speckknödel und Blaukraut
Specialità della casa: Gulasch di manzo con canederli allo speck e crauti blu
House Special: Beef Gulasch with tyrolean speck – dumplings and blue cabbage
29,50 €

1, 3, 7, 11

Geschmorte Rinderbackerln mit Selleriepüree und Mandel-Brokkoli
Guanciale di manzo brasato con puré di sedano rapa e broccoli alle mandorle
Braised beef cheek with celery puree and almond broccoli
34,00 €

7, 11

Empfohlener Wein / Vino consigliato: Lagrein Rubeno – Kellerei Andrian 7,50 €



Schweinsfilet mit Rotweinsauce und Wacholderbeeren gratinierten Kartoffeln und Ofentomaten

Filetto di maiale con salsa al vino rosso e bacche di ginepro, patate gratinate e pomodori al forno

Pork filet with red wine sauce, gratin potatoes and oven tomatoes
27,00 €

3, 7

Gegrillter Saibling auf Fenchel-Orangen-Creme mit saisonalem Gemüse
Filetto di salmerino alla griglia su crema di arancie e finocchi con verdure di stagione
Char filet from grill with fennel-orange creme and seasonal vegetables
26,00 €

4, 7

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 €
Spaltenkartoffeln* / Patate a spicchi* / potato wedges*	7,00 €
1 Speckknödel / 1 canederlo allo speck / 1 speck dumpling	4,50 €



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE PER I NOSTRI OSPITI PIÙ PICCOLI

Penne mit Tomatensoße / Penne al pomodoro
9,50 €

Chicken Nuggets mit Pommes / Chicken Nuggets con patate fritte
13,50 €



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

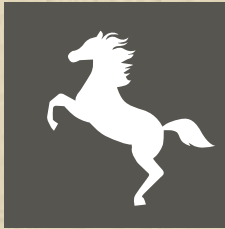
* In caso di indisponibilità di prodotti freschi, alcuni ingredienti potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati.

* 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.



GETRÄNKE – BIBITE

Mineralwasser mit Kohlensäure oder natur – frizzante o naturale *	0,50 € 3,50 – 1,00 € 4,50
Cola/Limonata/Ice Tea	0,20 € 3,00 – 0,40 € 5,00
Fanta/Sprite/ Cola Zero	0,33 € 4,00
Himbeersaft/Holundersaft – Succo di sambuco/lampone	0,20 € 3,50 – 0,40 € 5,00
Apfelsaft/Johannisbeersaft – Succo di mele/succo di ribes	0,20 € 3,50 – 0,40 € 5,00
Tonic, Ginger Ale, Schweppes Lemon	0,20 € 4,50

- * 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	€ 6,00
Campari Orange	€ 7,50
Campari Soda	€ 4,50
Sanbitter	€ 4,50
Gin Tonic Hendricks	€ 9,50
Gin Tonic Edelschwarz	€ 12,50
Gin Tonic Stelvio	€ 13,50
Negroni	€ 9,50

BIER – BIRRE

Forst Kronen (vom Fass / dal fusto)	0,30 € 4,50
	0,50 € 6,50
Forst Felsenkeller	0,30 € 4,50
Weihenstephaner Hefe Weißbier (vom Fass / dal fusto)	0,30 € 4,50
	0,50 € 6,50
Forst 0,0% (alkoholfrei/analcolica)	0,30 € 4,50
Forst 0,0% Citrus & Herbs (alkoholfrei/analcolica)	0,30 € 4,50
Erdinger Weißbier (alkoholfrei/analcolica)	0,30 € 4,50

WARME GETRÄNKE – BEVANDE CALDE

Espresso / Macchiato	€ 2,20
Doppelter Espresso / Espresso doppio	€ 4,40
Cappuccino	€ 3,30
Latte macchiato	€ 3,50
Tasse Kaffee / Caffè americano	€ 3,00
Kaffee mit Schuss / Caffè corretto	€ 5,50



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.

