



rössl bianco b&b

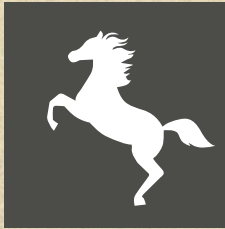
Um 1920 schreibt der bekannte Maler Franz Lenhard: Laubenaufwärts steht zur rechten Hand im ältesten Haus von Meran das „Weiße Rössl“, dessen Betrieb in den Händen eines erfahrenen Gastronoms und eines heimatstreuen Architekten zu einer einmaligen Attraktion für Meran werden könnte.

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

Traditionelle Tiroler Brettljause mit Speck, Südtiroler Wurstwaren und Roggenbrot

Tagliere tirolese tradizionale con speck, salumi dell'Alto Adige e pane di segale

Traditional Tyrolean platter with speck, South Tyrolean cured meats and rye bread

für 2 Personen / per 2 persone 27,50 €

14,50 €

1,7

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



Feiner Spargelsalat mit Wachteleiern

Delicata insalata di asparagi con uova di quaglia

Delicate asparagus salad with quail eggs

18,50 €

1,3

Zartes Roastbeef-Carpaccio mit Rucola, Grana und leichter Citronette

Carpaccio delicato di roast beef con rucola, grana e citronette leggera

Delicate roast beef carpaccio with rocket, Grana cheese and a light citronette

19,50 €

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



WARME VORSPEISEN – PRIMI PIATTI

**Hausgemachte Dreierlei Knödel: Spinat, Käse und Rote Bete,
zerlassener Butter und Parmesan**
Tris di canederli **fatte in casa**: spinaci, formaggio e barbabietola rossa,
burro fuso e parmigiano
Homemade trio of dumplings: spinach, cheese and beetroot, molten butter and parmesan cheese
16,50 € 1, 3, 7

Frische Tagliatelle mit Spargel
Tagliatelle fresche agli asparagi
Fresh tagliatelle with asparagus
17,50 € 1, 3, 7

Zarte Ricotta-Spinat-Ravioli in Salbeibutter mit Spargelcreme*
Delicati ravioli ricotta e spinaci al burro alla salvi e crema di asparagi*
Delicate ricotta and spinach ravioli in sage butter with asparagus cream*
16,50 € 1, 3, 7, 8

Gnocchi mit feinem weißem Lammragù, Thymian und Zitrone*
Gnocchi con delicato ragù bianco di agnello, timo e limone*
Gnocchi with delicate white lamb ragout, thyme and lemon*
18,50 € 1, 3, 7, 9, 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.

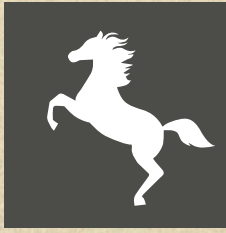
* In caso di indisponibilità di prodotti freschi, alcuni ingredienti potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati.

* 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

Herzhafter Zwiebelrostbraten mit Kartoffelpüree und Ofentomaten

Sapida cipollata di manzo con purè di patate e pomodori al forno

Savoury beef steak with onion sauce, mashed potatoes and oven-roasted tomatoes

25,50 €

1, 7, 12

Saftige Lammkoteletts mit Kartoffeln-Gratin und Frühlingsgemüse*

Succulente costolette d'agnello con patate gratinate e verdure primaverili*

Succulent lamb chops with potato gratin and spring vegetables*

28,50 €

1, 7

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes

Classica cotoletta alla milanese impanata con patatine fritte

Classic breaded cutlet with french fries

24,50 €

1, 3

Zartes Wolfsbarschfilet mit Spargelcreme, sautiertem grünem Spargel und Petersilienkartoffeln*

Delicato filetto di branzino con crema di asparagi, asparagi verdi saltati e patate al prezzemolo*

Delicate sea bass fillet with asparagus cream, sautéed green asparagus and parsley potatoes*

26,50 €

4, 7

Klassischer Spargel mit gekochtem Schinken, Bozner Sauce und Kartoffeln

Asparagi classici con prosciutto cotto, salsa bolzanina e patate

Classic asparagus with cooked ham, Bolzano sauce and potatoes

25,50 €

3, 7, 10

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 €
Röstkartoffeln / Patate saltate / Sauté potatoes	6,00 €
Süßkartoffeln* / Patate dolci* / Sweet potatoes*	7,00 €

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

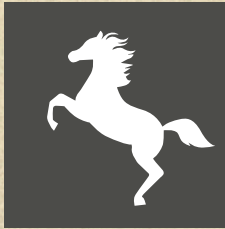
* In caso di indisponibilità di prodotti freschi, alcuni ingredienti potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati.

* 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) 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.



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

Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Basilikum, Olivenöl
Salsa al pomodoro, fior di latte, basilico, olio di oliva
9,00 €

1,7

Bufala

Tomatensoße, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl
Salsa al pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio di oliva
11,90 €

1,7

Diavola

Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, scharfe Salami, scharfe Paprika, Taggiasche Oliven
Salsa al pomodoro, fior di latte, salamino piccante Napoli, peperoni piccanti, olive taggiasche
13,50 €

1,7

Crudo

Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, St. Daniel Rohschinken, Rukola, Parmesanscheiben
Salsa al pomodoro, fior di latte, rucola, prosciutto crudo S. Daniele, scaglie di grana
14,90 €

1,7

Tirolese

Salsa al pomodoro, fior di latte, speck altoatesino IGP in cottura, cipolle rosse, aglio
Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Südtiroler Speck g.g.A., Rote Zwiebeln, Knoblauch
15,50 €

1,7

Hüttenpizza

Mozzarella fior di latte, Südtiroler Speck g.g.A., Rukola, Champignons, Rote Zwiebeln, Brie
Fior di latte, speck altoatesino IGP in cottura, rucola, funghi champignon, cipolle rosse, brie
16,50 €

1,7, 12

Hauspizza

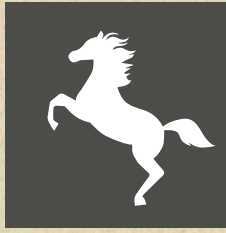
Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, scharfe Salami, Knoblauch, Schinken, Artischocken, Oliven, Oregano
pomodoro, mozzarella, salamino, aglio, prosciutto, carciofi, olive, origano
16,90 €

1,7

Tonno e Cipolla

Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, Rote Zwiebeln
Salsa pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla rossa
13,00 €

1,4,7



Capricciosa

Tomatensoße, Mozzarella, Hausschinken, Champignon, Artischocken
Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi
13,50 €

1,7

Garten

Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Oregano
pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini, origano
13,90 €

1,7

4 Formaggi

Mozzarella, Brie, Parmesan, Gorgonzola
Mozzarella, brie, parmigiano, gorgonzola
15,90 €

1,7

Alle Pizzen als „Calzone“ / Opzione „Calzone“ su tutte le pizze + 1,00 €
Änderungen der Zutaten / Variazione degli ingredienti: + 0,50 € – 3,50 €

BRUSCHETTE

Bruschetta classica

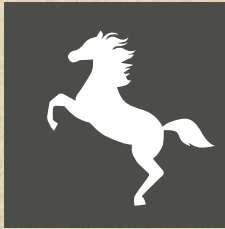
Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Mozzarella, Oregano
Pomodoro, basilico, aglio, mozzarella, origano
2 Stück - 2 pezzi
9,00 €

1,7

Bruschetta tirolese

Speck, Mozzarella, Knoblauch
speck, mozzarella, aglio
2 Stück - 2 pezzi
12,50 €

1,7



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

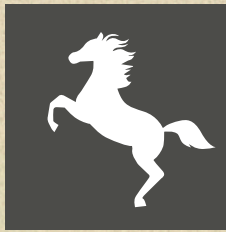
Hugo / Aperol Spritz / Campari Spritz	€ 6,00
Campari Orange	€ 7,50
Campari Soda	€ 4,50
Sanbitter	€ 4,50
Gin Tonic Hendricks	€ 9,50
Gin Tonic Edelschwarz	€ 12,50
Gin Tonic Stelvio	€ 13,50
Negroni	€ 9,50

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.

