rössl bianco
b&b&b

WISSEN SIE, WO SIE GERADE SPEISEN?

Willkommen in einem der ältesten Häuser Merans

Während Sie die Ruhe unseres Gartens genießen, ahnen Sie vielleicht nicht, welche Geschichte sich hinter diesen Mauern verbirgt.

Das Rössl Bianco ist ein historisches Gasthaus im Herzen der Meraner Lauben. Seine Ursprünge reichen bis ins Mittelalter zurück, und Teile des Gebäudes erzählen noch heute von mehr als acht Jahrhunderten Geschichte.

Alte Steintreppen, stimmungsvolle Räume, Innenhöfe, sichtbare jahrhundertealte Holzbalken und mit großer Sorgfalt restaurierte Bereiche begleiten unsere Gäste auf einer Reise durch die Zeit.

Hier erzählen jede Mauer, jeder Balken und jeder Stein ihre eigene Geschichte.

Sie sitzen nicht einfach in einem Restaurant. Sie sind Gast in einem historischen Haus.

Nicht die Zeit zieht durch ein historisches Haus. Es ist die Geschichte, die weiterlebt.

SAPETE DOVE STATE MANGIANDO?

Benvenuti in una delle case più antiche di Merano

Mentre vi godete la tranquillità del nostro giardino, forse non immaginate ciò che si nasconde dietro queste mura.

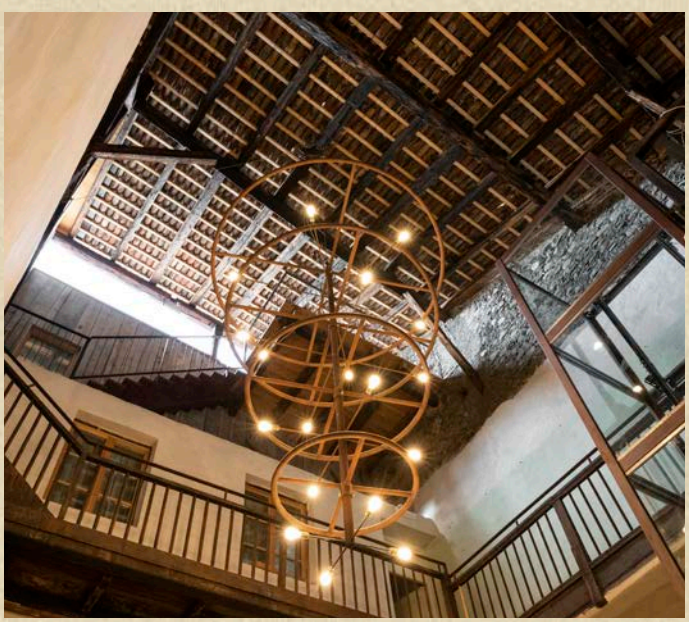
Il Rössl Bianco è una storica locanda nel cuore dei Portici di Merano. Le sue origini affondano nel Medioevo e parti dell'edificio conservano ancora oggi strutture che raccontano oltre otto secoli di storia.

Antiche scale in pietra, sale ricche di atmosfera, terrazze interne, travi secolari a vista e ambienti restaurati con grande rispetto per la tradizione accompagnano gli ospiti in un viaggio attraverso le epoche.

Qui ogni muro, ogni trave e ogni pavimento raccontano una storia.

Non siete semplicemente in un ristorante. Siete ospiti di una casa storica.

Non è il tempo che passa attraverso una casa storica. È la storia che continua a vivere.





ENTDECKEN SIE DAS RÖSSL BIANCO

Das Rössl Bianco ist weit mehr als ein Ort zum Genießen.
Es ist ein Haus zum Erleben.

Die Zimmer
Individuell gestaltete Zimmer, in denen historischer Charme auf modernen Komfort trifft – für einen besonderen Aufenthalt im Herzen Merans.

Der Frühstücksraum
Ein heller und einladender Ort, um den Tag entspannt zu beginnen und die besondere Atmosphäre des Hauses zu genießen.

Feiern und besondere Anlässe
Geburtstage, Firmenessen, Familienfeiern und besondere Momente finden hier einen einzigartigen und stilvollen Rahmen.

Architektur und Geschichte
Historische Mauern, sichtbare Holzbalken, Innenhöfe und liebevoll erhaltene Details erzählen von Jahrhunderten Meraner Geschichte.

Unsere Einladung
Bevor Sie unseren Garten verlassen, nehmen Sie sich einen Moment Zeit und entdecken Sie das Haus von innen.

Besichtigen Sie die historischen Räume, bewundern Sie die alten Dachbalken und lassen Sie sich von den verborgenen Winkeln des Hauses überraschen.

Denn das Rössl Bianco ist nicht nur ein Restaurant. Es ist ein Stück Meraner Geschichte.





SCOPRITE IL RÖSSL BIANCO

Il Rössl Bianco non è soltanto un luogo dove mangiare bene.
È una casa da vivere.

Le camere
Camere uniche, tutte diverse tra loro, dove il fascino della storia incontra il comfort contemporaneo. Un soggiorno autentico nel cuore di Merano.

La sala colazioni
Un ambiente luminoso e accogliente dove iniziare la giornata con calma, immersi nell'atmosfera della vecchia Merano.

Eventi e occasioni speciali
Compleanni, cene aziendali, ricorrenze familiari e momenti da ricordare trovano qui una cornice autentica e ricca di fascino.

Architettura e storia
Antiche murature, soffitti in legno, terrazze interne e dettagli che raccontano secoli di vita meranese.

Un invito
Prima di lasciare il giardino, concedetevi qualche minuto per entrare.

Scoprite le sale storiche, osservate le antiche travi del sottotetto e lasciatevi sorprendere dagli angoli nascosti della casa.

Perché il Rössl Bianco non è soltanto un ristorante.
È una parte della storia di Merano.

KALTE VORSPEISEN - ANTIPASTI

Südtiroler Speck- und Käsebrettl mit Walnüssen und Früchtemostarda
Tagliere di Speck Alto Adige e formaggio con noci e mostarda alla frutta
South Tyrolean speck and cheese platter with walnuts and fruit mostarda
16,50 € 7, 8, 10

Empfohlener Wein / Vino consigliato: Unser Kalterer See - Kellerei Kaltern 5,50 €



Käsemousse im Schüttelbrotmantel mit mariniertem Lachs und hausgemachter Focaccia
Mousse di formaggio in crosta di Schüttelbrot con salmone marinato e focaccia fatta in casa
Cheese mousse coated in traditional South Tyrolean crispbread, served with marinated salmon and homemade focaccia
21,00 € 1, 4, 7

Burrata mit knackigem Fenchel und Sellerie, Orange und gerösteten Walnüssen
Burrata con finocchi e sedano croccanti, arancia e noci tostate
Burrata with crisp fennel and celery, orange and toasted walnuts
17,50 € 7, 8, 9

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

Hausspezialität - Specialitá della casa

Ungarische Gulaschsuppe nach dem Familienrezept unserer Chefin
Zuppa di gulasch ungherese secondo la ricetta di famiglia della nostra chef
Traditional Hungarian goulash soup, prepared by our chef following her family recipe
17,50 € 7, 9, 12

Karotten-Ingwer-Cremesuppe
Vellutata di carote e zenzero
Creamy carrot and ginger soup
14,50 € 1, 7, 9, 12

Knödeltris nach dem Rezept unserer Chefin
Spinat, Käse und Rote Bete, mit zerlassener Butter und Parmesan
Tris di canederli secondo la ricetta della nostra cuoca
spinaci, formaggio e barbabietola, con burro fuso e Parmigiano
Homemade Tyrolean dumpling trio – spinach, cheese and beetroot, with melted butter and Parmesan
17,70 € 1, 3, 7

Tagliatelle mit Hirschragout und Petersilienpesto
Tagliatelle al ragù di cervo con pesto al prezzemolo
Tagliatelle with venison ragù and parsley pesto
21,70 € 1, 3, 7

Kartoffelteigtaschen mit Spinatfüllung auf Käsesauce
Mezzelune di patate ripiene di spinaci su salsa al formaggio
Potato pasta crescents filled with spinach, served with a creamy cheese sauce
18,50 € 1, 3, 7

Empfohlener Wein / Vino consigliato: Pinot Grigio Mont Mes - Castelfeder 6,50 €



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

Geschmorte Rindsbäckchen auf Topinamburpüree mit Wintergemüse
Guanciale di manzo brasato su purea di topinambur con verdure invernali
Slow-braised beef cheeks on Jerusalem artichoke purée with winter vegetables
34,70 € 1, 7, 9, 12

Lachsforellenfilet mit Petersilienkartoffeln und Karotten-Ingwer-Creme
Filetto di trota salmonata con patate al prezzemolo e crema di carote e zenzero
Salmon trout fillet with parsley potatoes and carrot-ginger cream
31,70 € 4, 7

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln
Wiener Schnitzel di vitello con patate saltate
Viennese-style veal schnitzel with sautéed potatoes
26,70 € 1, 3

Hausspezialität - Specialitá della casa

Traditionelles Rindsgulasch mit hausgemachten Speck Knödel und Blaukraut
Gulasch di manzo tradizionale con canederlo allo speck fatto in casa e cavolo rosso
Traditional beef goulash with homemade speck dumpling and red cabbage
27,80 € 1, 3, 7, 12

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



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 indisponibilitá 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.

BEILAGEN UND SALATE – CONTORNI E INSALATE

SALATE / INSALATE / SALADS:

Grüner Salat / Insalata verde / Green salad	7,50 €
Gemischter Salat / Insalata mista / mixed salad	8,50 €
Rucola Salat / Insalta di rucola / Rocket salad	7,50 €
Krautsalat mit Kümmel / Insalata di cappuccio con cumino Colesaw salad with cumin	7,50 €
Krautsalat mit Kümmel und Speck / Insalata di cappuccio con cumino e speck / Colesaw salad with cumin and speck	8,50 €
Tomaten und Zwiebel Salat / Insalata di pomodori e cipolle Tomatoes and onion salad	8,00 €

BEILAGEN / CONTORNI:

Pommes* / Patatine fritte* / French fries*	6,00 €
Röstkartoffeln / patate saltate / sautéed potatoes	7,00 €
Süßkartoffeln* / Patate dolci* / Sweet potatoes*	7,00 €
Korb mit Brot extra / Cestino di pane extra / Extra bread basket	3,50 €

* Im Falle der Nichtverfügbarkeit von frischen Produkten können bestimmte Zutaten durch Tiefkühlprodukte ersetzt werden.
* In caso di indisponibilitá 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 *	0,50 l € 3,50 - 1,00 l € 4,50
Cola/Limonata/Ice Tea	0,20 l € 3,00 - 0,40 l € 5,00
Fanta/Sprite/ Cola Zero	0,33 l € 4,00
Himbeersaft/Holundersaft - Succo di sambuco/lampone	0,20 l € 3,50 - 0,40 l € 5,00
Apfelsaft/Johannisbeersaft - Succo di mele/succo di ribes	0,20 l € 3,50 - 0,40 l € 5,00
Tonic, Ginger Ale, Schweppes Lemon	0,20 l € 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	€ 7,00
Johannisbeer Spritz	€ 7,00
Campari Orange	€ 9,50
Sanbitter	€ 5,50
Gin Tonic Hendricks	€ 9,50
Gin Tonic Edelschwarz	€ 12,50
Negroni / Americano	€ 9,50

BIER – BIRRE

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

WARME GETRÄNKE – BEVANDE CALDE

Espresso / Macchiato	€ 2,60
Doppelter Espresso / Espresso doppio	€ 5,20
Cappuccino	€ 3,70
Latte macchiato	€ 3,90
Tasse Kaffee / Caffè americano	€ 4,00
Kaffee mit Schuss / Caffè corretto	€ 4,50



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 (*Amygdalus communis L.*), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch*), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macademia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.	**Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) 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 (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch*), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) 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 vohandenes 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 concentrazione 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 confomemente alle struzioni 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 dovessereo 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 provocate allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering.
They will be glas to give you further information.