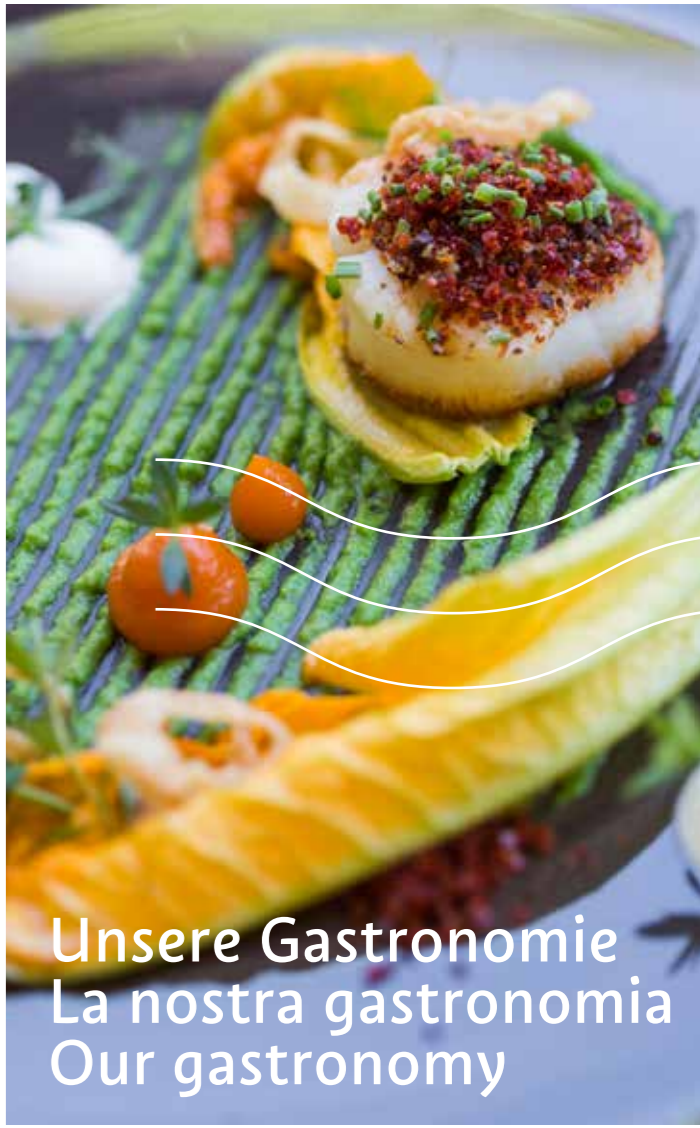


Name Nome Name	Adresse Indirizzo Address	Tel. (+39)	Web	Mail	Ruhetag Giorno di riposo Day off	Warme Küche Orario cucina Hot food	A*	B*	Allgemeine Informationen informazioni generali General information
RESTAURANTS RISTORANTI									
1 Augustiner (opening on June)	Lauben 266 via Portici	0473 428230	www.augustiner.bz.it	info@augustiner.bz.it	-	11.30-21.30	120	250	●●●●●●●●
2 Aqua Restaurant	Passerpromenade 56-58 Pass. Lungo Passirio	0473 602370	www.aqua-restaurant.it	info@aqua-restaurant.it	MO-LUN-MON + SO abends DOM sera-SUN evening	12.00-14.00 + 19.00-22.00	38	24	●●●●●●●●
3 Bistro 7	Lauben 232 Portici	0473 210636	www.bistrosieben.it	info@bistrosieben.it	-	11.30-14.30 + 19.00-22.00	110	50	●●●●●●
4 Bistro La Piazza	Thermenplatz 1 piazza Terme	0473 259461	www.hotelthermemeran.it	info@hotelthermemeran.it	-	MO-LUN-MON - DO-GIO-THU 12.00-18.00 FR-VEN-FRI - SO-DOM-SUN 12.00-21.45	80	100	●●●●●
5 Bistro Pienzenau	Pienzenauweg 6 via Pienzenau	0473 236649	www.bistropienzenau.com	info@pienzenau.com	MO-LUN-MON + SO abends DOM sera-SUN evening	12.30-14.30 + 18.30-21.30	30	30	●●●●●●
6 Bistro Therme Meran	Thermenplatz 9 piazza Terme	0473 252000	www.thermemeran.it	info@thermemeran.it	-	12.00-14.30 + 18.30-21.00	50	150	●●●●●
7 Brunnenplatz	Dantestraße 2 via Dante	0473 236366	www.brunnenplatz.com	brunnenplatz.restaurant@gmail.com	SA-SAB-SAT	11.30-14.00 + 18.00-21.00	45	15	●●●●●
8 Déjàvu Restaurant & Mixology	Meinhardstraße 186 via Mainardo	329 9449668	www.dejavu-merano.it	info@dejavu-merano.it	SO-DOM-SUN	12.00-14.00 + 19.30-21.45	70-100	40	●●●●●●●●
9 Europa Splendid	Freiheitsstraße 178 corso Libertà	0473 232376	www.europa.bz	info@europa.bz	-	12.00-21.00	60	40	●●●●●●●●
10 Fino - Hotel Aurora	Passerpromenade 38 Pass. Lungo Passirio	0473 211800	www.hotel-aurora-meran.com	info@hotelauroa.bz	-	11.30-15.00 + 18.30-22.00	60	100	●●●●●●●●
11 Flora - Trattoria	Lauben 75 Portici	0473 233596	-	-	SO-DOM-SUN	11.30-22.00	90	50	●
12 Forsterbräu	Freiheitsstraße 90 corso Libertà	0473 236535	www.forsterbrau.it	fb.meran@forst.it	-	11.30-23.30	300	200	●●●●●
13 Hasen Jos	Lauben 204 Portici	0473 232599	www.hasenjoes.com	info@hasenjoes.com	SO-DOM-SUN	11.30-16.30	70	45	●●●●●
14 Kolping	Cavourstraße 101 via Cavour	0473 253200	www.kolpingmeran.it	info@kolpingmeran.it	SA-SAB-SAT	12.00-14.00	57	36	●●●●●●●●
15 Partanes	Hallergasse 2 vicolo Haller	0473 237944	-	-	MI-MER-WED	11.30-21.00 (Summer) + 11.30-14.30 + 17.00-21.00 (Winter)	40	40	●●
16 Rössl Bianco	Lauben 357 Portici	0473 338032	www.roesslbianco.it	info@roesslbianco.it	-	12.00-14.30 + 18.30-21.30	90	30	●●●
17 Sigmund	Freiheitsstraße 2 corso Libertà	0473 237749	www.restaurantsigmund.it	sigmund@rolmail.net	MI-MER-WED	12.00-14.15 + 18.00-21.30	80	85	●●●●●
18 Signorvino	Lauben 104 via Portici	0473 270730	www.signorvino.com	merano.portici@signorvino.it	-	12.00-15.00 + 19.00-22.00	90	40	●●
19 Sissi - Andrea Fenoglio *	Galileistraße 44 via Galilei	0473 231062	www.sissi.andreaenoglio.com	sissi@andreaenoglio.com	MO-LUN-MON + DI Mittag MA mezzogiorno-TUE noon	12.15-14.30 + 19.00-22.30	50	-	●●
20 The Gallery Tapas Bar - City Hotel	Meinhardstraße 41 via Mainardo	0473 492550	www.tapas-gallery.it	info@cityhotel-merano.it	-	12.00-14.00 + 18.30-21.30	60	40	●●●●●●●●
21 Villa Heidelberg	Tobias Brenner Straße 22 via Tobias Brenner	0473 211955	www.villaheidelberg.it	info@heidelberg.it	MO-LUN-MON	12.00-14.00 + 19.00-21.00	50	30	●●●●●
RESTAURANTS RISTORANTI RESTAURANTS - PIZZERIA									
22 Kirchsteiger	Dantestraße 22 via Dante	0473 609580	www.restaurant-kirchsteiger.it	info@restaurant-kirchsteiger.it	SO-DOM-SUN	12.00-14.30 + 18.00-22.00	60	60	●●●
23 La Smorfia	Goethestraße 28 via Goethe	0473 090346	www.lasmorfiamerano.com	info@lasmorfiamerano.com	MO-LUN-MON	18.30-23.00 (Pizza 24.00)	70	120	●●●●●●●●
24 Mediterraneo	Meinhardstraße 22F via Mainardo	0473 055070	www.mediterraneo.bz	info@mediterraneo.bz	-	12.00-14.15 + 18.00-21.00 (Pizza 22.00)	70	100	●●●●●●●●
25 Principe	Freiheitsstraße 97/A corso Libertà	0473 232828	www.pizzeriaprincipe.com	info@pizzeriaprincipe.com	MO-LUN-MON	12.00-14.30 + 18.00-22.30 (Pizza 23.30)	150	100	●●●●●●●●
26 Römerkeller	Lauben 107 Portici	0473 232144	www.roemerkeller.it	info@roemerkeller.it	-	11.00-15.00 + 18.30-23.00	100	150	●●●●●
27 Tanner	Dantestraße 77 via Dante	0473 236558	www.pizzeriatanner.it	pizzeria.tanner@rolmail.net	DI-MA-TUE	12.00-14.00 + 18.00-21.00 (Pizza 22.30)	70	120	●●●●●
28 Trequinquese357	Plankensteinstraße 5 via Plankenstein	0473 055357	www.trequinquese357.it	357@trequinquese357.it	MI-MER-WED	17.30-23.00	85	85	●●●●●
CAFÉ - BAR									
29 Konditorei Pöhl Pasticceria	Freiheitsstraße 142 corso Libertà	0473 234804	www.konditoreipoehl.it	info@konditoreipoehl.it	SO-DOM-SUN	-	30	40	●

**ALLGEMEINE INFORMATIONEN
INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION**

- Südtiroler Spezialitäten | specialità altoatesine
South Tyrolean cuisine
- Italienische Küche | cucina italiana | Italian cuisine
- Gourmetküche | cucina gourmet | gourmet cuisine
- Vegetarische Küche | cucina vegetariana
vegetarian cuisine
- Vegan | vegano | vegan
- Glutenfrei | senza glutene | gluten-free
- Laktosefrei | senza lattosio | lactos-free
- Barrierefrei | privo di barriere architettoniche
barrier-free access
- Kinderspielplatz | parco giochi
children's playground
- Kinderspielzimmer | stanza giochi per bambini
children's playroom

A* Sitzplätze innen | posti a sedere interno
seats inside
B* Sitzplätze außen | posti a sedere esterno
seats outside
* Michelin-Auszeichnung
cucina stellata Michelin | Michelin Award



**Unsere Gastronomie
La nostra gastronomia
Our gastronomy**



Merans Gastronomie

In Meran finden sich Restaurants mit traditioneller Südtiroler Küche ebenso wie solche mit mediterraner und internationaler Kost. Nicht selten verbinden sich diese Richtungen mit ihren Grundzutaten und typischen Rezepten zu neuen und aufregenden Kombinationen. Modern eingerichtete Restaurants mit internationaler Ausrichtung folgen in Meran auf Gasthäuser, deren Räumlichkeiten vom markanten Holzgeruch der Tiroler „Stube“ erfüllt sind.

Für 2019 hat die Kurverwaltung Meran folgende kulinarische Themen entwickelt, die von ihren beteiligten Mitgliedsbetrieben im Rahmen besonderer Gastronomiewochen umgesetzt werden.

CHOCOLATE WEEKS VON 1. BIS 14. FEBRUAR

Eine süße Versuchung für alle Naschkatzen: Im Rahmen der Chocolate Weeks kredenzen Meraner Restaurants besondere Gerichte auf Schokoladebasis. Eine sinnliche Erfahrung, die spezielle Schokotränke zusätzlich abrunden.

KÄSEWOCHE VON 1. BIS 14. MÄRZ

Die Zahl der einheimischen Käsesorten (90) deutet bereits darauf hin, dass Käse in Südtirol ein Hauptbestandteil der traditionellen Küche ist. Ob aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch; ob streichfähig, schnittfest oder zum Reiben; ob mit Heu, Wein, Kümmel oder Peperoncino: All dies ist in Südtirols Käsewelt zu finden.

VEGGIE WEEKS VON 1. BIS 14. APRIL

Die vegetarische Küche steht im Rahmen des Yoga-Meetings Meran mit dem Thema „+ Energy“ besonders im Mittelpunkt. Leicht bekömmliche und schmackhafte Gerichte auf Obst-, Gemüse- und Getreidebasis werden mit einem besonderen Südtiroler Touch veredelt und serviert.

FLOWER WEEKS VON 1. BIS 14. MAI

Viele bekannte Blumen bereichern nicht nur Gartenbeete – ihre essbaren Blüten sorgen in Salaten, Snacks und Desserts zudem für besondere Geschmacksnoten. Im Rahmen der „Flower Weeks“ werden mehrere Meraner Gastronomiebetriebe diese schmackhafte Eigenschaft vieler Gartenblumen auf kreative Weise nutzen.

GENUSSREISE IN DIE WELT DER SÜDTIROLER KRÄUTER

VON 1. BIS 14. JUNI

Dank des sonnenverwöhnten einheimischen Klimas und natürlicher Anbaumethoden zeichnen sich Südtirols Kräuter durch ein intensives Aroma und eine oft farbenfrohe Blüte aus. Ob Majoran oder Thymian, Melisse oder Minze, Basilikum oder Malve: Die einheimische Kräuterwelt ist artenreich und auf vielfältige Weise für kulinarische Zwecke verwendbar.

BRUSCHETTA WEEKS VON 1. BIS 14. JULI

Wenige Antipasti sind so vielseitig variierbar wie die Bruschetta. In ihrer ursprünglichen Form ist eine Bruschetta eine angeröstete Baguette-Scheibe mit etwas darauf geträufeltem Olivenöl. Daraus haben sich viele, überaus schmackhafte Abwandlungen entwickelt.

GRILLWOCHE VON 1. BIS 14. AUGUST

Was gibt es im Sommer Schöneres, als im Freien in geselliger Runde ein zünftiges Grillfest zu feiern? Als Ergänzung zur Grillsaison sind diese Gastronomiewochen vor allem Fleisch- und Fischliebhabern und den Freunden deftiger Kost gewidmet.

WALDWOCHE VON 1. BIS 14. SEPTEMBER

Eine Initiative im Zeichen des reichen Angebotes der Natur, insbesondere des Waldes. Ob nun Beeren, Pilze oder Kräuter: Was der Wald schenkt, soll als Grundlage für schmackhafte, gerne auch ungewöhnliche Gerichte dienen.

POTATO WEEKS VON 1. BIS 14. OKTOBER

Die Kartoffel wurde früher aufgrund ihres hohen Vitamin-C-Gehalts „Zitrone des Nordens“ genannt. Ihre gesunde Knolle ist entgegen althergebrachter Meinung kein Dickmacher. Im Gegenteil: Durch seine hohe Proteinqualität ist der Erdapfel für die Ernährung des Menschen besonders wertvoll.

KÜRBISWOCHE VON 1. BIS 14. NOVEMBER

Herbstzeit ist Kürbiszeit, auch und vor allem dank Klassikern wie Kürbiscremesuppe und Kürbisstrudel. Kürbisse eignen sich auch hervorragend zum Backen oder für Risotti. Kurzum: Der Kürbis ist der „Alleskönner“ unter den Herbstgemüsesorten.

KNÖDELWOCHE VON 1. BIS 14. DEZEMBER

Der Knödel ist eine der bekanntesten und schmackhaftesten Tiroler Spezialitäten. Seine Form entspricht stets einer Kugel, sein Inhalt aber bietet der Vielfalt Raum. Ob nun Brotstücke und Speck, ganz traditionell Spinat, Käse oder Leber, ob Pilze oder Rote Bete: Diese und viele weitere Füllungen warten darauf, während der Meraner „Knödelwochen“ probiert zu werden. Wie auch die süßeren Knödelvarianten.

Gastronomia Meranese

La città di Merano è caratterizzata dalla presenza simultanea di ristoranti che sfoggiano una cucina ora tipica tirolese, ora di ispirazione mediterranea, ora dai tratti internazionali: non di rado le vocazioni, così come gli ingredienti e le ricette, si intrecciano dando vita a intriganti connubi. Ristoranti dai tratti moderni e cosmopoliti si alternano a Merano a trattorie dove l'aria profuma del legno delle “stube”.

Per il 2019, l'Azienda di Soggiorno ha sviluppato i seguenti temi culinari interpretati dai suoi esercizi partner che aderiscono alle diverse “Settimane Gastronomiche Meranesi”.

CHOCOLATE WEEKS DAL 1° AL 14 FEBBRAIO

Una tentazione che più dolce non si può: nell'ambito delle “Chocolate Weeks” vengono proposte specialità a base di cioccolato. Un'esperienza sensoriale, arricchita da seducenti bevande al cioccolato.

SETTIMANE DEL FORMAGGIO DAL 1° AL 14 MARZO

Il numero di formaggi locali (90) testimonia quanto questo prodotto sia radicato nella cultura gastronomica altoatesina. Con latte di mucca, pecora o capra; spalmabile, fresco o stagionato; aromatizzato con fieno, vino, cumino o peperoncino: il panorama è estremamente vario e stuzzicante.

VEGGIE WEEKS DAL 1° AL 14 APRILE

Uno stile di vita oltre che alimentare: alla cucina vegetariana viene dedicata particolare attenzione nel contesto dello Yoga Meeting Merano intitolato “+ Energy”. Piatti leggeri e piacevoli allo stesso tempo, nei quali i protagonisti sono frutta, verdura, cereali, legumi. In versione altoatesina, naturalmente!

FLOWER WEEKS DAL 1° AL 14 MAGGIO

I fiori non solo arricchiscono le aiuole, ma possono anche essere utilizzati in cucina regalando sapori speciali a insalate, snack e dessert. Nell'ambito delle “Flower Weeks” vari ristoranti della città svelano ai propri ospiti questo lato meno conosciuto dei fiori attraverso creative interpretazioni culinarie.

VIAGGIO NEL MONDO DELLE ERBE AROMATICHE

ALTOATESINE DAL 1° AL 14 GIUGNO

Clima soleggiato e coltivazioni secondo natura: grazie a questo mix le erbe aromatiche in Alto Adige si caratterizzano per l'aroma intenso e per i fiori dai colori spesso vivaci. Dalla maggiorana al timo e alla melissa, dalla menta al basilico e alla malva, il ventaglio di qualità diverse è incredibilmente ampio, così come le possibilità di utilizzo in cucina.

SETTIMANE DELLA BRUSCHETTA DAL 1° AL 14 LUGLIO

Pochi antipasti possiedono la versatilità della bruschetta. Nella sua forma base è una fetta di pane abbrustolita e condita con olio di oliva. Da questo “trampolino”, diventa oggetto delle più varie interpretazioni.

SETTIMANE BARBECUE DAL 1° AL 14 AGOSTO

L'estate è la stagione del barbecue per antonomasia. Queste settimane sono dedicate specialmente agli amanti della carne e del pesce ma anche, più in generale, dei sapori grigliati.

SETTIMANE DEL BOSCO DAL 1° AL 14 SETTEMBRE

Iniziativa all'insegna della natura e in particolare del bosco che tanto caratterizza questa terra. Funghi, erbe, piccoli frutti: ciò che il bosco offre diventa ingrediente per piatti saporiti.

POTATO WEEKS DAL 1° AL 14 OTTOBRE

In virtù del suo contenuto di vitamina C, in alcune zone germanofone la patata è conosciuta come “limone del nord”. Contrariamente a quanto si crede, non solo è sana ma non fa neanche ingrassare: anzi, il suo alto valore proteico è prezioso per una corretta alimentazione.

SETTIMANE DELLA ZUCCA DAL 1° AL 14 NOVEMBRE

Con novembre scocca l'ora della zucca, emblema di Halloween. Ingrediente versatile sia per preparazioni salate sia dolci, può essere protagonista di vellutate, strudel, risotti e tante altre pietanze.

SETTIMANE DEI CANEDERLI DAL 1° AL 14 DICEMBRE

Sono uno dei simboli più noti e golosi della cucina tirolese. La forma è quella di una sfera, la composizione può dare spazio alla fantasia: pane e speck, ma anche spinaci, formaggio o fegato per la tradizione, e poi funghi, barbabietole... e tanti altri ingredienti che sono in attesa di essere provati. Anche nelle versioni dolci!

Merano's Cuisine

In Merano, there are restaurants serving traditional South Tyrolean food alongside others with a Mediterranean and international take on gastronomy. The culinary traditions with their ingredients and basic recipes influence one another, creating new and exciting dishes. Brand new and trendy restaurants are found next to rustic taverns or inns filled with the wooden aroma of their Tyrolean “Stube”.

The following culinary themes were elaborated for 2019 by the Merano Tourist Office. They will be deliciously interpreted for a limited period of time by selected partner restaurants in town.

CHOCOLATE WEEKS FROM FEBRUARY 1 TO 14

A temptation of the sweetest kind, a treat for those having a sweet tooth: during the “Chocolate Weeks” local restaurants serve up special chocolate dishes. A sensual experience that is further enhanced by chocolate beverages.

CHEESE WEEKS FROM MARCH 1 TO 14

The number of locally produced types of cheese (90) already hints at the fact, that cheese is an integral part of South Tyrol's traditional cuisine. Whether you prefer cow-, sheep- or goat milk cheese; or spreadable, finely cut or grated cheese; or cheese made with hay, wine, caraway fruits or peperoncino: South Tyrol offers you all that

VEGGIE WEEKS FROM APRIL 1 TO 14

Vegetarian fare takes center stage during the “Merano in Yoga” meeting, whose main theme this year is: +Energy. Out of vegetables, fruit and grain, light and tasteful dishes are prepared with a South Tyrolean twist.

FLOWER WEEKS FROM MAY 1 TO 14

Many familiar and popular plants sport edible flowers that add special flavors and aromas to salads, snacks and desserts. During Merano's first Flower Weeks, several local restaurants will make creative use of this deliciously peculiar quality of many garden plants.

THE DELIGHTFUL WORLD OF SOUTH TYROLEAN HERBS

(FROM JUNE 1 TO 14)

South Tyrol's clean mountain air and sunny climate, as well as a widespread adherence to natural cultivation methods, account for the diversity of its herbal flora, which delights with rich fragrances and colorful blooms. Whether it's marjoram or thyme, lemon balm or mint, basil or mallow: the uses in cooking of locally produced herbs are as varied as their abundance of species.

BRUSCHETTA WEEKS FROM JULY 1 TO 14

Few antipasti are as versatile as the bruschetta. Originally a lightly grilled baguette slice topped with olive oil, it is now prepared in a wide variety of ways and in many delicious variations.

BARBECUE WEEKS FROM AUGUST 1 TO 14

What can be more enjoyable in summer than to have a barbecue with friends? The Barbecue Weeks cater to the tastes of meat and fish lovers, of all those into hearty fare.

FOREST WEEKS FROM SEPTEMBER 1 TO 14

A culinary offer provided by nature and the forest's bountiful produce. Berries, mushrooms herbs...What the woods yield, is used as basic ingredients for tasty and uncommon dishes.

POTATO WEEKS FROM OCTOBER 1 TO 14

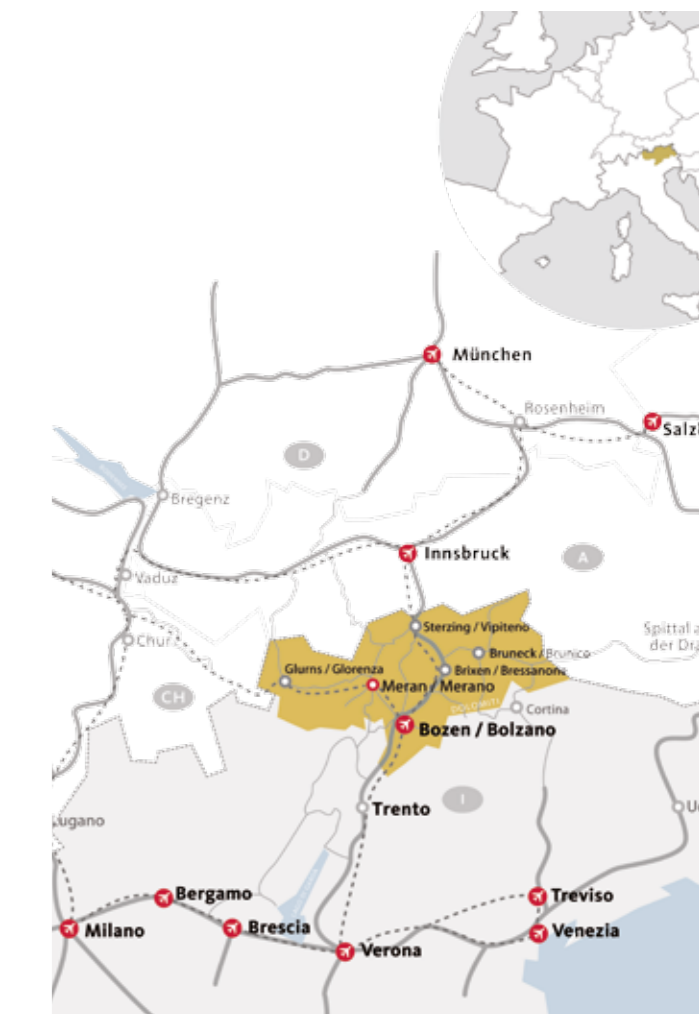
Due to its high content of vitamin C, the potato used to be referred to as “lemon of the north”. Contrary to common belief, its healthy tuber is not fattening. A rich source of protein, the potato is an integral part of a healthy diet.

PUMPKIN WEEKS FROM NOVEMBER 1 TO 14

Autumn is the season of the pumpkin harvest and of classic dishes like pumpkin soup and pumpkin strudel. Moreover, this vegetable is also used for sweet dishes and risottos. It is the most versatile of autumn plants.

KNÖDEL WEEKS FROM DECEMBER 1 TO 14

The “Knödel” (dumpling) is one of the most widely known and delicious Tyrolean specialties. Inside its round shape, it leaves plenty of room for variety. Whether it contains small pieces of bread and “Speck” (smoked bacon), or – more traditionally – spinach, cheese, liver, or even mushrooms and beets: there are many fillings waiting to be savored in Merano. As are the sweeter Knödel varieties.



Kurverwaltung Meran | Azienda di Soggiorno di Merano
I-39012 Merano (BZ) • Freiheitsstraße 45 corso Libertà
Tel. 0473 272000 • Fax 0473 235524 • info@merano.eu • www.merano.eu