



Name Nome Name	Adresse Indirizzo Address	Telefon Telefono Phone	WEB	Mail	Ruhetag Giorno di riposo Day off	Warme Küche Orario cucina Hot food	A*	B*	Allgemeine Informationen informazioni generali General information	Gastronomiewochen Settimane Gastronomiche Themed culinary weeks
----------------------	---------------------------------	------------------------------	-----	------	--	--	----	----	--	---

RESTAURANTS RISTORANTI											
1	Bistro 7	Lauben 232 Portici	0473 210636	www.bistrosieben.it	info@bistrosieben.it	-	12.00-14.30 & 19.00-22.00	110	50	●●●●●●	■■■■■
2	Bistro La Piazza	Thermenplatz 1 piazza Terme	0473 259461	www.hotelthermemeran.it	info@hotelthermemeran.it	-	12.00-22.00	80	100	●●●●●	■■■■■
3	Bistro Liszt	Freiheitsstraße 49 corso Libertà	0473 232017	www.bistoliszt.it	info@bistoliszt.it	DO-GIO-THU	12.00-15.00	73	120	●●●●●●	■■■■■
4	Bistro Therme Meran	Thermenplatz 9 piazza Terme	0473 252000	www.thermemeran.it	info@thermemeran.it	-	12.00-14.30 & 18.30-21.30	80	200	●●●●●●	■■■■■
5	Brunnenplatz	Dantestraße 2 via Dante	0473 236366	www.brunnenplatz.it	brunnenplatz.restaurant@gmail.com	SA-SAB-SAT	11.30-14.00 & 18.00-21.00	36	16	●●●●●●	■■■■■
6	Europa Splendid	Freiheitsstraße 178 corso Libertà	0473 232376	www.europa-splendid.com	info@europa.bz	-	12.00-14.00 & 19.00-21.00	100	60	●●●●●●	■■■■■
7	Fino - Hotel Aurora	Passerpromenade 38 Passeggiata Lungo Passirio	0473 211800	www.fino.bz	info@hotelaurora.bz	-	12.00-15.00 & 19.00-22.00	60	100	●●●●●●	■■■■■
8	Forsterbräu	Freiheitsstraße 90 corso Libertà	0473 236535	www.forsterbrau.it	fb.meran@forst.it	*	11.30-23.30	500	100	●●●●●●	■■■■■
9	Greiterhof - Die Krapfenstube **	Fragsburgerstraße 13 via Verrucca	0473 244687	www.greiterhofmeran.com	info@greiterhofmeran.com	DI-MA-TUE ***	18.00-21.30 + SA+SO SAB+DOM SAT+SUN 11.30-21.30	30	50	●●●●●●	■■■■■
10	Hasen Jos	Lauben 204 Portici	0473 232599	www.hasenjos.com	info@hasenjos.com	SA ab 15 h + SO SAB dalle 15 + DOM SAT from 3 p.m. + SUN	11.30-16.30	70	45	●●●●●	■■■■■
11	Kallmünz	Sandplatz 12 piazza della Rena	0473 212917	www.kallmuenz.it	info@kallmuenz.it	SO-DOM-SUN	12.00-14.00 & 19.00-22.00	40	40	●●●●●●	■■■■■
12	Partanes	Hallergasse 2 vicolo Haller	0473 237944	-	-	MI-MER-WED	11.30-21.00	40	40	●●●●●	■■■■■
13	Promenade	Passerpromenade 84 Passeggiata Lungo Passirio	338 3849832	www.cafe-promenade.it	info@cafe-promenade.it	DO-GIO-THU	11.30-20.00****	70	70	●●●●●●	■■■■■
14	Sigmund	Freiheitsstraße 2 corso Libertà	0473 237749	www.restaurantsigmund.it	sigmund@rolmail.net	MI-MER-WED	11.45-14.15 & 18.30-21.30	80	85	●●●●●●	■■■■■
15	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	62	40	●●●●●●	■■■■■
16	Villa Heidelberg	Tobias Brenner Straße 22 via Tobias Brenner	0473 211955	www.villaheidelberg.it	info@heidelberg.it	MO-LUN-MON	12.00-13.30 & 19.00-21.00	50	40	●●●●●●	■■■■■
17	Yosyag	Goethestraße 40/c via Goethe	0473 204765	www.yosyag.org	info@yosyag.org	SO-DOM-SUN	12.00-14.00 & 18.30-21.30	50	40	●●●●●●	■■■■■
RESTAURANTS RISTORANTI - PIZZERIA											
18	Bistro Hellweger's	Pfarrplatz 30 piazza Duomo	0473 212581	www.hellwegers.it	info@hellwegers.it	SO-DOM-SUN	11.30-14.30 & 18.00-21.30	60	40	●●●●●	■■■■■
19	Giardino Merano	Passerpromenade 2 Passeggiata Lungo Passirio	0473 270406 335 6381840	www.ristorantegiardinomerano.it	info@ristorantegiardinomerano.it	-	11.30-15.00 & 18.30-23.00	50	300	●●●●●●	■■■■■
20	Kircher	Laurinstraße 113 via Laurin	0473 445864	www.kircher-gratsch.net	info@kircher-gratsch.net	MI-MER-WED	12.00-14.30 & 17.30-21.00*****	150	200+	●●●●●●	■■■■■
21	La Smorfia	Goethestraße 28 via Goethe	0473 090346	www.lasmorfiamerano.com	info@lasmorfiamerano.com	MO-LUN-MON	18.30-23.00*****	80	120	●●●●●●	■■■■■
22	Mediterraneo	Meinhardstraße 22F via Mainardo	0473 055070	www.mediterraneo.bz	info@mediterraneo.bz	-	12.00-14.00 & 18.00-22.00	70	100	●●●●●●	■■■■■
23	Relax Vinothek	Cavourstraße 31 via Cavour	0473 236735	www.weine-relax.it	info@weine-relax.it	SO-DOM-SUN	12.00-14.30 & 18.00-24.00	50	35	●●●●●●	■■■■■
24	Tanner	Dantestraße 77 via Dante	0473 236558	-	pizzeria.tanner@rolmail.net	DI-MA-TUE	12.00-14.00 & 17.00-23.00	70	90	●●●●●	■■■■■
IMBISS CHIOSCO FOOD STALL											
25	Porchi ma buoni	Romstraße 61A via Roma	349 1614215	-	petroni_eric@yahoo.it	-	11.00-15.30 & 17.00-22.00	17	10	●●●●●	■■■■■



Restaurants Ristoranti

Partners 2017



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 2017 hat die Kurverwaltung Meran folgende kulinarische Themen entwickelt, die von ihren beteiligten Mitgliedsbetrieben im Rahmen besonderer Gastronomie-wochen umgesetzt werden.

» Fischwochen

von 01.03. bis 14.03.2017

Fisch ist ebenso bekömmlich wie gesund, und traditionell ein wichtiger Bestandteil der Südtiroler Küche. Die einheimischen Fischarten schmecken zudem in allen Varianten, sind gegrillt, gedünstet oder gebacken gleichermaßen lecker. Höchste Zeit also, den schmackhaften Südtiroler Fischarten eigene Meraner Gastronomie-wochen zu widmen.

» Alpin-Mediterrane Wochen

von 01.04. bis 14.04.2017

Exotische Gewächse und südländisches Flair vor imposanter Gebirgskulisse: So vielfältig wie Merans Stadtbild ist auch seine Gastronomie, die von Tiroler Kost bis zu internationaler Spitzenküche alles bietet, was das Schlemmerherz begehrt. Während der Alpin-Mediterranen Wochen werden traditionelle Speisen neu interpretiert und italienische Gerichte mit einheimischen Zutaten aufgepeppt. Bruschetta mit Speck? Knödel alla mediterranea? In Meran sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

» Veggie Weeks

von 01.05. bis 14.05.2017

Die vegetarische Küche steht im Rahmen des Meraner Yoga-Meetings „Yoga für den Frieden“ besonders im Mittelpunkt. Leicht bekömmliche und schmackhafte Gerichte auf Obst-, Gemüse- und Getreidebasis werden mit einem besonderen Südtiroler Touch veredelt und serviert.

» Genussreise in die Welt der Südtiroler Kräuter

von 01.06. bis 14.06.2017

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

» Frühlingswochen

von 01.07. bis 14.07.2017

Der Sommer lässt Genießer in einem vielfältigen Obstangebot schwelgen. Ob nun Waldbeeren, Kirschen, Marillen oder Feigen: Gerade die einheimischen Früchte schmecken, sind leicht und überaus erfrischend. Gäste dürfen sich während der erstmals stattfindenden Meraner „Frühlingswochen“ auf fruchtige Gaumenfreunden für unbeschwerter Sommertage freuen.

» Pilzwochen

von 01.08. bis 14.08.2017

Ob nun Pfifferlinge, Steinpilze oder Champignons: Mit vielfältigen Geschmacksnoten lassen Speisepilze das Herz eines jeden Kochs höherschlagen. Als leichter Salat oder als Risotto zubereitet, sind Pilze eine ideale Vorspeise. In Saucen und als Beilage veredeln sie jedes Fleischgericht. Aber auch auf Pizza, in Knödeln und Lasagne, machen die Schwammerl eine gute Figur. Wer sich einen Eindruck von der geschmacklichen Vielseitigkeit der kleinen Kostbarkeiten machen möchte, sollte Merans „Pilzwochen“ auskosten.

» Meraner Herbst Genüsse

von Mitte September bis Mitte November 2017

Eine Jahreszeit auf dem Teller: Der Meraner Herbst schenkt wertvolle Naturerzeugnisse wie Kürbisse, Weintrauben und Kastanien, die auch in den Kreationen der Köche vor Ort eine wesentliche Rolle spielen. Wunderbar ergänzt werden die herbstlichen Köstlichkeiten von lokalen Weinen und frischgepressten Fruchtsäften. Die zarten Pastelltöne der Natur finden ihren Ausdruck somit in den Farben und Geschmacksnoten herbstlicher Gerichte.

» Knödelwochen

von 01.12. bis 14.12.2017

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 2017, l'Azienda di Soggiorno ha sviluppato i seguenti temi culinari interpretati dai suoi esercizi partner aderenti alle diverse "Settimane Gastronomiche Meranesi".

» Settimane del pesce

dal 01.03 al 14.03.2017

Leggera oltre che salutare, la cucina di pesce ha una sua tradizione anche in Alto Adige. Le specie ittiche locali sono gustose in diverse varianti: alla griglia, al vapore, al forno. Anche a loro, gustosi pesci delle nostre acque, viene dedicata una rassegna nell'ambito delle Settimane Gastronomiche Meranesi.

» Alpine-Mediterranean Weeks

dal 01.04 al 14.04.2017

Piante esotiche e atmosfere mediterranee incorniciate dai paesaggi alpini: la varietà di Merano si riflette nella sua gastronomia, capace di coniugare le tipiche specialità tirolesesi alla cucina internazionale. Durante le Alpine-Mediterranean Weeks i piatti della tradizione locale vengono reinterpretati e le specialità della arte culinaria italiana riviste con ingredienti del territorio. Dalla bruschetta con lo speck ai canederli alla mediterranea, spazio alla fantasia.

» Veggie Weeks

dal 01.05 al 14.05.2017

Uno stile di vita oltre che alimentare: alla cucina vegetariana viene dedicata particolare attenzione nel contesto di Yoga Meeting Merano "Yoga per la Pace", manifestazione dedicata alle discipline olistiche. Piatti leggeri e piacevoli allo stesso tempo, nei quali i protagonisti sono frutta, verdura, cereali, legumi. In versione altoatesina, naturalmente!

» Viaggio nel mondo delle erbe aromatiche altoatesine

dal 01.06 al 14.06.2017

Cima 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 frutta

dal 01.07 al 14.07.2017

L'estate è la stagione in cui la natura dispensa il maggior numero di frutti. Ciliegie, albicocche, fichi, tanti piccoli gioielli del bosco: i prodotti del territorio sono leggeri e rinfrescanti. Per gli ospiti dei ristoranti partecipienti, fruttate delizie per spensierate giornate estive nella prima edizione delle "Settimane della frutta".

» Settimane dei funghi

dal 01.08 al 14.08.2017

Finferli, porcini, champignon: le sfumature aromatiche dei funghi fanno emozionare il cuore di ogni cuoco. In una leggera insalata o in un risotto possono rendere meraviglioso un pasto. Nelle salse o come contorno esaltano le pietanze a base di carne. Ma riescono pure a far cambiare marcia alla pizza, ai canederli o alle lasagne: le "Settimane dei funghi" sono la manifestazione concreta della versatilità di questo meraviglioso prodotto della natura.

» Assaporare l'Autunno Meranese

da metà settembre a metà novembre 2017

Una stagione servita a tavola. L'autunno sudtirolese porta in dote preziose materie prime quali la zucca, l'uva, le castagne che recitano in primo piano nelle creazioni degli chef, accompagnate dai vini del territorio e da succhi di frutta fresca. Alle tinte pastello dei boschi autunnali fanno eco i colori e i sapori dei piatti di stagione.

» Varietà di canederli

dal 01.12 al 14.12.2017

Sono uno dei simboli più noti e golosi della cucina tirolese. La forma è quella di una sfera, ma 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 a Merano. 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, whose atmosphere is thick with the wooden aroma of the Tyrolean "Stube".

The following culinary themes were elaborated for 2017 by the Merano Tourist Office. They will be deliciously interpreted for a limited period of time by selected partner restaurants in town.

» Fish Weeks

March 1st to 14th, 2017

Fish is easily digestible, healthy and traditionally an integral part of South Tyrol's cuisine. Whether grilled, fried or baked: local fish species make for delicious and tasty meals in all their variations. That is why the time has come to dedicate themed culinary weeks in Merano to South Tyrol's fish.

» Alpine-Mediterranean Weeks

April 1st to 14th, 2017

Merano's gastronomy is just as varied as the town itself, offering Tyrolean fare as well as international haute cuisine and everything in between. During the Alpine-Mediterranean Weeks, traditional specialties are prepared in new ways while local ingredients are used to enhance Italian dishes. Bruschetta with Speck ham? Mediterranean-style Knödel dumplings? In Merano, creativity knows no limits.

» Veggie Weeks

May 1st to 14th, 2017

Not just food but part of a bona fide lifestyle: vegetarian fare takes center stage during the Merano in Yoga event dedicated to "Yoga for Peace". Out of vegetables, fruit and grain, light and tasteful dishes are prepared with a South Tyrolean twist.

» The delightful world of South Tyrolean herbs

June 1st to 14th, 2017

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.

» Fruit Weeks

July 1st to 14th, 2017

Summer delights with a bountiful choice of tasty fruit, comprising wild berries, cherries, apricots, peaches and figs. These and other fruits cultivated and harvested in South Tyrol are delicious, healthy and refreshing. Merano's first-ever Fruit Weeks offer fruity treats as a perfect culinary accompaniment to balmy summer days.

» Mushroom Weeks

August 1st to 14th, 2017

Chanterelles, porcini, common mushrooms: with their wide range of flavors, mushrooms are a cook's dream come true. As salad or risotto they make for a perfect starter. In sauces or as a side dish they add flavor to every kind of meat. Moreover, mushrooms are a tasty pizza topping and a delicious Knödel dumpling or lasagne filling. Those wishing to explore the versatility of these little treats, should indulge themselves in Merano's Mushroom Weeks.

» Culinary Autumn in Merano

mid-September to mid-November 2017

A season served on a plate: autumn yields precious foodstuffs, such as pumpkins, grapes and chestnuts, which further enrich the meals prepared by local chefs. Locally produced wine and freshly squeezed fruit juices complement each meal perfectly. The pastel shades of autumn are thus reflected in the colors and tastes offered by the season's cuisine.

» Knödel Weeks

December 1st to 14th, 2017

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.

Info

Kurverwaltung Meran
Azienda di Cura, Soggiorno e Turismo
Merano Tourist Office
Freiheitsstr. 45 c.so Libertà
I-39012 MERANO (BZ)
Tel. +39 0473 272000
info@merano.eu

Allgemeine Informationen informazioni generali General information

- Südtiroler Spezialitäten | specialità altoatesine
- Vegetarische Küche | cucina vegetariana
- Italienische Küche | cucina italiana | Italian cuisine
- Fischspezialitäten | specialità di pesce | fish dishes
- Glutenfrei | senza glutene | gluten-free
- Vegan | vegano | vegan
- Gruppen | gruppi | groups
- Behindertengerecht | per disabili
- Typisches Lokal | locale tipico | typical restaurant
- Kinaothek | vinoteca | vinothèque
- Kinderspielzimmer | stanza giochi per bambini
- Kinderspielplatz | parco giochi children's playground

Gastronomiewochen Settimane Gastronomiche Themed culinary weeks

- Fischwochen | Settimane del pesce
- Alpin-Mediterrane Wochen
- Veggie Weeks
- Genussreise in die Welt der Südtiroler Kräuter | Viaggio nel mondo delle erbe aromatiche altoatesine | The delightful world of South Tyrolean herbs
- Frühlingswochen | Settimane della frutta
- Pilzwochen | Settimane dei funghi
- Assaporare l'Autunno Meranese
- Knödelwochen | Varietà di canederli

- * kein Ruhetag außer Jänner bis März MO abend + DI
nessun giorno di riposo trannè gennaio fino a marzo LUN sera + MAR
day off only from January to March MON evening + TUE
- ** Eröffnung 5. Mai | Apertura 5 maggio | Opening on 5th May
- *** ab Mitte Oktober bis Mitte März nur FR, SA & SO geöffnet
a partire da metà ottobre a metà marzo aperto solo VEN, SAB e DOM
- **** im Juni-August bis | in giugno-agosto fino | in June-August until 21.30 h
- ***** Pizza bis | fino alle | until 22.00
- ***** Pizza bis | fino alle | until 24.00
- A* Sitzplätze innen | posti a sedere interno | seats inside
- B* Sitzplätze außen | posti a sedere esterno | seats outside

