



VALENTINSABEND im KAFFEEHAUS LICHTENTHURN – Meran

Samstag 14.02.2026 | ab 19:00 Uhr

Verbringen Sie einen romantischen Valentinsabend im
Kaffeehaus Lichtenthurn in Meran.

Wir verwöhnen Sie mit einem exklusiven
5-Gänge-Menü,
wahlweise klassisch oder vegetarisch, liebevoll
für diesen besonderen Abend zusammengestellt.

Reservierung erforderlich

tel. +39 0473 530081
e-mail: info@thierburg.com

★ Valentins-Special:

Wenn Sie am nächsten Morgen ein Frühstück dazubuchen, erhalten
Sie 2 Gläser Prosecco Rosé und eine Cremeschnitte gratis.

Wir freuen uns darauf, diesen besonderen
Abend gemeinsam mit Ihnen zu feiern.



LICHTEN
THURN
KAFFEEHAUS





ABENDKARTE VALENTINSTAG I MENU CENA DI SAN VALENTINO

Valentinstag 14.02.2026

STARTER

Vogerlsalat, Praline aus Ziegenkäse, Granatapfelfelkerne,
Himbeerdressin und roter Grissino (A,F,I)

*Insalatina di valeriana, pralina di caprino, semi di melograno, dressing
al lampone e grissino rosso (A,F,I)*

CONSOMÉ

Klare Rinderconsommé (oder vegetarische Gemüsebouillon) mit roter Beete
und mit Käse gefüllten Bignè (A,F,I)

Consommé di manzo (o brodo vegetale) alla barbabietola con bignè ripieni di formaggio (A,F,I)

APPETIZER

Frische Pasta in Rosenform, gefüllt mit Stilfser Käse, auf einer Creme vom Rotkohl,
verfeinert mit Lagrein und Apfel (A,F,I)

*Rosa di pasta fresca ripiena di formaggio Stelvio su crema al cavolo
rosso sfumato al lagrain, mela (A,F,I)*

MAIN COURSE

Zartes Kalbskarree in aromatischer Kräuterkruste auf Selleriepuree (A,E,I,K)

*Carrè di vitello in crosta di erbe con purè di sedano rapa (A,E,I,K)
oder | o*

Gemüsestrudel und Joghurtcreme mit Senfkörnern (A,E,F,I,K)

Strudel alle verdure con salsa di yogurt e senape in grani (A,E,F,I,K)

DESSERT

Liebesknochen, gefüllt mit Sahne und Himbeersauce, mit
frischen Himbeeren serviert (A,F,I)

*Liebsknochen (bignè) ripiene di panna e salsa di
lamponi, servite con lamponi freschi (A,F,I)*

MENU

Preis für das gesamte Menü (ohne Getränke)
Prezzo per il menu completo (bibite extra)

60 €

Prenotazione / Vormerkung unter:

+39 0473 530081