



THE D.L.

Südtirol's Best

MENU

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT THEDL

Liebe Gäste,

Genuss kann nur aus den besten Zutaten entstehen. Daher liegt es uns sehr am Herzen, aus ausgewählten Produkten und vorwiegend heimischen Lebensmitteln ein vielfältiges Angebot zu schaffen. Außerdem arbeiten wir ausschließlich mit Lieferanten zusammen, die unsere Ansprüche an Qualität, Nachhaltigkeit und Transparenz teilen. Das alles macht es uns möglich, dir in unserem besonderen und abwechslungsreichen Ambiente Südtiroler Gaumenfreuden und saisonale Köstlichkeiten zu servieren, die wir mit viel Liebe und handwerklichem Können zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis vereinen.

Guten Appetit!

Deine Gastgeber
Familie Schönweger mit Team

BENVENUTI AL RISTORANTE THEDL

Gentili ospiti,

un sapore straordinario può nascere solo dai migliori ingredienti. E dunque è essenziale per noi offrire una varietà di pietanze create a partire da materie prime selezionate, in particolare, naturalmente, i prodotti tipici dell'Alto Adige. Collaboriamo inoltre esclusivamente con fornitori che condividono i nostri valori in termini di qualità, sostenibilità e trasparenza. Tutto questo ci permette di servirvi, nel nostro ambiente speciale e ricco di atmosfera, specialità altoatesine e delizie stagionali, preparate con grande passione e maestria artigianale per regalarvi un'esperienza di gusto indimenticabile.

Buon appetito!

La famiglia Schönweger e tutto il team

KALTE VORSPEISEN

ANTIPASTI FREDDI

BRUSCHETTA VARIATION

€ 18

VARIAZIONI DI BRUSCHETTE

Italienische marinierte Tomaten | Rauke | Spargel | Räucherlachs | Bozner Sauce
Pomodori marinati | rucola | Asparagi | salmone affumicato | salsa bolzanina

VITELLO TONNATO AUF UNSERE ART

€ 17

VITELLO TONNATO RIVISITATO

OKTOPUSSALAT NACH MEDITERRANER ART

€ 18,4

INSALATA DI POLPO ALLA MEDITERRANEA

Geröstetes Ciabatta aus Kartoffelteig
Ciabatta di farina di patate tostata

BEEF TATAR

100 g € 17
180 g € 25

Hausgemachtes Pan Brioche | Salzbutter
Pan brioche fatto in casa | burro salato

SÜDTIROLER-BRETTL

€ 18 | € 23

TAGLIERE ALTO ADIGE

Speck | Rindsgeselchtes | Kaminwurz | Hirschsalami | Bauernsalami | Almkäse | Vinschgauer Paarlbrod
Speck | manzo affumicato | salamino affumicato | salame di cervo | salame del contadino | formaggio di malga | pane di segale della Val Venosta

SALATE

INSALATE

CAESAR SALAD

€ 18,2

Römersalat | Hähnchenbruststreifen | Grana Padano | Croûtons | Caesar-Dressing
Insalata romana | petto di pollo | Grana Padano | crostini | salsa caesar

FRÜHLINGSSALAT

€ 16,9

INSALATA PRIMAVERILE

Spargel | Radieschen | Ziegenfrischkäse | Nüsse | Frühlingszwiebeln |
hausgemachter Schüttelbrotgrissino
*Asparagi | ravanelli | formaggio fresco di capra | noci | cipollotti |
grissino di pane di segale croccante fatto in casa*

TROPISCHER SALAT

€ 23,6

INSALATA VERDE

Garnelen | Mangodipp | Cashewkerne
Code di gamberi | salsa al mango | anacardi

GEMISCHTER SALAT

€ 6,3

INSALATA MISTA

MARINIERTER KRAUTSALAT

€ 6,3

INSALATA DI CAVOLO CAPPuccio MARINATA

Kümmel | Krokante Speckstreifen
Semi di cumino | fette di speck croccanti

SUPPEN

ZUPPE

SPARGELCREMESUPPE

€ 8,8

CREMA D'ASPARAGI

Bärlauchöl | Hausgemachter Schüttelbrotgrissino
Olio all'aglio orsino | grissino di pane di segale croccante fatto in casa

SÜDTIROLER SPECKKNÖDEL

€ 8,8

CANEDERLI ALLO SPECK

Rinderkraftbrühe | Frischer Schnittlauch
Brodo ristretto di manzo | erba cipollina fresca

WARME VORSPEISEN

PRIMI PIATTI

RISOTTO

€ 15

Garnelen-Carpaccio | Creme vom schwarzen Knoblauch | Limetten
Carpaccio di gamberi | crema d'aglio nero | lime

HAUSGEMACHTE KARTOFFELTEIGTASCHEN MEZZELUNE DI PATATE FATTE IN CASA

€ 15,2

Almkäse-Fonduta | Karamellisierte Golden-Delicious-Apfelwürfel |
Krosse Speckstreifen | Zerlassene Butter
*Fonduta di formaggio di malga | fette di speck croccanti |
mela Golden Delicious caramellata | burro fuso*

2 KÄSEKNÖDEL

€ 13,2

COPPIA DI CANEDERLI AL FORMAGGIO

Krautsalat
Insalata di cavolo cappucci

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI


€ 16,2

TAGLIOLINI FATTI IN CASA

Bärlauchpesto | Weißer Spargel | Burrata | Schüttelbrot-Crumble | Datterini aus dem Ofen
*Pesto all'aglio orsino | asparagi bianchi | burrata | crumble di pane di segale croccante |
datterini al forno*

SPAGHETTI ODER PENNE

SPAGHETTI O PENNE

Frische Tomatensauce 

€ 12

Bolognese

€ 13,2

Salsa di pomodoro fresca 

Ragù alla bolognese

Vorspeisen als Hauptgericht Zuschlag von € 3,80
Porzione abbondante + € 3,80

WEINEMPFEHLUNG

1/10 l € 4,8

VINO CONSIGLIATO

1/4 l € 9,6

Sauvignon | Kellerei Meran

Sauvignon | Cantina Merano

HAUPTSPEISEN

SECONDI PIATTI

WEISSE SPARGEL ASPARAGI BIANCHI

Salzkartoffeln | Bozner Sauce € 19

Patate lesse | salsa bolzanina

mit Kräuterschinken € 25

con prosciutto cotto alle erbette

mit Parmaschinken (Rohschinken) € 27

con prosciutto di Parma

mit Räucherlachs € 29

con salmone affumicato

OKTOPUS VOM GRILL NACH MEDITERRANER ART € 26,2

POLPO ALLA GRIGLIA ALLA MEDITERRANEA

Schnittlauchöl | Ratatouillegemüse | Kartoffeln

Olio aromatizzato all'erba cipollina | ratatouille di verdure | patate

GLASIERTE SCHWEINSBÄCKCHEN € 22,3

GUANCIA DI MAIALE GLASSATA

Süßkartoffeln | Petersilienwurzelcreme | Kümmeljus

Patate dolci | crema di radice di prezzemolo | jus al cumino

HÜHNERBRÜSTCHEN € 21,6

PETTO DI POLLO

Zitronenbutter | Grüne Spargel | Burrata

Burro al limone | Asparagi verdi | burrata

KALBSRÜCKENSTEAK € 27,9

SELLA DI VITELLO

Kräuter-Wasabikruste | La Ratte Kartoffeln | Grüne Spargel | Lagreinjus

Crosta alle erbe e wasabi | patate ratte | asparagi verdi | jus al Lagrein

WIENER SCHNITZEL

COTOLETTA IMPANATA

Röstkartoffeln | Preiselbeeren
vom Schweinsrücken
vom Kalbsrücken

€ 18,5

€ 23,2

*Patate saltate | mirtilli rossi
di sella di maiale
di sella di vitello*

TAGLIATA VOM RINDSENTRECÔTE

€ 28,2

TAGLIATA DI ENTRECÔTE DI MANZO

Rauke | Grana-Padano-Späne | Balsamico | La Ratte Kartoffeln

Rucola | glassa di aceto balsamico | scaglie di Grana Padano | patate ratte

WEINEMPFEHLUNG

1/10 l € 4,8

VINO CONSIGLIATO

1/4 l € 9,6

DUNKL Cuvée Kellerei Meran

Cabernet | Merlot | Blauburgunder

Dunkl Cuvée - Cantina Merano

Cabernet | Merlot | Pinot nero

THEDLS SÜSSE VERFÜHRUNG

DOLCI TENTAZIONI DI THEDL

HAUSGEMACHTES ERDBEERSORBET € 9,2

SORBETTO DI FRAGOLA FATTO IN CASA

Coulis von Erdbeeren und Joghurt | Mandelhippe
Coulis di fragole e yogurt | cialda alle mandorle

TIRAMISÙ € 8

CRÈME BRÛLÉE € 8,5

Passionsfruchtsorbet
Sorbetto al frutto della passione

SÜDTIROLER APFELSTRUDEL AUS MÜRBBTEIG € 6,4

STRUDEL DI MELE ALTOATESINE | PASTA FROLLA

Vanillesauce | *Salsa alla vaniglia*

HEISS & KALT: AFFOGATO € 4,4

AFFOGATO

Heißer Espresso | Cremiges Vanilleeis
Espresso | gelato alla vaniglia

HANDWERKLICH HERGESTELLTES EIS € 2,5

GELATO ARTIGIANALE Kugel a pallina

Vanille | Schokolade | Nuss-Nougat-Crunch | Stracciatella | Erdbeer | Zitrone | Amarena | Passionsfrucht
vaniglia | cioccolato | crunch di nocciola e gianduia | stracciatella | fragola | limone | amarena | frutto della passione

Eine passende Begleitung zu unseren süßen Köstlichkeiten € 4 cl € 7,8
Un accompagnamento perfetto per i nostri dolci

Rum A.H. Riise Copenhagen 1888

Zum Schluss noch ein kleiner Kick? Ein Espresso geht immer. € 1,9
Per finire: un buon caffè

Perfekt als „Pick-me-up“ nach dem Essen: ESPRESSO MARTINI € 5,2
Frisch gebrühter Espresso | Wodka | Kaffeelikör
Ideale dopo il pasto: Espresso Martini
Espresso | vodka | liquore al caffè

ALLERGENHINWEIS

Teile uns bitte bei der Bestellung mit, falls gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei dir Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Eine Liste mit allen Speisen und Allergenen sowie Herkunftskennzeichnungen ist bei uns im Restaurant hinterlegt. Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

- Fleisch und Fleischerzeugnisse von Rindern: Regional, EU und nicht EU
- Fleisch u. Fleischerzeugnisse von Schweinen, Schafen, Ziegen u. Geflügel: EU
- Milch, Butter, Sauerrahm, Quark, Joghurt natur, Sahne, Käse: Hauptsächlich regional und aus der EU
- Eier, auch in Form von Flüssigei, -eigelb, - eiweiß: EU

AVVISO ALLERGENI

Se determinate sostanze o prodotti vi causano allergie o intolleranze, vi preghiamo di comunicarlo al momento dell'ordine. Se necessario, vengono utilizzati anche prodotti surgelati. Un elenco di tutti i piatti e degli allergeni è disponibile presso il nostro ristorante.

Indicazione dell'origine di carne, prodotti lattiero-caseari e uova

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, utilizziamo ingredienti provenienti dall'UE e da Paesi non UE.

- Carne e prodotti a base di carne di bovino: regionale, UE e non UE
- Carne e prodotti a base di carne di maiale, pecora, capra e pollame: UE
- Latte, burro, panna acida, quark, yogurt naturale, panna, formaggio: principalmente regionale e dall'UE
- Uova, anche in forma di uova liquide, tuorlo e albume: UE



THE DL

Südtirol's Best

DRINKS

APERITIF

APERITIVO

Prosecco € 4,3

Prosecco ohne Alkohol € 4,6
Prosecco analcolico

Rocco – alkoholfreier Apfelaperitif € 4,4
Rocco (aperitivo analcolico alla mela)

Prosecco mit Orangensaft € 4
Prosecco con succo d'arancia

Campari Soda € 4

Bitter S.Pellegrino Weiß | Rot € 3,5
Bitter S.Pellegrino bianco | rosso

Crodino € 4

Martini Weiß | Rot € 4,4
Martini Bianco | Rosso

Lillet Blanc | Lillet Rosè € 4,4

Veneziano € 5,8
Aperol | Prosecco | Soda
Aperol | prosecco | soda

Alkoholfreier Veneziano € 6,2
Veneziano analcolico

Lillet Berry € 7,5

Pink Pompelmo Campari € 6,5
Campari al pompelmo rosa

SIGNATURE SPRITZ

SIGNATURE SPRITZ

Zen € 7
Ingwer | Zitrone
Zenzero | limone

Planet € 7
Pompelmo | Ananas
Pompelmo | ananas

Hugo € 5,8
Holunder | Minze
Fiori di sambuco | menta

Love € 7
Lavendel | Orange
Lavanda | arancia

Wir verwenden für unsere 4 Signature Spritz DOC Prosecco, natürliche Sirupe von höchster Qualität aus besten Zutaten ohne zugesetzte Aromen und Farbstoffe von Zenzevita aus Burgstall bei Meran.

Per i nostri 4 Signature Spritz utilizziamo Prosecco DOC e sciroppi naturali di altissima qualità, realizzati con i migliori ingredienti, senza aromi né coloranti aggiunti, prodotti da Zenzevita a Postal, vicino a Merano.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BIBITE ANALCOLICHE

Meraner Mineralwasser	1/2l	€ 3,5
<i>Acqua minerale Meraner</i>	1l	€ 5,5

Inser Wosser	0,7l	€ 2,8
<i>Inser Wosser</i>		

Fruchtsäfte	0,2l	€ 2,5
<i>Succhi di frutta</i>	0,4l	€ 4,5
Apfelsaft Bio Traubensaft Johannisbeersaft Orangensaft		
<i>Succo di mela bio succo d'uva succo di ribes succo d'arancia</i>		

Softdrinks	0,2l	€ 2,5
Zitronenlimonade Coca-Cola Spezi	0,4l	€ 4,5
<i>Limonata Coca-Cola Spezi</i>		

Orangenlimo Vintage Plose	0,25l	€ 3,5
<i>Aranciata Plose vintage</i>		

Plose Bio Eistee Pfirsich	0,25l	€ 3,5
<i>Tè freddo alla pesca BioPlose</i>		

Limestone Bio Herbal Tonic		€ 4,5
----------------------------	--	-------

Limestone Bio Pink Grapefruit		€ 4,5
-------------------------------	--	-------

Limestone Bio Ginger Beer		€ 4,5
---------------------------	--	-------

HEISSE GETRÄNKE

BEVANDE CALDE

Espresso	€ 1,9
----------	-------

Espresso mit Sahne <i>Espresso con panna</i>	€ 2,1
---	-------

Macchiato	€ 1,9
-----------	-------

Cappuccino	€ 2,7
------------	-------

Latte Macchiato	€ 3,2
-----------------	-------

Tee <i>Tè</i>	€ 2,5
------------------	-------

Schokolade <i>Ciocolata calda</i>	€ 3,2
--------------------------------------	-------

BIER BIRRE

Weihenstephan Hefeweizen	0,3l € 4,5 0,5l € 6,5
Forst Felsenkeller	0,3l € 4,5 0,5l € 6,5
Forst Kronen	0,3l € 4,3 0,5l € 6,5
Weihenstephan Hefe (alkoholfrei) Fl. 0,33 <i>Weihenstephan Hefe (analcolica) bott. 0,33</i>	€ 4,3
Forst 0,0 (alkoholfrei) Fl. 0,33 <i>Forst 0,0 (analcolica) bott. 0,33</i>	€ 4,3
Corona Fl. 0,3 <i>Corona bott. 0,3</i>	€ 5

OFFENE WEINE

VINI - CALICE

Hauswein – Weiß oder Rot	1/4 l	€ 4,5
<i>Vino della casa – bianco o rosso</i>	1/2 l	€ 9
	1 l	€ 16,5

WEISS

BIANCO

Sauvignon Kellerei Meran	1/10 l	€ 4,7
<i>Sauvignon Cantina Merano</i>	1/4 l	€ 9,7

Chardonnay Kellerei Meran	1/10 l	€ 4,3
<i>Chardonnay Cantina Merano</i>	1/4 l	€ 9,1

Gewürztraminer Kellerei Meran	1/10 l	€ 5
<i>Gewürztraminer Cantina Merano</i>	1/4 l	€ 10,8

Pinot Grigio Festival Kellerei Meran	1/10 l	€ 4,3
<i>Pinot Grigio Festival Cantina Merano</i>	1/4 l	€ 9,1

ROSÉ

ROSÉ

Rosalie Rosé	1/10 l	€ 4,3
	1/4 l	€ 9

ROT

ROSSO

Lagrein Graf Kellerei Meran	1/10 l	€ 5,3
<i>Lagrein Graf Cantina Merano</i>	1/4 l	€ 11,2

Pinot Noir Weingut Huber & Bléger	1/10 l	€ 5,3
<i>Pinot nero Tenuta Huber & Bléger</i>	1/4 l	€ 11,2

Südtiroler Cuvée Dunkl Kellerei Meran	1/10 l	€ 5
<i>Cuvée Dunkl Cantina Merano</i>	1/4 l	€ 9,7

SCHAUMWEINE

SPUMANTI

Prosecco DOC € 25
Torre dei Vescovi
Torre dei Vescovi

Prosecco Mionetto (alkoholfrei) € 28
Kellerei Mionetto
Prosecco Mionetto (analcolico)
Cantina Mionetto

Brut Riserva 36 € 42
Kellerei Meran
Cantina Merano

Franciacorta Brut € 36
Kellerei Riccafana
Cantina Riccafana

Moscato d'Asti Vigna Senza Nome - süß € 26
Kellerei Braida
Moscato d'Asti Vigna Senza Nome - dolce
Cantina Braida

WEISSWEINE

VINI BIANCHI

Pinot Bianco Schulthauer € 28
Kellerei St. Michael Eppan
Cantina San Michele Appiano

Pinot Bianco € 37
Kellerei Nals Magreid
Cantina Nals Magreid

Chardonnay Festival € 26
Kellerei Meran
Cantina Merano

Chardonnay Pfaffenegg € 38
Weingut Josmoar Vinschgau
Tenuta Josmoar Vinschgau

Gewürztraminer Festival € 30
Kellerei Meran
Cantina Merano

Kerner Vinschgau € 26
Kellerei Meran
Cantina Merano

Kerner Gall € 32
Weingut Griesserhof
Tenuta Griesserhof

Pinot Grigio Festival € 26
Kellerei Meran
Cantina Merano

Sauvignon Festival € 28
Kellerei Meran
Cantina Merano

Sauvignon Cosmas € 34
Weingut Kornell
Tenuta Kornell

Sauvignon Schalenstein € 42
Luis Weinmanufaktur
Luis Weinmanufaktur

Grüner Veltliner Aristos € 30
Kellerei Eisacktaler
Cantina Valle Isarco

Goldmuskateller - süß | *dolce* € 22
Kellerei Kaltern
Cantina Caldaro

Lugana Oro Blu € 25
Malavasi
Malavasi

ROSÉWEINE

VINI ROSÉ

Rosalie Rosé	€ 25
Kellerei Meran	
<i>Cantina Merano</i>	

La Rose de Manincor	€ 34
Weingut Manincor	
<i>Tenuta Manincor</i>	

ROTWEINE

VINI ROSSI

Pinot Noir Saint Hippolyte € 32
Huber et Bléger
Huber et Bléger

Pinot Noir € 38
Weingut Josmoar Vinschgau
Tenuta Josmoar Vinschgau

Pinot Noir Riserva Zeno € 50
Kellerei Meran
Cantina Merano

St. Magdalener Klassisch € 24
Weingut Griesbauerhof
Tenuta Griesbauerhof

Meraner Vernatsch Fürst € 32
Kellerei Meran
Cantina Merano

Lagrein Graf € 32
Kellerei Meran
Cantina Merano

Lagrein Riserva Segen € 44
Kellerei Meran
Cantina Merano

Lagrein Riserva Taber € 60
Kellerei Bozen
Cantina Bolzano

Cuvée Dunkl Burggräfler € 28
Kellerei Meran
Cantina Merano

Merlot Black € 34
Kellerei Bozen
Cantina Bolzano

Merlot Riserva Freiherr € 48
Kellerei Meran
Cantina Merano

Cabernet Riserva Graf € 30
Kellerei Meran
Cantina Merano

Cabernet Sauvignon Riserva Staffes € 38
Weingut Kornell
Tenuta Kornell

Quintessenz Cabernet Sauvignon Riserva € 54
Kellerei Kaltern
Cantina Caldaro

Negroamaro Appasimento Nireus € 25
Kellerei Ionis Puglia
Cantina Ionis (Puglia)

Ater Primitivo Salento € 45
Kellerei Ionis Puglia
Cantina Ionis (Puglia)

Syrah € 26
Baglio di Pianetto - Sizilien
Baglio di Pianetto (Sicilia)

Chianti Classico Berardenga € 34
Kellerei Felsina
Cantina Felsina

Tignanello Antinori € 168
Weingut Tignanello
Tenuta Tignanello

DIGESTIVE UND COCKTAILS

DIGESTIVI E COCKTAIL

Klare Schnäpse - Brennerei Psenner 2 cl	€ 4
Treber Williams Himbeergeist Marille	
<i>Distillati chiari - Distilleria Psenner (2 cl)</i>	
<i>Grappa pera Williams lampone albicocca</i>	

LIKÖRE

LIQUORI

Limoncello 0,2 cl	€ 3,8
Amaretto Disaronno 0,4 cl	€ 4,8
Baileys 0,4 cl	€ 6
Honey Williams Liqueur 0,2 cl	€ 4,8
Sambuca	€ 4,8

BRANDY | GIN | VODKA 4 CL

Vecchia Romagna	€ 5,2
Distilleria Buton	
<i>Distilleria Buton</i>	
Gin Piz 47	€ 6
Brennerei Psenner	
<i>Distilleria Psenner</i>	
Vodka Moskovskaya	€ 4,8

EDELDESTILLATE – BRENNEREI PSENNER

DISTILLATI PREGIATI – DISTILLERIA PSENNER

Grappa Adorata Cuveé	€ 5
----------------------	-----

Feine Quitte <i>Acquavite di mele cotogne</i>	€ 4,5
--	-------

Vinschger Marille <i>Acquavite di albicocche della Val Venosta</i>	€ 5
---	-----

Grappa GWT	€ 4,6
------------	-------

Bergapfel Barrique <i>Acquavite di mele barrique</i>	€ 5
---	-----

Rosen Marille Riserva <i>Acquavite di albicocche (riserva)</i>	€ 6,5
---	-------

WHISKY | RUM

Whisky Caol Ila Single Malt 12 Y	€ 8,8
----------------------------------	-------

Whisky Chivas Regal 12 Y	€ 7
--------------------------	-----

Whisky Laphroaig	€ 8
------------------	-----

Whisky Jack Daniel's	€ 6
----------------------	-----

Rum Bacardi	€ 3,8
-------------	-------

Rum Ron Pampero Anejo	€ 4
-----------------------	-----

Rum A.H. Riise Copenhagen1888	€ 8,2
-------------------------------	-------

KRÄUTERBITTER 0,4 CL

AMARI E DIGESTIVI 0,4 CL

Ramazotti	€ 4,7
-----------	-------

Fernet Branca	€ 4,7
---------------	-------

Fernet Branca Menta	€ 4,7
---------------------	-------

Braulio	€ 4,7
---------	-------

Montenegro	€ 4,7
------------	-------

Averna	€ 4,4
--------	-------

Cynar	€ 4,4
-------	-------

COCKTAILS | LONGDRINKS

COCKTAIL | LONGDRINKS

Negroni € 8,5
Gin | Martini Rosso | Campari
Gin | Martini Rosso | Campari

Piz 47 Gin Tonic € 10

Moscow Mule € 9
Ginger Beer | Lime | Vodka
Aperol | Prosecco | Soda

Cuba Libre € 8,8
Pampero Anejo | Cola | Lime
Ginger beer | lime | vodka

Jack Daniels Cola € 8,8
