



THEDL

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

€ 16

Italienische marinierte Tomaten I Mozzarella I Grana Padano

Pomodori marinati I Mozzarella I grana Padano

HIRSCHCARPACCIO LEICHT GERÄUCHERT

€ 19,8

CARPACCIO DI CERVO LEGGERMENTE AFFUMICATO

Gegrillte Steinpilze I Grana Padano I Rucola

Funghi porcini alla griglia I Grana Padano I Rucola

VITELLO TONNATO AUF UNSERE ART

€ 17

VITELLO TONNATO RIVISITATO

BEEF TATAR

Hausgemachtes Pan Brioche I Salzbutter *Pan*

brioche fatto in casa I burro salato

100g € 17
180 g € 25

SALATE INSALATE

THEDL SALAT

INSALATA THEDL

€ 15

Blattsalate mit Südtiroler Käsespezialitäten | Kirschtomaten und gegrillten Südtiroler Speck

Insalata di stagione con specialità di formaggi altoatesini | pomodorini e speck dell'Alto Adige alla griglia

PORCINI & PERA



Blattsalate | Gebratene Steinpilze | Birnenspalten | Grana Padano | Geröstete Sonnenblumenkerne

€ 17,50

Insalata a foglia | Funghi porcini saltati | Spicchi di pera | Grana Padano | Semi di girasole tostati

GEMISCHTER SALAT



INSALATA MISTA

€ 6,3

MARINIERTER KRAUTSALAT

INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO MARINATA

€ 6,3

Kümmel | Krokante Speckstreifen

Semi di cumino | fette di speck croccanti

SUPPEN ZUPPE

CREMESÜPPCHEN VOM HOKKAIDO- KÜRBIS | KÜRBISKERNE UND DEREN -ÖL

€ 8,8

VELLUTATA DI ZUCCA HOKKAIDO | SEMI DI ZUCCA E OLIO DI SEMI DI ZUCCA

SÜDTIROLER GERSTSUPPE MIT SELCHFLEICH

ZUPPA D'ORZO CON CARNE DI MAIALE FUMICATA

€ 8,8

SÜDTIROLER SPECKKNÖDEL

€ 8,8

CANEDERLI ALLO SPECK

Rinderkraftbrühe | Frischer Schnittlauch

Brodo ristretto di manzo | erba cipollina fresca

WARME VORSPEISEN

PRIMI PIATTI

RISOTTO

€ 18

Safran | Oktopus | Tomatenconfit

Zafferano | Octopus | Pomodorini confit

HAUSGEMACHTE KASTANIENGNOCCHI

€ 17,50

GNOCCHI DI CASTAGNE FATTI IN CASA

Hirschragout | Preiselbeeren | Schüttelbrot Crumble

Ragu di cervo | mirtilli rossi | Crumble di pane Venostano

HAUSGEMACHTE KARTOFFELTEIGTASCHEN

€ 15,2

MEZZELUNE DI PATATE FATTE IN CASA

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 CHILISPAGHETTI

€ 18

SPAGHETTI AL PEPERONCINO FATTI IN CASA

Gegrillte Garnelen | Mediterranes Gemüse

code di gamberi alla griglia | Verdura mediterranea

SPAGHETTI ODER PENNE

€ 12

SPAGHETTI O PENNE

Frische Tomatensauce 

€ 13,2

Bolognese Ragü

Salsa di pomodoro fresca 

Ragù alla bolognese

WEINEMPFEHLUNG

VINO CONSIGLIATO

1/10 l € 4,8

1/4 l € 9,6

Sauvignon | Kellerei Mëran

Sauvignon | Cantina Merano

HAUPTSPEISEN

SECONDIPIATTI

LACHSSCHNITTE VOM GRILL

TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA

€ 24,20

Duett von Brokkoli I Petrosino-Kartoffeln I Safranschaum

Duetto di broccoli I patate Petrosino I Spuma allo zafferano

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

BOCCONCINI DI FILETTO DI MAIALE

€ 22,80

Kümmeljus I Serviettenknödel I Karotten

Salsa al cumino I Fette di canederlo di pane I Carote

HÜHNERBRÜSTCHEN

PETTO DI POLLO

€ 21,90

Mediterranes Gemüse I Burrata I Zitronen Butter

Verdure mediterranee I Burrata I Burro al limone

KALBSRÜCKENSTEAK

SELLA DI VITELLO

€ 28,60

Kräuter-Wasabi Kruste I Knollenselleriecreme I Kräuterseitlinge I
Petrosino-Kartoffeln I Karamellisierte Kastanien|

Crosta alle erbe e wasabi I Funghi cardoncelli I Patate

Petrosino I Castagne caramellate

HIRSCHGULASCH

GULASCH DI CERVO

€ 24

Wacholdersauce I Kürbisspätzle I Rotkohl I Blaubeeren Salz

salsa al ginepro I Spätzle alla zucca I Cavolo rosso I Sale di mirtilli

WIENER SCHNITZEL

COTOLETTA IMPANATA

Röstkartoffeln | Preiselbeeren
vom Schweinsrücken /
vom Kalbsrücken

€ 18,80

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

€ 24,20

ZWIEBELROSTBRATEN VOM RINDSENTRECÔTE

€ 28,2

ENTRECÔTE DI MANZO CON CIPOLLA

Wurzelgemüse | Petrosino-Kartoffeln

Verdura di radici | patate petrosino

WEINEMPFEHLUNG

VINO CONSIGLIATO

DUNKL Cuvée Kellerei Meran

Cabernet | Merlot | Blauburgunder

Dunkl Cuvée - Cantina

Merano Cabernet |

Merlot | Pinot nero

1/10 l € 4,8

1/4 l € 9,6

THEDLS SÜSSE VERFÜHRUNG

DOLCI TENTAZIONI DI THEDL

SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

€ 9

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO LIQUIDO

Zwetschgen-Marsala Eis I Kakicreme

Gelato al marsala e prugne I crema di cachi

KASTANIEN TIRAMISÙ

€ 8

TIRAMISÙ DI CASTAGNE

CRÈME BRÛLÉE

€ 8,5

Kastanien-Eis

Gelato alle castagne

SÜDTIROLER APFELSTRUDEL AUS MÜRBTEIG

€ 6,4

STRUDEL DI MELE ALTOATESINE | PASTA FROLLA

Vanillesauce

Salsa alla vaniglia

HEISS & KALT: AFFOGATO

€ 4,4

AFFOGATO

Heißer Espresso I Cremiges Vanilleeis

Espresso | gelato alla vaniglia

HANDWERKLICH HERGESTELLTES EIS

€ 2,5
Kugel
a pallina

GELATO ARTIGIANALE

Vanille I Schokolade I Nuss-Nougat-Crunch I Stracciatella I Erdbeer I
Zitrone I Amarena I Kastanien I Zwetschgen-Marsala

*vaniglia I cioccolato I crunch di nocciola e gianduia I stracciatella I
fragola I limone I amarena I castagne I Marsala-Prugne*

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 I Wodka I Kaffeelikör

Ideale dopo il pasto: Espresso Martini

Espresso I vodka I 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 HEDL

Südtirol's Best

DRINKS

APERITIF

APERITIVO

Prosecco	€ 4,3
Prosecco ohne Alkohol <i>Prosecco analcolico</i>	€ 4,6
Rocco – alkoholfreier Apfelaperitif <i>Rocco (aperitivo analcolico alla mela)</i>	€ 4,4
Prosecco mit Orangensaft <i>Prosecco con succo d'arancia</i>	€ 4
Campari Soda	€ 4
Bitter S.Pellegrino Weiß Rot <i>Bitter S.Pellegrino bianco rosso</i>	€ 3,5
Crodino	€ 4
Martini Weiß Rot <i>Martini Bianco Rosso</i>	€ 4,4
<i>Lillet Blanc Lillet Rosè</i>	€ 4,4
Veneziano Aperol Prosecco Soda <i>Aperol prosecco soda</i>	€ 5,8
Alkoholfreier Veneziano <i>Veneziano analcolico</i>	€ 6,2
Lillet Berry	€ 7,5
Pink Pompelmo Campari <i>Campari al pompelmo rosa</i>	€ 6,5

SIGNATURE SPRITZ

SIGNATURESPRITZ

Zen Ingwer Zitrone <i>Zenzero limone</i>	€ 7
---	-----

Planet Pompelmo Ananas <i>Pompelmo ananas</i>	€ 7
--	-----

Hugo Holunder Minze <i>Fiori di sambuco menta</i>	€ 5,8
--	-------

Love Lavendel Orange <i>Lavanda arancia</i>	€ 7
--	-----

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 <i>Acqua minerale Meraner</i>	1/2 l € 3,5 1 l € 5,5
Inser Wosser <i>Inser Wosser</i>	0,7 l € 2,8
Fruchtsäfte <i>Succhi di frutta</i> Apfelsaft Bio Traubensaft Johannisbeersaft Orangensaft <i>Succo di mela bio succo d'uva succo di ribes succo d'arancia</i>	0,2 l € 0,4 l 2,5 € 4,5
Softdrinks Zitronenlimonade Coca-Cola Spezi <i>Limonata Coca-Cola Spezi</i>	0,2 l € 0,4 l 2,5 € 4,5
Orangenlimo Vintage Plose <i>Aranciata Plose vintage</i>	0,25 l € 3,5
Plose Bio Eistee Pfirsich <i>Tè freddo alla pesca BioPlose</i>	0,25 l € 3,5
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	0,3 l	€
	0,5 l	4,5
		€
		6,5
Forst Felsenkeller	0,3 l	€
	0,5 l	4,5
		€
		6,5
Forst Kronen	0,3 l	€
	0,5 l	4,3
		€
		6,5
Weihenstephan Hefe (alkoholfrei) Fl. 0,33	€ 4,3	
<i>Weihenstephan Hefe (analcolica) bott. 0,33</i>		
Forst 0,0 (alkoholfrei) Fl. 0,33	€ 4,3	
<i>Forst 0,0 (analcolica) bott. 0,33</i>		
Corona Fl. 0,3	€ 5	
<i>Corona bott. 0,3</i>		

OFFENE WEINE

VINI - CALICE

Hauswein – Weiß oder Rot
Vino della casa – bianco o rosso

1/4 l €4,5
1/2 l € 9
1 l € 16,5

WEISS BIANCO

Sauvignon | Kellerei Meran
Sauvignon | Cantina Merano

1/10 l €
l 4,7
1/4 l €
l 9,7

Chardonnay | Kellerei Meran
Chardonnay | Cantina Merano

1/10 l €
l 4,3
1/4 l €
l 9,1

Gewürztraminer | Kellerei Meran
Gewürztraminer | Cantina Merano

1/10 l € 5
l € 10,8
1/4 l

Pinot Grigio Festival | Kellerei Meran
Pinot Grigio Festival | Cantina Merano

1/10 l €
l 4,3
1/4 l €
l 9,1

ROSÉ ROSÉ

Rosalie Rosé

1/10 l € 4,3
l € 9
1/4 l

ROT ROSSO

Lagrein Graf | Kellerei Meran
Lagrein Graf | Cantina Merano

1/10 l € 5,3
l € 11,2
1/4 l

Pinot Noir | Weingut Huber & Bléger
Pinot nero | Tenuta Huber & Bléger

1/10 l € 5,3
l € 11,2
1/4 l

Südtiroler Cuvée Dunkl | Kellerei Meran
Cuvée Dunkl | Cantina Merano

1/10 l € 5
l € 9,7
1/4 l

SCHAUMWEINE SPUMANTI

Prosecco DOC Torre dei Vescovi <i>Torre dei Vescovi</i>	€ 25
--	------

Prosecco Mionetto (alkoholfrei) Kellerei Mionetto <i>Prosecco Mionetto (analcolico)</i> <i>Cantina Mionetto</i>	€ 28
---	------

Brut Riserva 36 Kellerei Meran <i>Cantina Merano</i>	€ 42
---	------

Franciacorta Brut Kellerei Riccafana <i>Cantina Riccafana</i>	€ 36
--	------

Moscato d'Asti Vigna Senza Nome - süß Kellerei Braida <i>Moscato d'Asti Vigna Senza Nome - dolce</i> <i>Cantina Braida</i>	€ 26
--	------

WEISSWEINE

VINI BIANCHI

Pinot Bianco Schulthauer Kellerei St. Michael Eppan <i>Cantina San Michele Appiano</i>	€ 28
---	------

Pinot Bianco Kellerei Nals Magreid <i>Cantina Nals Magreid</i>	€ 37
---	------

Chardonnay Festival Kellerei Meran <i>Cantina Merano</i>	€ 26
---	------

Chardonnay Pfaffenegg Weingut Josmoar Vinschgau <i>Tenuta Josmoar Vinschgau</i>	€ 38
--	------

Gewürztraminer Festival Kellerei Meran <i>Cantina Merano</i>	€ 30
---	------

Kerner Vinschgau Kellerei Meran <i>Cantina Merano</i>	€ 26
--	------

Kerner Gall Weingut Griesserhof <i>Tenuta Griesserhof</i>	€ 32
--	------

Pinot Grigio Festival Kellerei Meran <i>Cantina Merano</i>	€ 26
---	------

Sauvignon Festival Kellerei Meran <i>Cantina Merano</i>	€ 28
---	------

Sauvignon Cosmas Weingut Kornell <i>Tenuta Kornell</i>	€ 34
--	------

Sauvignon Schalenstein Luis Weinmanufaktur <i>Luis Weinmanufaktur</i>	€ 42
---	------

Grüner Veltliner Aristos Kellerei Eisacktaler <i>Cantina Valle Isarco</i>	€ 30
---	------

Goldmuskateller - süß <i>dolce</i> Kellerei Kaltern <i>Cantina Caldaro</i>	€ 22
--	------

Lugana Oro Blu Malavasi <i>Malavasi</i>	€ 25
---	------

ROSÉWEINE

VINI ROSÉ

Rosalie Rosé
Kellerei Meran
Cantina Merano

€ 25

La Rose de Manincor
Weingut Manincor
Tenuta Manincor

€ 34

ROTWEINE

VINI ROSSI

Pinot Noir Saint Hippolyte Huber et Bléger <i>Huber et Bléger</i>	€ 32
--	------

Pinot Noir Weingut Josmoar Vinschgau <i>Tenuta Josmoar Vinschgau</i>	€ 38
---	------

Pinot Noir Riserva Zeno Kellerei Meran <i>Cantina Merano</i>	€ 50
---	------

St. Magdalener Klassisch Weingut Griesbauerhof <i>Tenuta Griesbauerhof</i>	€ 24
---	------

Meraner Vernatsch Fürst Kellerei Meran <i>Cantina Merano</i>	€ 32
---	------

Lagrein Graf Kellerei Meran <i>Cantina Merano</i>	€ 32
--	------

Lagrein Riserva Segen Kellerei Meran <i>Cantina Merano</i>	€ 44
---	------

Lagrein Riserva Taber Kellerei Bozen <i>Cantina Bolzano</i>	€ 60
--	------

Cuvée Dunkl Burggräfler Kellerei Meran <i>Cantina Merano</i>	€ 28
Merlot Black Kellerei Bozen <i>Cantina Bolzano</i>	€ 34
Merlot Riserva Freiherr Kellerei Meran <i>Cantina Merano</i>	€ 48
Cabernet Riserva Graf Kellerei Meran <i>Cantina Merano</i>	€ 30
Cabernet Sauvignon Riserva Staffes Weingut Kornell <i>Tenuta Kornell</i>	€ 38
Quintessenz Cabernet Sauvignon Riserva Kellerei Kaltern <i>Cantina Caldaro</i>	€ 54
Negroamaro Appasimento Nireus Kellerei Ionis Puglia <i>Cantina Ionis (Puglia)</i>	€ 25
Ater Primitivo Salento Kellerei Ionis Puglia <i>Cantina Ionis (Puglia)</i>	€ 45
Syrah Baglio di Pianetto - Sizilien <i>Baglio di Pianetto (Sicilia)</i>	€ 26
Chianti Classico Berardenga Kellerei Felsina <i>Cantina Felsina</i>	€ 34
Tignanello Antinori Weingut Tignanello <i>Tenuta Tignanello</i>	€ 168

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 cotsogne</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 AMARIEDIGESTIVO 10,4CL

Ramazzotti	€ 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 Gin Martini Rosso Campari <i>Gin Martini Rosso Campari</i>	€ 8,5
Piz 47 Gin Tonic	€ 10
Moscow Mule Ginger Beer Lime Vodka <i>Aperol Prosecco Soda</i>	€ 9
Cuba Libre PamperoAnejo Cola Lime <i>Ginger beer lime vodka</i>	€ 8,8
Jack Daniels Cola	€ 8,8