

***Köstliche Südtiroler Traditionsgerichte
immer wieder gerne gegessen***

Hirschcarpaccio mit Buchenholz geräuchert an Wildkräutersalaten,
Spargelspitzen und gehobeltem Grana Padano € 15,20 / 19,00

Traditionelle geräucherte Südtiroler Produkte auf dem Holzbrettl serviert € 15,50 / 19,80
Speck, Rindsgeselchtes, Kaminwurz, Hirschsalami, geräuchertes Schweinefilet
dazu Vinschger Paarlbrod

Südtiroler Speckknödel in der Rinderkraftbrühe
mit frischem Schnittlauch € 8,00

Leberknödel in der Rinderkraftbrühe mit frischem Schnittlauch € 8,00

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterfrittaten € 8,00

V THEDL'S Schlutzer aus Regiokorn Mehl, Spinat & Topfen
und Bergkäsefonduta € 11,80 / 14,00

V Käse- und Spinatknödel an zerlassener Butter und gehobeltem Almkäse € 8,40

THEDL Salat € 13,90
Blattsalate mit drei Südtiroler Käsesorten,
Datterini Tomaten und gegrillten Südtiroler Speck

THEDL'S Bauerngröstl € 18,90
Rindfleischstreifen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Gartenkräuter

Tiroler Rostbraten vom Entrecote mit gedünsteten und
gebackenen Zwiebeln, gebratenen Speck und Röstkartoffeln € 25,20

Wienerschnitzel in der Pfanne goldgelb gebacken mit Röstkartoffeln
und Preiselbeeren vom Kalb € 19,00 ... vom Schwein € 13,80

V Buchweizen-Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und hausgemachten Apfelmus € 11,80

Apfelstrudel mit Mürbteig und Südtiroler Äpfeln € 4,00
Portion Sahne € 0,80 1 Kugel Vanilleeis € 2,00 Vanillesauce € 1,00



MERANER GENUSSWERKSTATT

*Kreative Gerichte, welche den alpin-mediterranen Charakter des
Meraner Landes widerspiegeln.*

Bärlauch-Kartoffelgnocchi mit Spargel und Rohschinkenstreifen
auf leichtem Mascarponeschaum € 12,20 / 14,80

V Psairer Bachsaiblingsfilet mit Berglinsen und Wurzelgemüse an Trüffelschaum € 21,90

Amaretto-Light-Tiramisú mit Honig-karamellisierten Golden Delicious € 6,80



THEDL

Südtirol's Best

Frisch & trendig im THEDL Angebot

THEDL'S APERITIF

Siemr Partschinser Aperero € 3,80
Naturrüber Apfelsaft | Heidelbeere | Gartenminze | Prosecco

V Focaccia – frisches Pizzabrot mit Rosmarin € 4,00

Tatar vom Weiderind mit gebratenem Wachtelei, Bauernbutter
und getoastetem Paarlbrod (120gr.) € 14,50 (180gr.) € 19,50

V Spargelcremesüppchen mit Aromaöl von der Walnuss
und blauen Kornblüten € 8,20

V Bärlauchrisotto mit gebackener Knuspergarnele und weißen Spargelspitzen
€ 14,90 / 17,50

V Hausgemachte Chilispaghetti mit Garnelen und mediterranem Gemüse € 15,00 / 18,00

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit zarter Lammfülle auf einem Ragout
aus weißen und grünen Spargeln € 14,80 / 16,80

Bunte Frühlingssalate mit weißen Spargelspitzen, zartem Truthahnschinken
und gekochtem Biolandeil € 13,80

Blattsalate mit gegrilltem Hühnerbrüstchen, Kurkuma, schwarzer Sesam,
fruchtige Mangospalten in Honig-Senfdressing € 14,20

V Hiesiger frischer weißer und grüner Spargel mit Kirschtomaten, frischem Bärlauch
und Vellauer Weichkäse überbacken, neue Kartoffeln und Boznersauce € 18,80

Hiesiger frischer weißer Spargel mit Kräuter- und Rohschinken, neuen Kartoffeln
und Boznersauce € 19,90

V Thunfischsteak mit Zitronen-Pfefferkruste, Wokgemüse und Basmatireis € 21,90

Zartes Kalbsschnitzel mit frischen hiesigen weißen Spargel, Butterkartoffeln
und Boznersauce € 22,50

Rib-Eye-Steak vom Grill (300 gr) dazu Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse
und 3 Dippsaucen € 28,00

Millefogie mit Mascarponecreme und frischen Gartenerdbeeren € 7,20



THEDL

Südtirol's Best

THEDL'S SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Schoko-Brownie im Glas mit Limettenmousse
Joghurteis und frischen Erdbeeren € 8,80

Amaretto-Light-Tiramisú mit Honig-karamellisierten Golden Delicious € 6,80

Mangohalbgefrorenes mit frischen Erdbeeren, Joghurt und Mandeln € 7,80

Dreierlei Sorbets € 7,80
Grüner Apfel, Zitrone, Waldbeer

Apfelstrudel mit Mürbteig und Südtiroler Äpfeln € 4,00
Portion Sahne € 0,80 1 Kugel Vanilleeis € 2,00 Vanillesauce € 1,00

Beachten Sie auch das Dessert aus unserer wechselnden frisch & trendig THEDL Karte

PURES EISVERGNÜGEN HANDWERKLICH HERGESTELLTES EIS

Crème Eis : Vanille, Schokolade, Nuss, Stracciatella, Joghurteis,

Früchte Eis: Erdbeere, Zitrone, Waldfrüchte

2 Kugeln € 3,60 3 Kugeln € 5,20

ALLERGEN HINWEIS

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung mit. Bitte beachten Sie jedoch, dass in unserer Restaurant-Küche auch glutenhaltiges Mehl verarbeitet wird. Auf Nachfrage servieren wir gerne glutenfrei zertifiziertes, einzeln verpacktes, frisch aufgebackenes Brot. Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet. Eine Liste mit allen Speisen und Allergenen ist bei uns im Restaurant hinterlegt.