

Köstliche Südtiroler Traditionsgerichte immer wieder gerne gegessen

Hirschcarpaccio mit Buchenholz geräuchert an Wildkräutersalaten,
gegrillten Steinpilzen und gehobeltem Grana Padano € 15,20 / 19,90

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

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 € 25,80

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.*

Rote-Beete-Kartoffelgnocchi mit Kürbissstreifen und getrocknetem Südtiroler Speck
auf einer leichten Gorgonzolasauce € 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



T H E D L

Südtirol's Best

Frisch & trendig im THEDL Angebot

Bruschetta Fiorentina: geröstetes toskanisches Bruschettabrot, frische Cocktailtomaten, Mozzarella, Grana Padano, Rukola € 8,50

Tatar vom Weiderind mit gebratenem Wachtelei, Bauernbutter und getoastetem| Paarlbrod (120gr.) € 14,50 (180gr.) € 19,00

Curry-Kokosuppe mit Knusper Garnele € 8,90

Hausgemachte Safranpappardelle mit frischen Tomaten, Basilikum und Burrata € 11,30 / 13,70

Risotto mit frischen Pfifferlingen € 11,50 / 14,50

Hausgemachte Chilispaghetti mit Garnelen und mediterranem Gemüse € 14,20 / 16,50

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

Blattsalate mit gebackenem Ziegencamembert, sautierten Pfifferlingen und gegrilltem Speck € 13,90

Thunfischsteak mit Zitronen-Pfefferkruste, Wokgemüse und Basmatireis € 19,80

Dreierlei Filetstücke vom Jungschwein mit frischen Pfifferlingen und Petersilienspätzle € 17,80

Zartes Entrecote am Rost gebraten, zweierlei Dips, Grillgemüse und Pommes frites € 24,80

Millefoglie mit Mascarponecreme und marinierte Erdbeeren € 7,00

Amaretto –Light –Tiramisú mit karamellisierten Apfelspalten € 6,20

Dreierlei aus erfrischenden Frucht Sorbets vom grünen Apfel, Zitrone, Erdbeeren € 7,20