

THEDL'S APERITIF

Siemr Partschinser Aperero / 4,80

Naturtrüber Apfelsaft / Heidelbeere / Gartenminze / Prosecco



THEDL
Südtirol's Best

KALTE VORSPEISEN

Traditionelle geräucherte Südtiroler Produkte

auf dem Holzbrettl serviert 14,90 / 18,90

Speck, Rindsgeselchtes, Kaminwurz, Hirschsalami, geräuchertes Schweinefilet und Schweinenacken, dazu Vinschger Paarlbrod

Hirschcarpaccio mit Buchenholz geräuchert an gegrillten Steinpilzen

Rukola und gehobeltem Grana Padano 14,80 / 19,80

Tatar vom Weiderind mit gebratenem Wachtelei, Bauernbutter

und getoastetem/ Paarlbrod (120gr.) 14,50 (180gr.) 19,00

Südtiroler Heumilch Mozzarella mit bunten Tomaten,

an Bergthymian-Öl und Dinkelvollkornstangen 10,80

THEDL'S SALATE

Feldsalat mit gebackenem Ziegenkamembert, frischen Feigen und gerösteten Pinienkernen an Speckdressing 14,20

Gemischter Salat 5,50

6 Blatt- & Gemüsesalate

THEDL Salat 13,60

Blattsalate mit drei Südtiroler Käsesorten,

Datterini Tomaten und gegrillten Südtiroler Speck

Sie bezahlen in EURO

SUPPEN

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl und Chips vom Vinschger Paarlbrod 7,50

Südtiroler Speckknödel in der Rinderkraftbrühe mit frischem Schnittlauch 7,50

Leberknödel in der Rinderkraftbrühe mit frischem Schnittlauch 7,50

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterfrittaten 7,50



WARME VORSPEISEN / SÜDTIROL / HAUSGEMACHT

Schüttelbrotbandnudeln mit würzigem Speck, Lauch und frischen Champignons 10,60 / 13,90

THEDL'S Schlutzer aus Regiokorn Mehl, Spinat & Topfen und Bergkäsefonduta 11,20 / 13,80

Kräuterbandnudeln mit zartem Hirschragout 13,90 / 15,90

Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Radicchio und Lagreinkäse von der Algunder Sennerei, an zerlassener Butter 12,80 / 15,20

Knödeltris aus Kräuter-Bergkäse -Rohren mit zerlassener Butter, Blüten und Grana Padano 9,90

THEDL'S Dreierlei 13,30 / 15,90

Regiokornravioli mit Topfen und Spinat, Käseknödel und Kräuterbandnudeln mit zartem Hirschragout

Rote Beete-Kartoffelgnocchi mit Kürbistreifen und getrocknetem Speck auf Gorgonzola-Mascarponefonduta 11,60 / 14,60

Sie bezahlen in EURO

FISCHGERICHT / PSAIRER GEBIRGSBACH

*Bachsablingsfilet (Fischzucht Schiefer, Passeiertal) mit Linsen und
Wurzelgemüse an Trüffelschaum 21,50*

FLEISCHGERICHTE / VON DER WEIDE

*Zartes Kalbsrückensteak in der Kastanienkruste auf einem Gröstl
aus Südtiroler Kartoffeln, Kürbis, Lauch und Speck im Natursaftl 22,50*

THEDL'S Herrengröstl 18,50

Rindfleischstreifen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Gartenkräuter

*Tiroler Rostbraten vom Jungrind mit gedünsteten und gebackenen Zwiebeln,
gebratenen Speck und Röstkartoffeln 21,00*

*Zartes Hirschgulasch mit gedünstetem Apfelrotkraut
und Spätzle aus Südtiroler Regio Korn 19,20*

Lauwarmer Kalbskopf mit Zwiebelringen und Knödelcroutons 10,80

*Wienerschnitzel in der Pfanne goldgelb gebacken mit Röstkartoffeln
und Preiselbeeren vom Kalb 18,00 ... vom Schwein 13,00*

THEDLPLATTE für 2 PERSONEN

*Thedl Grillplatte mit Saisongemüse, Pommes frites
und Röstkartoffeln 42,00*

Buchweizen-Kaiserschmarren mit Preiselbeeren 11,30

Sie bezahlen in EURO

DESSERT

Amaretto-light-Tiramisú mit Naturjoghurt und mit Honig karamelierten Gold Delicious Äpfeln 7,20

Apfelstrudel mit Mürbteig und Vinschger Apfel 4,00

Millefoglie mit Mascarponecreme und Waldbeeren 7,00

Dreierlei aus der Edelkastanie 8,90

Sorbetvariation mit Früchten 7,20

Schoko-Brownie im Glas mit Passionsfruchtmousse, Koko-Espuma und Mangoeis 8,20

Südtiroler Käse mit Trockenobst, Mostarda und Schüttelbrot 11,80

HANDWERKLICH HERGESTELLTES EIS

Crème Eis: Vanille, Schokolade, Nuss, Stracciatella, Kastanie, Cookies

Früchte Eis: Erdbeere, Zitrone, Waldfrüchte, Vinschger Apfel, Mango

2 Kugeln 3,60 3 Kugeln 5,10

Sie bezahlen in EURO

