



THEDL

Südtirol's Best

Aperitif – fruchtig. alkoholfrei. € 4,60

V Bruschetta. Camembert .Portweinzwiebeln € 7,80

V Ziegenfrischkäse-Pralinen auf winterlichen Blattsalaten
dazu dünne Grissini € 12,00

Tatar vom heimischen Rind. Wachtelei. Bauernbutter.
Geröstetes Vinschger Paarlrot (120 gr.) € 15,00 (180 gr.) € 21,20

Leicht geräucherter Hirschcarpaccio. Rucola. Steinpilze.
Gehobelter Grana Padano € 17,20 / 21,80

V Fenchel-Orangen-Schaumsüppchen mit Knuspergarnele € 9,20

Rinderkraftbrühe. Südtiroler Speckknödel. Schnittlauch € 8,20

Rinderkraftbrühe. Leberknödel. Schnittlauch € 8,20

V Risotto. Lagrein. Radicchio. Schafskäse. € 12,80 / 14,60

V THEDL'S Schlutzer.oni € 13,00 / 15,80

Regio Korn Roggen. Frischer Spinat. Ricotta. Südtiroler Grana.
Gepoppter Dinkel

V Käse- und Spinatknödel. Zerlassene Butter. Almkäse
Frische Kresse € 9,60



THE DL

Südtirol's Best

V Hausgemachte Chilispaghetti. Garnelen. Mediterranes Gemüse
€ 15,60 / 18,90

Hausgemachte Bandnudeln. Wildschweinragout € 14,80 / 17,00

V Winterliche Salate mit gegrillten Garnelen, Mango, Granatapfel.
Pinienkerne. Orangen € 21,20

V Lachsschnitte. Meerrettich-Dillsauce. Naturkartoffeln. Blattspinat
€ 23,90

THE DL'S Bauerngröstl € 19,90
Rindfleischstreifen. Kartoffeln. Zwiebeln. Knoblauch & Gartenkräuter

Zartes Steak vom Kalbsrücken € 24,20
Schüttelbrotkruste. Südtiroler Kartoffeln. Kürbis. Lauch. Natursaft

Wienerschnitzel in der Pfanne goldgelb gebacken. Röstkartoffeln
Preiselbeeren vom Kalb € 21,00 ... vom Schwein € 14,50

Zartes Hirschgulasch. Eierspätzle. Apfelrotkraut € 20,20

Tiroler Rostbraten. Gedünstete und gebackene Zwiebeln
Gebratenen Speck. Röstkartoffeln. € 27,80



THEDL

Südtirol's Best

Süße Verführungen

Cremiges warmes Schokotörtchen. Orangenmousse

Grand Marnier Orangen Lebkucheneis € 9,80

Eierlikör-Creme Brulée. Schokoladeneis € 8,20

Apfel.Zimt.Spekulatuskekse € 7,40

Frische Waldfrüchte mit deren Sorbet € 9,80

Halbgefrorenes. Kürbiskerne. Haselnuss. Vanillestreusel.

Zartbitterschokolade. € 8,30

Apfelstrudel. Mürbteig & Südtiroler Äpfeln € 4,20

Portion Sahne € 0,80 1 Kugel Vanilleeis € 2,00 Vanillesauce € 2,00

Buchweizen-Kaiserschmarrn.

Preiselbeeren & hausgemachtes Apfelmus € 12,20

PURES EISVERGNÜGEN

HANDWERKLICH HERGESTELLTES EIS

Creme Eis : Vanille, Schokolade, Nuss, Stracciatella, Sauerrahm, Apfelstrudel

Früchte Eis: Erdbeere, Zitrone, Waldfrüchte

2 Kugeln € 4,00 3 Kugeln € 5,60

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.