

Montag, den 3. November 2025

## Aperitiv

**Hugo** 6,50 €  
hausgemachter Holunderblüten- Sirup,  
Prosecco, Mineralwasser, Minze, Zitrone

## Wein- Empfehlung

**WEISS**  
**Weißburgunder Moriz** 29 €  
Kellerei Tramin

**ROT**  
**Merlot Siebeneich Riserva** 40 €  
Kellerei Terlan

*oder darf es ein Glas sein?*  
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter  
nach den Weinen im offenen Ausschank.

**Digestiv**  
**Enzian** 3 €  
Villa Laviosa

## Ihr Abend im Kiendl

Beginn zwischen 19 und 19.30 Uhr.  
Für ein entspanntes Miteinander bitten wir Sie,  
für das Abendessen ca. 1,5 Stunden einzuplanen.  
Wir freuen uns über **angemessene Kleidung** 😊

Wenn Ihnen ein Gericht besonders gut schmeckt, servieren  
wir gerne einen **"Nachschlag"**.

### Kinder- und Alternativ- Gerichte:

Pasta, Nudeln:  
"weiß" | mit Tomatensauce |  
Basilikum- Pesto | alla bolognese (Fleischragout) |  
„aglio olio“ | all' arrabbiata  
Spinatspätzle in Schinken- Rahm- Sauce  
Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites  
Naturschnitzel vom Grill mit Pommes frites  
Portion Pommes frites

Auf **Nahrungsmittel- Intoleranzen** können wir nur  
bedingt und im Rahmen eines Hotelaufenthaltes eingehen.  
Bitte besprechen Sie eventuelle Änderungen an der  
Rezeption bis 11 Uhr, besten Dank!

## Menü

*Bitte wählen Sie die gewünschten Speisen >>> Anzahl*

**am Buffet:**  
Auswahl an Salaten und Gemüse  
hausgemachte Dressings



### Antipasto

Brokkoli- Flan, geröstete Mandeln  
Kirschtomaten, schwarze Oliven



### Suppe / Zwischengericht

Tomaten - Crèmesuppe  
Mozzarelline, Koblauch- Crostini

### oder

Steinpilz- Risotto



### Hauptspeisen

Hirsch- Goulasch  
Polenta vom Grill, Karotten- Gemüse

### oder

Wolfsbarsch- Filet  
Gewürztraminer- Espuma  
Polenta vom Grill, Karotten- Gemüse

### oder

Spinatknödel  
Almkäse- Fonduta



### Dessert des Tages

Kastanien- Mousse  
Kaki



### am Buffet:

Auswahl an Eis

Südtiroler Käse & Chutney