

Montag, den 3. November 2025

Aperitiv

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

Wein- Empfehlung

WEISS Weißburgunder Moriz Kellerei Tramin	29 €
ROT Merlot Siebeneich Riserva Kellerei Terlan	40 €

oder darf es ein Glas sein?

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter
nach den Weinen im offenen Ausschank.

Digestiv

Enzian Villa Laviosa	3 €
--------------------------------	-----

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

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, Kobrauch- 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- Fondua



Dessert des Tages

Kastanien- Mousse
Kaki



am Buffet:

Auswahl an Eis

Südtiroler Käse & Chutney

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!