Montag, den 23. Juni 2025

Aperitiv

Bergamotto Spritz 6,50 €
Rosolio di Bergamotto, Prosecco

Wein- Empfehlung

WEISS
Sauvignon „Lafoa“ 42 €
Kellerei Schreckbichl

ROT
Lagrein „Popphof“ 33 €
Weingut Andreas Menz

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 frittes

Naturschnitzel vom Grill mit Pommes frittes

Portion Pommes frittes

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

Rosmarin- Focaccia _____
Burrata pugliese, Tomaten- Confit
Basilikum- Pesto

Suppe / Zwischengericht

Erbsen- Crémesuppe _____
Minze

oder

Hausgemachte Nudeln „mezze maniche“
„alla Bolognese“ _____

Hauptspeisen

Goulasch- Stücke vom Hirsch _____
Eierspätzle, Zuckerschoten- Gemüse

oder

Zander- Filet _____
Gewürztraminer- Jus
Petersilien- Kartoffeln, Zuckerschoten- Gemüse

oder

Südtiroler Brennnessel- Knödel _____
Burgeiser Almkäse- Fonduta

Dessert des Tages

Vinschger „*Schneemilch*“ _____
Biskuit, Sahne, Schokolade, Zimt, Rum - in Glas

am Buffet:

Auswahl an Eis

Südtiroler Käse & Chutney