

Domenica, 29 giugno 2025

Aperitivo

Hugo 6,50 €
Sciroppo di fiori di sambuco fatto in casa,
prosecco, acqua minerale, limone, menta

Consigli di vino

BIANCO

Cuvée Stoa 44 €
(Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco,
Gewürztraminer)
Cantina Tramin

ROT

Vernatsch Alte Reben Gschleier 34 €
Kellerei Grlan

o gradite un calice di vino?

Chiedete al nostro team per maggiori informazioni
sui **vini al calice**.

Digestivo

Zirbelkiefer 3 €
Villa Laviosa

La vostra serata al Kiendl

Inizio tra le 19.00 e le 19.30. Per garantire una serata
piacevole, vi chiediamo di prevedere circa un'ora e mezza
per la cena.

Si prega di avere un abbigliamento adeguato 😊
Se un piatto vi piace particolarmente, saremo lieti di
servirvi un **"supplemento"**.

Piatti alternativi:

Pasta in bianco | al pomodoro |
con pesto alla genovese | alla bolognese | aglio olio |
all'arrabbiata

Spätzle agli spinaci con panna e prosciutto

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

Scaloppina alla griglia con patatine fritte

Porzione di patatine fritte

Possiamo rispondere alle **intolleranze alimentari ed alle
allergie** solo in misura limitata e nell'ambito di un soggiorno in
hotel. Per ulteriori informazioni siete pregati di rivolgerVi al ns.
team in reception.

Menù

*Siete pregati di scegliere il numero di pasti desiderati,
grazie!*

al buffet:

Selezione di insalate e verdure



Antipasto

Flan di piselli
Fonduta di formaggio di malga, chips di pane



Primo piatto

Brodo di manzo
Schöberln allo speck

oppure

"Schlutzkrapfen" fatti in casa
Ravioli sudtirolesi di grano e farina di segale
Ripieno di ricotta e spinaci
Burro fuso, parmigiano



Secondo piatto

Paillard di vitello alla griglia
Limone
Insalata di patate e finferli

oppure

Filetto di scorfano fritto
Insalata di patate e finferli

oppure

"Orzotto"
Risotto a base di orzo
Mirtilli, finferli



Dessert del giorno

Tiramisù



al buffet:

Variazione di gelati

Selezione di formaggi dell'Alto Adige
e chutney