Freitag, den 31. Oktober 2025

# **Aperitiv**

**Bella Glamour zero zero (Bella Drink)** 5 € Alkoholfreier Fruchtschaumwein

# Wein-Empfehlung

### **WEISS**

**Gewürztraminer "Selida"** 29 € Kellerei Kurtatsch

### **ROT**

**Lagrein "Vom Boden"** 35€ Weingut Pfannenstielhof

### oder darf es ein Glas sein?

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach den Weinen im offenen Ausschank.

## **Digestiv**

**Vogelbeere** 6 € Ausserloretzhof

## 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**

Bresaola- Röllchen Vellauer Frischkäse, Rucola- Pesto



### Suppe / Zwischengericht

Kürbis- Crèmesuppe Amaretti. Steirisches Kernöl

#### oder

Spaghetti "alla carbonara" (Eigelb, Guanciale- Speck, Parmesan)



## Hauptspeisen

Medaillon vom Landschwein Senf- Kruste, Jus Anna- Kartoffeln, Zuckerschoten- Gemüse

### oder

Saiblings- Filet , Jus

Anna- Kartoffeln, Zuckerschoten- Gemüse

#### oder

"Crespelle" - Palatschinken Ricotta- Radicchio- Fülle



### Dessert des Tages

Crème brûlée



## am Buffet:

Auswahl an Eis

Südtiroler Käse & Chutney