

Vom 1. Mai bis 3. Juni
Hallo Frühling! Nutzen Sie unsere Südtirol Balance-Wochen, um neue Energie zu tanken und Ihr Wohlbefinden zu stärken. Genießen Sie die Qualität und Frische der Südtiroler Produkte in unseren neu interpretierten Gerichten. So unterstützen Sie Ihren ausgewogenen Lifestyle.

Dal 1 maggio al 3 giugno
Benvenuta primavera! Utilizza le nostre settimane Alto Adige Balance per ricaricare le batterie e rinforzare il tuo benessere. Godi la qualità e la freschezza dei prodotti altoatesini nei nostri piatti reinterpretati in chiave moderna. Così sosterrai il tuo equilibrato stile di vita.

www.hotelsteiner.com · T +39 0471 95 42 25
Via J. F. Kennedy Straße, 32 · Laives / Leifers

**Südtirol · Alto Adige
Balance**

- | | | |
|------|--|---------|
| 1404 | <p>Hausgemachte Vollkornbandnudeln mit Grillgemüse und Parmesanspäne
Tagliatelle integrali fatte in casa con verdure alla griglia e scaglie di parmigiano
→ TIPP: Weissburdunger "Schulthauer" St. Michael - Eppan</p> | 12,50 € |
| 1122 | <p>Salatteller mit Nüssen, Schwarzbrot und Hühnerstreifen
Insalta con noci, pane nero e baguette all'aglio</p> | 8,50 € |
| 1406 | <p>Dinkel-Ravioli mit Melanzane und Topfen gefüllt auf geschmolzene frische Tomaten
Ravioli di farro ripieni di melanzane e ricotta su pomodori freschi fusi</p> | 12,50 € |
| 1407 | <p>Kräuter-Kartoffelnocken mit Taggiasche Oliven, Feta und Zwergtomaten
Canederli di patate ed erbe con olive taggiasche, feta e pomodorini
→ TIPP: Gewürztraminer Stiftskellerei Neustift</p> | 15,00 € |
| 1408 | <p>Grillgemüseteller mit Scamorza
Piatto di verdure grigliate con Scamorza</p> | 8,00 € |
| 1250 | <p>Gemüse-Tofuspieß mit Couscous und pikanter Barbequesauce
Spiedino di tofu e verdure con cous cous e salsa piccante al barbeque
→ TIPP: Pinot Grigio "15" Castelfeder</p> | 12,50 € |
| 1411 | <p>Millefoglie von Melanzane und Tofu an Orangensauce
Millefoglie di melanzane e tofu con salsa d'arancia</p> | 14,00 € |



Unser Chefkoch **Oswald Pfeifer** verwöhnt Sie mit leckeren Fischgerichten rund um die kleinen und großen Tiere aus dem Wasser.

Il nostro Chef **Oswald Pfeifer** Vi sorprenderà preparandovi deliziose specialità a base di pesce...

