

Donnerstag, den 1. Jänner 2026

## Aperitiv

**FORST Weihnachtsbier** 5 €

Edition 2025 0,33l

**Glas Prosecco** 5 €

## Wein- Empfehlung

### WEISS

**Weißburgunder „Valentin“** 36 €

Kellerei St. Michael - Eppan

### ROT

**Lagrein „Vom Boden“** 35 €

Weingut Pfaffenstielhof

### oder darf es ein Glas sein?

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach den Weinen im offenen Ausschank.

## Digestiv

**Grappa Muscat Rose** 5 €

Destillerie zu Plun, Kastelruth

## 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

Südtiroler Apfelstrudel (Mürbteig) mit Vanillesauce

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!

## Abendmenü

Bitte wählen Sie die gewünschten Speisen >>> Anzahl

### am Buffet:

Auswahl an Salaten und Gemüse  
hausgemachte Dressings



### Suppe / Zwischengericht

Kraftbrühe

Hausgemachte Raviolini | Kapaun- Fülle

oder

Risotto

Kürbis | Amaretti



### Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten vom Rind

Buchweizen- Spätzle | Rosenkohl

oder

Passeirer Bachforellen- Filet

Estragon- Espuma

Kartoffel | Wintergemüse in Oliven- Öl

oder

Flan | Lauch

Pustertaler Bergkäse- Fonduta



### Dessert des Tages

Kastanien- Mousse

Salzkaramell | Crumble



### am Buffet:

Auswahl an Eis

Südtiroler Käse | Chutney