

Mercoledì 5 agosto 2026

I nostri consigli da abbinare al menù

Aperitivo

Prosecco 5 €

Vini

BIANCHI

Pinot Bianco „Valentin“ 48€
Cantina di Termeno

ROSSO

Lagrein „Poppohof“ 38 €
Tenuta Andreas Menz

O preferite un bicchiere?

Chiedete al nostro personale di sala informazioni sui vini alla spina.

Digestivo

Grappa „Castel Tirol“ Barrique 5 €
Distilleria privata Unterthurner

*Piaceri fatti in casa
Il nostro menu serale è fatto in casa
e preparato al momento.
Tutti i piatti vengono preparati
con cura dal nostro team di cucina utilizzando
prevalentemente
ingredienti regionali e lavorati a mano;
non utilizziamo prodotti preconfezionati.*

*La famiglia Winkler e tutto lo staff
del Kiendl vi augurano
una serata all'insegna del gusto e del relax!*

Menù

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

al buffet:

Selezione di insalate e verdure



Zuppa / Antipasto

Gazpacho di pomodoro
Mozzarelle | crema al basilico

oppure

Canederlo di pane
Finferli sudtirolesi



Piatti principali

Entrecôte di manzo alla griglia
Burro al limone
Gröstl di patate e verdure

oppure

Filetto di trota del fiume Passirio
Salsa all'erba cipollina
Gröstl di patate e verdure

oppure

Hummus di ceci
Dip allo yogurt
Insalata di carote | chip di pane



Dessert del giorno

Cremoso al limone
Crumble di grano saraceno
Fragole della Val Martello



al buffet

Variazione di gelati
Selezione di formaggi dell'Alto Adige
e chutney