Abendmenü

Freitag, den 6. November 2026

Aperitivo

Negroni 8 €
Campari, Vermouth Cinzano Rosso,
Gin Bombay Sapphire

Weine

WEISS
Chardonnay „Cardellino“ 39 €
Elena Walch

ROSÈ
Cuvée 20/26 33€
(Lagrein, Merlot, Blauburgunder)
Elena Walch

oder darf es ein Glas sein?
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter
nach den Weinen im offenen Ausschank.

Digestiv

Grappa Rosenmuskateller 5 €
Brennerei Zu Plun

Hausgemachter Genuss
Unser Abendmenü ist hausgemacht und frisch gekocht, wir verwenden keine Fertigprodukte. Alle Gerichte werden von unserem Küchenteam sorgfältig mit vorwiegend regionalen Zutaten in Handarbeit zubereitet.

Familie Winkler und alle Mitarbeiter
im Kiendl wünschen Ihnen
einen Genuss- vollen und entspannten Abend!

*Bitte wählen Sie die gewünschten Speisen >>> **Anzahl***

am Buffet:

Auswahl an Salaten und Gemüse
hausgemachte Dressings

Suppe / Zwischengericht

Karottencrème- Suppe _____
Croutons

oder

Raviolo _____
Burgeiser Almkäse
Südtiroler Shitake- Pilze | Rote Bete

Hauptspeisen

Lamm- Nüsschen | Thymian - Jus _____
Kartoffel |Zuckerschoten

oder

Rotbarsch- Filet „alla marinara“ _____
Tomaten | Oliven | Kapern | Origano

oder

Millefoglie
Gemüse |Mozzarella | Tomatensauce _____

Dessert des Tages

Kastanien- Mousse _____
Schokolade |Himbeere

am Buffet:

Auswahl an Eis

Südtiroler Käse & Chutney