

Abendmenü

Freitag, den 11. September 2026

Aperitivo

Negroni 8,00 €
Campari, Vermouth Cinzano Rosso,
Gin Bombay Sapphire

Weine

WEISS

Chardonnay „Cardellino“ 39 €
Elena Walch

ROSÉ

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

Auswahl an Antipasti



Suppe / Zwischengericht

Kraftbrühe vom Rind _____
Südtiroler Leberknödel

oder

Spaghetti "alla carbonara" _____
Eigelb | Grana Padano | Guanciale



Hauptspeisen

Tafelspitz vom Rind _____
Salsa verde mit Kräutern aus unserem Garten
Kartoffel- Bouillon- Gemüse

oder

„Polipetti alla Luciana“ _____
Geschmorter Oktopus
Kartoffeln | Kirschtomaten
Oliven | Kapern | Origano

oder

Parmigiana di melanzane _____
Auberginen | Tomaten | Mozzarella



Dessert des Tages

Tiramisù _____
Savoardi | Mascarpone- Crème | Kaffee



am Buffet:

Auswahl an Eis

Südtiroler Käse & Chutney