

Freitag, den 12. Juni 2026

Aperitivo

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

Weine

WEISS

Chardonnay „Cardellino“ 39 €
Elena Walch

ROSE

Merlot Rosè „Meris“ 28 €
Kellerei St. Pauls

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.*

*Alle Gerichte werden von unserem Küchenteam
sorgfältig mit vorwiegend regionalen Zutaten
in Handarbeit zubereitet,
wir verwenden keine Fertigprodukte.*

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

Abendmenü

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

am Buffet:

Auswahl an Salaten und Gemüse
hausgemachte Dressings



Suppe / Zwischengericht

Kraftbrühe vom Rind _____
Südtiroler Leberknödel

oder

„Gnocchi“ _____
Hausgemachte Kartoffel- Nocken
Kirschtomaten | Burrata | Basilikum- Pesto



Hauptspeisen

Roastbeef- Scheibchen | Jus _____
Lauwarmer Kartoffel- Gemüse- Salat

oder

St. Petersfisch- Filet „alla marinara“ _____
Kapern | Oliven | Origano
Zitrone | Kartoffeln

oder

Kräuter- Quiche _____
Paprikaschoten- Gemüse



Dessert des Tages

Panna Cotta _____
Holunderblüten- Gel | Marille



am Buffet:

Auswahl an Eis
Südtiroler Käse & Chutney