Samstag, den 13. September 2025

Aperitiv

Negroni 7,50 €
Campari, Vermouth Cinzano Rosso,
Gin Bombay Sapphire

Wein- Empfehlung

WEISS
Cuvée Stoan 44 €
(Chardonnay, Sauvignon, Weißburgunder, Gewürztraminer)
Kellerei Tramin

ROT
Cuvèe „Graf von Meran“ 31 €
(Lagrein, Merlot)
Kellerei Meran

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

Digestiv

Himbeergeist Waldler 5 €
Unterthurner

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 | „aglio olio“ | all’ arrabbiata

Spinatspätzle in Schinken- Rahm- Sauce

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frittes

Naturschnitzel vom Grill mit Pommes frittes

Portion Pommes frittes

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!

Menü

Bitte wählen Sie die gewünschten Speisen >>> Anzahl

am Buffet:
Auswahl an Salaten und Gemüse
hausgemachte Dressings

Antipasto

Italienischer Salat _____
Räucherschinken

Suppe / Zwischengericht

Erbsen- Crèmesuppe _____
Minze

oder

Farfalle- Nudeln _____
Safran, Lachs

Hauptspeisen

Entrecôte vom Grill _____
Limetten- Butter
Röstkartoffeln, Paprikaschoten- Gemüse

oder

Frittiertes Rotbarsch- Filet _____
Orangen- Mayonnaise
Röstkartoffeln, Paprikaschoten- Gemüse

oder

Cous Cous _____
Sommer- Gemüse

Dessert des Tages

Tiramisù _____

am Buffet:

Auswahl an Eis

Südtiroler Käse & Chutney