

Samstag, den 14. Juni 2025

Aperitiv

Hugo 6,50 €
Hausgemachter Holunderblütensirup
Prosecco, Mineralwasser, Zitrone

Wein- Empfehlung

WEISS
Chardonnay Cardellino 35 €
Elena Walch

ROSE
Merlot Rosé „Meris“ 25 €
Kellerei St. Pauls

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

Digestiv
Himbeergeist Waldler 5 €
Untertoner

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 | alla bolognese (Fleischragout) |
„aglio olio“ | all' arrabbiata

Spinatspätzle in Schinken- Rahm- Sauce

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites

Naturschnitzel vom Grill mit Pommes frites

Portion Pommes frites

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

Rohschinken, Honigmelone
Mozzarella



Suppe / Zwischengericht

Karotten- Crèmesuppe
Brot- Croutons

oder

Lasagne
„Bologneser Art“



Hauptspeisen

„Vitello tonnato“
Kalbfleisch- Scheibchen, Thunfisch- Sauce
lauwarmer Kartoffel- Salat, Zuckerschoten

oder

Lachsschnitte
Safran- Espuma
lauwarmer Kartoffel- Salat, Zuckerschoten

oder

Gemüse- Kartoffel- Gröstl
Ziegenkäse- Praline



Dessert des Tages

„Heiße Liebe“
Hausgemachtes Vanilleeis
heiße Himbeeren



am Buffet:
Auswahl an Eis

Südtiroler Käse & Chutney