

Venerdì 18 settembre 2026

Menù

Siete pregati di scegliere il numero di pasti desiderati, grazie!

I nostri consigli da abbinare al menù

Aperitivo

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

Vini

BIANCHI

Chardonnay „Cardellino“ 39 €
Elena Walch

ROSÈ

Merlot Rosè “Meris” 28 €
Cantina St. Pauls

O preferite un bicchiere?

Chiedete al nostro personale di sala
informazioni sui vini alla spina.

Digestivo

Grappa Rosenmuskateller 5 €
Distilleria Zu Plun

*Piaceri fatti in casa
Il nostro menu serale è fatto in casa
e preparato al momento.
Tutti i piatti vengono preparati
con cura dal nostro team di cucina utilizzando
prevalentemente
ingredienti regionali e lavorati a mano;
non utilizziamo prodotti preconfezionati.*

*La famiglia Winkler e tutto lo staff
del Kiendl vi augurano
una serata all'insegna del gusto e del relax!*

al buffet:

Selezione di insalate e verdure



Zuppa Antipasto

Vellutata di piselli
Menta | limone

oppure

Gnocchi di patate
Pomodorini | burrata | pesto di basilico



Piatti principali

Entrecôte di manzo
Salsa alle cipolle
Purè di patate

oppure

Gamberi | verdure
saltati in olio d'oliva | guacamole

oppure

Orzotto
Funghi shiitake | mirtilli neri



Dessert del giorno

Tiramisù



al buffet:

Variazione di gelati
Selezione di formaggi dell'Alto Adige
e chutney