

Freitag, den 2. Jänner 2026

Aperitiv

FORST Weihnachtsbier 5 €
Edition 2025 0,33l

Americano 7,50 €
Campari, Vermouth Cinzano Rosso

Wein- Empfehlung

WEISS
Sauvignon „Winkl“ 33 €
Kellerei Terlan

ROT
Blauburgunder 29 €
Kellerei Andrian

oder darf es ein Glas sein?

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach den Weinen im offenen Ausschank.

Digestiv

Edelkastanien- Brand „Castanea“ 4 €
Brennerei Castel Juval

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
Südtiroler Apfelstrudel (Mürbteig) mit Vanillesauce

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!

Abendmenü

Bitte wählen Sie die gewünschten Speisen >>> Anzahl

am Buffet:

Auswahl an Salaten und Gemüse
hausgemachte Dressings



Suppe / Zwischengericht

Südtiroler Gerstsuppe _____
Selchfleisch

oder

Südtiroler Knödel | Waldpilze _____
Petersilien- Crème



Hauptspeisen

Rosa gebratene Entenbrust _____
Orangen- Sauce
Süßkartoffel- Püree | Brokkoli- Gemüse

oder

Garnelen und buntes Gemüse _____
in Olivenöl gebraten
griechische Joghurt- Sauce

oder

Gebackener Almkäse _____
Preiselbeer- Marmelade | Radicchio



Dessert des Tages

Heiße Liebe _____
hausgemachtes Vanilleeis | Himbeeren



am Buffet:

Auswahl an Eis
Südtiroler Käse & Chutney