

Sonntag, den 25. Oktober 2026

Aperitiv

Hugo

Prosecco | Holunderblüten- Sirup
Sodawasser | Zitrone | Minze

6,90 €

Weine

WEISS

Chardonnay Kreuth

Kellerei Terlan

40€

ROT

St. Magdalener classico "Antheos"

(Cuveè Lagrein und Vernatsch)
Ansitz Waldgries

43 €

Digestiv

Grappa „Castel Tyrol“ Barrique

Privat- Brennerei Unterthurner

5 €

Hausgemachter Genuss

*Unser Abendmenü ist hausgemacht
und frisch gekocht,*

wir verwenden keine Fertigprodukte.

*Alle Gerichte werden von unserem Küchenteam
sorgfältig mit vorwiegend regionalen Zutaten
in Handarbeit zubereitet.*

*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

Gemüse- Kraftbrühe
Grießnocke

oder

Südtiroler Schlutzkrapfen
Weizen- Roggenmehl- Teigtaschen
Quark- Spinat- Fülle
zerlassene Butter | Grana Padano



Hauptspeisen

Schmorbraten vom Kalb
Buchweizen- Spätzle| Rahm- Wirsing

oder

Frittiertes Rotbarsch- Filet
Limetten- Mayonnaise
Kartoffel- Gartenkresse- Salat

oder

Linsen- Laibchen
Waldpilze | Naturjoghurt- Dip



Dessert des Tages

Südtiroler „Epflkiachl“
Golden- Delicious- Apfelringe im Backteig
Vanille- Espuma



am Buffet:

Auswahl an Eis

Südtiroler Käse & Chutney