

Sonntag, den 26. Juli 2026

Aperitiv

Glas Prosecco 5 €

Weine

„Levius“ 24 €
Cuvée Weißburgunder,
Sauvignon Blanc, Chardonnay
Weingut K. Martini und Sohn

ROSE

Lagrein Kretzer 28 €
Abtei Muri, Gries bei Bozen

Digestiv

Grappa „Castel Tyrol“ Barrique 5 €
Privat- Brennerei Unterthurner

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

Kraftbrühe vom Huhn
Nudeln | Gemüse | Huhn

oder

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



Hauptspeisen

Vitello Tonnato
Kalbfleisch- Scheibchen | Thunfisch
Kartoffel- Bohnen- Salat

oder

Frittiertes Kabeljau- Filet
Limetten- Mayonnaise
Kartoffel- Bohnen- Salat

oder

Algunder Ziegenkäse vom Grill
Honig- Endivie | Brot- Chip



Dessert des Tages

„Mille- Foglie“
Blätterteig | Vanillecrème
Frischgeschlagenes Waldfrüchte- Eis



am Buffet:

Auswahl an Eis
Südtiroler Käse & Chutney