

Mittwoch, den 29. Oktober 2025

Aperitiv

Signature Aperitiv "Scirocco" 6 €
Hausgemachter Apfelsaft, Alpex Italian Taste Tonic,
Gurke, Zitrone

Wein- Empfehlung

WEISS

Kerner „Graf von Meran“ 30 €
Kellerei Meran

ROT

St. Magdalener classico "Antheos" 37 €
(Cuveè Lagrein und Vernatsch)
Ansitz Waldgries
Diesen Wein erhalten Sie auch offen
(Glas, 1/4l, 1/2l)
oder darf es ein Glas sein?
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach den
Weinen im offenen Ausschank.

Digestiv

Grappa Marille 4 €
Pircher

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

Tomaten- Flan
Büffel- Mozzarella, Basilikum



Suppe / Zwischengericht

Karotten- Orangen- Crèmesuppe
Brot- Crostini

oder

Hausgemachte „Südtiroler Schlutzkrapfen“
Weizen- Roggenmehl- Teigtaschen
Quark- Spinat- Fülle
zerlassene Butter, Parmesan



Hauptspeisen

Entrecote vom Grill
Zitronenbutter
Kartoffeltörtchen, Edamame- Bohnen

oder

Passeirer Bachforellen- Filet
Dill- Sauce
Kartoffeltörtchen, Edamame- Bohnen

oder

Vollkorn- Reis
buntes Gemüse



Dessert des Tages

„Heiße Liebe“
Hausgemachtes Vanilleeis
heiße Himbeeren



am Buffet:

Auswahl an Eis
Südtiroler Käse & Chutney