

Samstag, den 3. Jänner 2026

Aperitiv

FORST Weihnachtsbier

Edition 2025 0,33l

5 €

Blueberry Spritz

Heidelbeer- Sirup Alpe Pragas
Prosecco, Soda, Rosmarin

6,50 €

Wein- Empfehlung

WEISS

Kerner „Graf von Meran“

Kellerei Meran

30 €

ROT

Cuvée „Graf von Meran“

(Lagrein, Merlot)
Kellerei Meran

31 €

oder darf es ein Glas sein?

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach den Weinen im offenen Ausschank.

Digestiv

Brombeer- Brand „Raritas“

Destillerie Roner

4 €

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

Abendmenü

Bitte wählen Sie die gewünschten Speisen >>> Anzahl

am Buffet:

Auswahl an Salaten und Gemüse
hausgemachte Dressings



Suppe / Zwischengericht

Kraftbrühe vom Rind
Südtiroler Leberknödel

oder

hausgemachte „Mezze- Maniche“- Nudeln
Kirschtomaten | Büffel- Mozzarella
Basilikum- Pesto



Hauptspeisen

Entrecôte vom Grill

Balsamico- Jus

Stampfkartoffeln | Edamame- Bohnen

oder

Pochierte Lachsschnitte

Bergkräuter- Jus

Stampfkartoffeln | Edamame- Bohnen

oder

Blätterteigstrudel | buntes Gemüse

Walnuss- Sauce



Dessert des Tages

Mohn- Törtchen

Pink- Lady- Apfel



am Buffet:

Auswahl an Eis

Südtiroler Käse & Chutney

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!