

Mittwoch, den 30. Juli 2025

Aperitiv

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

Wein- Empfehlung

WEISS
Kerner „Graf von Meran“ 30 €
Kellerei Meran

ROSE
Lagrein „Kretzer“ 25 €
Benediktiner- Abtei Muri, Gries

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

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

Meerrettich- Mousse, Speck
Schüttelbrot- Waffel
(vegetarische Variante: ohne Speck)



Suppe / Zwischengericht

Tomaten- Crèmesuppe
Knoblauch- Croutons

oder

Südtiroler Spinat- Spätzle
in Schinken- Rahm- Sauce



Hauptspeisen

Tagliata vom Kalb, Jus
Kartoffel- Pfifferling- Gröstl

oder

Passeirer Bachforellen- Filet
Petersilien- Sauce
Kartoffel- Pfifferling- Gröstl

oder

Südtiroler „Rohren- Knödel“
Rote Bete, Vellauer Bergkäse- Fonduta



Dessert des Tages

Zitronen- Sorbet
Waldfrüchte- Ragout, Butterkeks



am Buffet:
Auswahl an Eis
Südtiroler Käse & Chutney