

Donnerstag, den 30. Oktober 2025

Aperitiv

Blueberry Spritz 6,50 €
Heidelbeersirup Alpe Pragas, Prosecco,
Mineralwasser, Rosmarin

Wein- Empfehlung

WEISS
Sauvignon "Winkl " 33 €
Kellerei Terlan

ROT
Vernatsch Alte Reben „Gschleier“ 34 €
Kellerei Gírlan

oder darf es ein Glas sein?
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach den
Weinen im offenen Ausschank.

Digestiv
Grappa Gewürztraminer 5 €
Walcher

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

Waldorf- Salat _____
geräucherte Passeirer Bachforelle



Suppe / Zwischengericht

Gemüse- Kraftbrühe _____
Grieß- Nockerl

oder

Hausgemachter Raviolo _____
Wildragout, Petersilien- Crème



Hauptspeisen

Schnitzel „Wiener Art“ _____
lauwarmer Kartoffel- Gemüse- Salat

oder

Doraden- Filet, Zitronen- Jus _____
Zitronen- Kapern- Sauce
lauwarmer Kartoffel- Gemüse- Salat

oder

Vegetarische Paprikaschoten- Frittata _____



Dessert des Tages

Weißer Schokoladen- Crème im Glas _____
Salzkaramell, Crumble



am Buffet:

Auswahl an Eis
Südtiroler Käse & Chutney