

Freitag, den 30. Oktober 2026

Aperitivo

Negroni 8 €
Campari, Vermouth Cinzano Rosso,
Gin Bombay Sapphire
(auch alkoholfrei möglich)

Weine

WEISS

Chardonnay „Cardellino“ 39 €
Elena Walch

ROT

Cabernet Sauvignon 28 €
Kellerei Tramin

oder darf es ein Glas sein?

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter
nach den Weinen im offenen Ausschank.

Digestiv

Grappa Rosenmuskateller 5 €
Brennerei Zu Plun

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

Erbsen- Crèmesuppe
Zitrone | Stockfisch

oder

Hausgemachte Kastanien- Tagliatelle
Kürbis | Südtiroler Speck



Hauptspeisen

Entrecôte vom Rind
Zwiebelsauce
Serviettenknödel | Paprikaschoten

oder

Rotbarsch- Filet
Safran- Jus
Kartoffel | Paprikaschoten

oder

Orzotto- Gerste
Sellerie- Crème | Shiitake- Pilze



Dessert des Tages

Tiramisù
Savoardi | Mascarpone- Crème | Kaffee



am Buffet:

Auswahl an Eis
Südtiroler Käse & Chutney