

Kirchenwirt

KIRCHBERG-THENING



Die denkmalgeschützte Fassade des Vierkanters wurde Ende des 18. Jahrhunderts in Stuck im Stil des späten Rokoko gestaltet. Im Herbst 1993 wurde von der Gemeinde mit der Sanierung des Gebäudes begonnen. Nach dreijähriger Bauzeit wurde das neue Dorfzentrum fertiggestellt.

**Wir heißen Sie herzlich willkommen im Kirchenwirt und
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und kulinarischen Genuss.**



Lieber Gast!

Uns ist wichtig die oberösterreichische Wirtshauskultur zu bewahren.

Wir sind Mitglied der Kultiwirte Oberösterreich.

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Wir bauen auf beste Qualität unserer Genussland Partner.

„Rind, Kalb, Schwein und Geflügel“: Transgourmet mit dem AMA-Gütesiegel

Traunviertler Weidegans (saisonal): Henning, Pucking

Hirsch, Reh, Wildschwein (saisonal): aus heimischer Jagd



BIO Ente: Die Eiermacher, Kremsmünster

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Mühlviertler Bio-Schafskäse: Karl & Ursula Ortner, Gutau

Eier (Freilandhaltung): Ludwig Schurm, Alkoven

Erdäpfel, Brot: Christine Untersmayr, Kirchberg-Thening

Leondinger Grünspargel (saisonal): Spargelhof Stöttinger, Leonding

Buchkirchner-Schartner Edelobst (saisonal): Apfelhof Roithner, Buchkirchen

Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft, Gemüse Lackner, Hinzenbach

Kürbiskernöl und Kürbiskernmehl: Roland Weber vlg. Steinhausergut, Oftring

Bier: Brauerei Eggenberg, Vorchdorf

Wein aus OÖ: Weingut 95 Tage, Hörsching

Most, Apfelsaft und Edelbrände: Wilfried Hirschvogel, Kirchberg-Thening

Birnensaft und Fruchtsäfte: Hofbauer, Rufling / Hasenfit, St. Florian

Edelbrände und Spirituosen: Stefan Heigl, Kirchberg-Thening /

Parzmair, Schwanenstadt, Hans Reisetbauer, Axberg

Bodenständige Wirtshausküche mit Pfiff

Carpaccio vom heimischen Jungstier

mit sautierten Eierschwammerln, Trüffelmayonaise,
Rucola und Parmesanspäne, Toastbrot

(A, C, F, G, M) 11 Euro

Kräftige Rindsuppe

mit Wurzelgemüseeinlage und Schnittlauch, wahlweise

Kräuterfrittaten 3,60 Euro 

Leberknödel 3,80 Euro

(A, C, G, L, M)

Eierschwammerlschaumsuppe

mit Bröselknödel und Erbsenkresse 4,50 Euro

(A, C, G, L, M, O)

Trüffelnudeln

hausgemachte Fettuccine in Pilzsahnesauce und istrische Sommertrüffel

als Vorspeise 15 Euro

als Hauptgang 26 Euro

(A, C, F, G, R)

Eierschwammerl al a Creme

mit Topfen-Serviettenknödel und Portweinreduktion

mit Blattsalat 15 Euro

mit Schweinefilet im Prosciuttomantel 18 Euro

mit Flat Iron Steak vom Almochsen 25 Euro

(A, C, G, L, M, O)

Eierschwammerlknödel

in Paprikarahmsauce, Rucola, Parmesanspäne und Blattsalat

(A, C, G, L, M, O) 12 Euro

Heimisches Lachsforellenfilet vom Grill

auf cremigen Eierschwammerlfettucine, Schmortomaten und Pesto

(A, D, G, L, M, O) 17 Euro

Beuscherl vom steirischen Premiumkalb

mit Topfen-Serviettenknödel, kräftigem Kalbsjus übergossen und Gurkerlrahm

(A, C, G, L, M, O) € 14

Geschmorte Rindsbackerl

in Zweigeltsauce, glacierte Karotten, Trüffelpüree, Topinamburchips

(G, L, M, O) € 16

Original Wiener Schnitzel vom Salon Beef

im Butterschmalzpfand'l gebacken 18,00 Euro

Schnitzel nach „Wiener Art“ von der heimischen Sau 12 Euro

„Kirchenwirt Schnitzel“ von der heimischen Sau 13,50 Euro

nach der Rezeptur von Markus Eder

Lauch | Speck | Emmentaler | Knoblauch | Kräuterfrischkäse | Kürbiskernpanade

Alle Schnitzel (A, C, G, M)

Unsere Schnitzel servieren wir wahlweise mit Petersilienerdäpfel, Reis oder Pommes, dazu reichen wir Wildpreiselbeeren und einen Blattsalat.

Backhendlsalat

Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, geröstete Kürbiskerne, Oftringer Kernöl und Hühnerfiletstreifen in knackiger Kürbiskernpanade

(A, C, G, M)

11,50 Euro

Wos i ma extra bschtölln kaun

| | |
|--|--------|
| großer Bunter Blattsalat, oder gemischter Salat (G, M) | € 3,40 |
| Portion Pommes, Reis oder Kartoffeln (G) | € 2,20 |
| Portion Wildpreiselbeeren | € 1,20 |
| Hellmann's Saucenauswahl pro Person (C, D, M)  | € 1,00 |
| Semmerl, Salzstangerl oder Kornspitz (A, F, G, N)  | € 1,30 |
| Scheibe Jausenbrot (A) | € 0,90 |

Wachauer Marillenknödel

auf Amaretto-Marillencreme mit Beeren garniert

(A, C, F, G)

Stück 3 Euro

Valrhona Schokotörtchen mit flüssigem Kern

an Fruchtspiegel, weiße Schokoladenmousse, Schokoerde und Marillensorbet

(A, C, F, G, H)

8 Euro

Palatschinke

mit hausgemachter Marmelade | Marille | Erdbeere | Pflaume

(A, C, G)

Stück 2,90 Euro

Eispalatschinke

Bourbon Vanilleeis | Mandeln | Schokosauce | Schlagobers

(A, C, F, G, H)

5,80 Euro

Mehlspeisen finden Sie in unserer Kuchenvitrine!

Jausenkarte

| | | |
|--|------|------|
| Bio -Schafskäsegupferl mit Kernöl, Chutney, garniert (G) | Euro | 7 |
| Essigwurst von der Knacker , garniert, mit Krenschäum (F, L, M) | Euro | 6 |
| Käseplatte mit Trauben, Nüssen und Feigensenf (G, H, M) | Euro | 9 |
| Topfenkäsebrot garniert (A, G, M) | Euro | 4 |
| Bratlbrot garniert (A, G, M) | Euro | 5 |
| Speck Brot garniert (A, G, M) | Euro | 5 |
| Kirchenwirt Brot garniert (A, G, M) | Euro | 6 |
| Kirchenwirt Salzstangerl garniert (A, G, M) | Euro | 3,50 |
| Frankfurter mit Senf/Kren/Semmel (A, F, L, M) | Euro | 3,80 |

