

Die neue Esskultur im Kirchenwirt

bodenständig – zeitgemäß – regional – saisonal

Vorab empfehlen wir:

Brot / Gänseschmalz / Salzbutter / Vulcano Schinken

Preis für das Gedeck pro Person 3€*

ANTIPASTI PLATTE

Das Beste von der Vulcano Schinkenmanufaktur, Wolf Sauris und Karlic Trüffel, dazu eingelegetes Gemüse, Schaf- und Ziegenkäse, Salzbutter und Hausbrot 14

BÜFFELMOZZARELLA

Tomatencarpaccio, Rucola, Basilikum-Sauerrahmeis, dazu Hausbrot 13,5

TATAR VOM CULT BEEF

Wachtelei, eingelegeter Zwiebel, Salzbutter, Wasabimayonnaise und Hausbrot 12,5

Extra Portion Hausbrot, Salzstangerl, Walnußweckerl, Dinkelsemmel oder Wachauer Laberl 1,5

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON

mit Wurzelgemüse und Schnittlauch

Frittaten oder Leberknödel 4,5

BIERRAHMSUPPE VOM LINZER BIER ZWICKL

mit Croutons und Kresse 5

GUGUMUCK SCHNECKEN

in Trüffelbutter gratiniert, mit Knoblauchbrot serviert

6 Stück 8

12 Stück 14

*alle Preise in Euro.



Die neue Esskultur im Kirchenwirt

bodenständig – zeitgemäß – regional – saisonal

GUSENTALER SEESAIBLINGSFILET VON ARMIN SCHÖFFL

auf Dinkelreisrisotto, Buttergemüse und Limettenschaum 25*

TAFELSPITZ & SCHULTERSCHERZEL GESCHMORT

auf Grammelpüree, dazu Buttergemüse, Burgundersauce und Röstzwiebel 19,5

CAPPELLACCI MIT KÄSE, APFEL & SELLERIEFÜLLE

in Nussbutter geschwenkt, Walnüsse, Rucola und geräuchertem Pecorino 17,5

RIESLING KALBSBEUSCHEL

mit gebratenen Serviettenknödel, Gurkerlrahm und Kresse 16

PAPRIKAHUHN

mit Trüffelgnocchi, Buttergemüse und Sauerrahmdip 15,5

KIRCHENWIRT HAUSSCHNITZEL VOM SCHWEIN

Selchfleisch/Lauch/Emmentaler/Frischkäse/Kräuter/Knoblauch | Kürbiskernpanade | von Markus Eder

Petersilienerdäpfel | Reis | Preiselbeeren 15,5

SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM SCHWEIN / HUHN

Petersilienerdäpfel | Reis | Preiselbeeren 14,5

BACKHENDELSALAT

Erdäpfelsalat | bunte Blattsalate | Gemüse | Kerne & Kernöl 14

BLATTSALAT ODER GEMISCHTER SALAT 4

*alle Preise in Euro.



Die neue Esskultur im Kirchenwirt

bodenständig – zeitgemäß – regional – saisonal

FLAUMIGER TOPFENSCHMARR´N

mit Zwetschkenkompott und Fior di Latte Eis 11,5*

POWIDLPOFESEN IN ZIMTZUCKER

mit Beerenragout und Vanilleeis 8

EISPALATSCHINKE

Vanilleeis, Schlagobers, Mandelsplitter, Krokant und Schokosauce 8

FLAUMIGE PALATSCHINKE

gefüllt mit hausgemachter Marmelade:

Erdbeere, Marille oder Amalfi-Zitrone pro Stück 3

KUGEL HAUSGEMACHTES SORBET 2,5

mit 2 cl Blue Gin, Sloeberry Gin, Axberg Wodka oder Prosecco 6,5

PORTION SCHÄRDINGER AFFINEUR KRACHER PETIT

Steirischer Edelschimmelkäse aus Kuhmilch, veredelt mit Beerenauslese vom Weingut Alois Kracher. Serviert mit Hausbrot, Salzbutter und Trauben.

dazu reichen wir Ihnen ein Glas (0,1l)

2017 BEERENAUSLESE CUVEE, Weingut Johannes
Münzenrieder, Apetlon

11,5

**Fragen Sie unseren Sommelier nach unserem Schnapswagerl, er berät Sie
gerne bei der Wahl des Digestifs.**



*alle Preise in Euro.



Lieber Gast!

Es ist uns ein Anliegen die oberösterreichische Wirtshauskultur zu bewahren. Wir sind Mitglied der Kultiwirte Oberösterreich und der Chaîne des Rôtisseurs. Für die frische Speisenzubereitung und Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet und wir sind stolzer Partner des Genusland OÖ.

Wir bauen auf beste Qualität unserer Partner:

Rind, Kalb, Schwein: Hütthaler, Schwanenstadt

BIO Ente: Die Eiermacher, Kremsmünster

Ansfeldner Freilandgans (saisonal): Familie Langmayr, Ansfelden

Hirsch, Reh, Wildschwein: Leondinger Jägerschaft; aus heimischer Jagd

Heimische Salmoniden, Friedfisch Wildfang: Armin Schöffl, Alberndorf

Wiener Schnecken: Gugumuck Schneckenmanufaktur

Rohschinken, Speck, Salami: Vulcano Schinkenmanufaktur, Auersbach

Gemüse: aus heimischer Landwirtschaft; Gemüse Lackner, Hinzenbach

Leondinger BIO Grünspargel: Spargelhof Stöttinger, Leonding

Häusl´s Innviertel Bio-Schafskäse: Familie Spitzer, St. Marienkirchen

Eier und Erdäpfel: Ludwig Schurm, Alkoven

Kürbiskernöl, Essige: Christian Ransmayr, Rufling;
Gölles, Riegersburg

Schokolade: Zotter, Riegersburg

Bier: Brauerei Eggenberg, Vorchdorf,
Linzer Bier, Linz

Most, Apfelsaft und Fruchtsäfte: Hirschvogel, Kirchberg-Thening;
Hofbauer, Rufling

Edelbrände und Spirituosen: Hans Reisetbauer, Axberg; Heigl, Kirchberg-Thening;
Gölles, Riegersburg

*alle Preise in Euro.

