

# Die neue Esskultur im Kirchenwirt

bodenständig – zeitgemäß – regional – saisonal

Vorab empfehlen wir:

Brot / Gänseschmalz / Salzbutterm / 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, Salzbutterm und Hausbrot 14

## CEVICHE VOM THUNFISCH

würzig und fruchtig, dazu reichen wir Knoblauchbrot 16

## RINDERCARPACCIO

Sauce Cipriani, Rucola und Parmesanspäne 14

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

## KRÄFTIGE RINDERBOUILLON

mit Wurzelgemüse, Schnittlauch und Frittaten 4,5

mit Wurzelgemüse, Schnittlauch und Kaspressknödel 5

## PANNONISCHE FISCHSUPPE

mit Zandernockerl, Sauerrahm und Kresse 7

## GUGUMUCK SCHNECKEN

in Trüffelbutterm gratiniert, mit Knoblauchbrot serviert

6 Stück 12

12 Stück 20

\*alle Preise in Euro.



# Die neue Esskultur im Kirchenwirt

bodenständig – zeitgemäß – regional – saisonal

## FORELLE MÜLLERIN

mit Petersilienerdäpfel, Limettenbutter und Mandelblättchen 16\*

## THUNFISCHSTEAK

an cremigen Zitronentagiatelle und Grillgemüse 32

## CAESAR SALAD

Romanasalat, Gemüse, Croutons und Parmesanspäne 12

mit Blue Label Garnelen 26

140g Rinderfiletstreifen 25

## GEBACKENES WALLERFILET

in Pankopanade, hausgemachte Sauce Tatar, Petersilienerdäpfel 19,5

## GEFÜLLTE BÄRLAUCHGNOCCHI

Tomate Mozzarella, Nussbutter, Rucola und geräucherter Pecorino 16

## KIRCHENWIRT HAUSSCHNITZEL VOM SCHWEIN

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

mit Petersilienerdäpfel und Reis, dazu Wildpreiselbeeren 16

## ½ WIENER BACKHUHN

mit Erdäpfel – Gurkensalat und Preiselbeeren 16

## SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM SCHWEIN

mit Petersilienerdäpfel und Reis, dazu Wildpreiselbeeren 15

## BLATTSALAT ODER GEMISCHTER SALAT 4



\*alle Preise in Euro.

# Die neue Esskultur im Kirchenwirt

bodenständig – zeitgemäß – regional – saisonal

## „SCHOKOBANANE“

Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Bananeneis, Schokomousse und Crumble 13\*

## POWIDLPOFESEN IN ZIMTZUCKER

mit Zwetschkenröster und Vanilleeis 8

## EISPALATTSCHINKE

Vanilleeis, Schlagobers, Mandelsplitter, Krokant und Schokosauce 8

## FLAUMIGE PALATTSCHINKE

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 7

## AFFINEUR KÄSEPLATTE

Verschiedene heimische Käsesorten, hausgemachtes Uhdler- und Quittengelee, Birnen, schwarze Nüsse, Salzbutter und Hausbrot 14

dazu empfehlen wir ein Glas (1/16l)

## 2017 BEERENAUSLESE CUVEE

Weingut Johannes Münzenrieder, Apetlon – Neusiedlersee DAC 6,5

**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, Wurst:** Hütthaler, Schwanenstadt; Riepl, Gallneukirchen

**BIO-Ente:** Die Eiermacher, Kremsmünster

**Ansfeldner Freilandgans (saisonal):** Familie Langmayr, Ansfelden

**Wildfleisch:** Leondinger Jägerschaft; aus heimischer Jagd

**Heimische Salmoniden, Friedfisch Wildfang:** Armin Schöffl, Alberndorf

**Wiener Schnecken:** Gugumuck Schneckenmanufaktur

**Rohschinken, Speck, Salami, Käse:** Vulcano Schinkenmanufaktur, Auersbach, Qualitalia; Spital am Phyrn, Karlic Tartufo; Buzet-CRO

**Gemüse:** aus heimischer Landwirtschaft; Gemüse Lackner, Hinzenbach

**Leondinger BIO Grünspargel:** Spargelhof Stöttinger, Leonding

**Spargel:** Spargelhof Mayr, Fraham

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

**Eier und Erdäpfel:** Ludwig Schurm, Alkoven; Untersmayr, Gumpling

**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; Wiederstein, Carnuntum

\*alle Preise in Euro.

