

HERZLICH WILLKOMMEN IM KIRCHENWIRT,

um Ihnen weiterhin frischen und hochwertigen Genuss zu bieten,
behalten wir unsere kleine, feine Speisekarte bei!

Als **Weinwirt des Jahres** setzten wir nicht nur kulinarisch unsere Schwerpunkte, sondern auch ums Thema Wein! Monatlich bieten wir Ihnen Leckerbissen aus der heimischen Küche mit internationalen Einflüssen und dazu stellen wir Ihnen eine Weinbauregion Österreichs mit unseren Partnern und ihren Weinen vor!

Herzlich willkommen im Februar:

Fisch / See / Meer

&

Weinbauregion Steiermark

Weingut Gross, Vino Gross, Lackner-Tinnacher & Thaller

Wir bitten Sie in jedem Fall eine **Reservierung** zu tätigen. Wir können aktuell, aus gegebenem Anlass, nur eingeschränkte Sitzplatzmöglichkeiten anbieten!

*alle Preise in Euro.



Vorne Weg

ANTIPASTIPLATTE

Prosciutto Sauris IGT, Hirschrohschinken, Pancetta, getrüffeltes Hirschsalami, Barolosalami, Wildschweinsalami, getrüffelter Schafskäse, Alici, Antipastigemüse, Salzbutters und Hausbrot 15*

SPICY TUNA TATAR

mit Mangocrems, Sardellenmayonnaise, Kresse, Salzbutters und Toastbrot 16

TAFELSPITZBOUILLON

mit Wurzelgemüse, Schnittlauch und wahlweise Frittaten oder Kaspressknödel 4,5

PANNONISCHE FISCHSUPPE

mit Zandernockerl und Dillrahm 7,5

Portion Hausbrot, Gebäck oder Toastbrot 1,5

SPAGHETTI DI FIUME

Hummersauce, Flusskrebse und Parmesan

Als Vorspeise 14

Als Hauptgang 22

*alle Preise in Euro.



Fluss, See und Meer

GEBACKENES KARPFFENILET – Fischzucht Zöls
mit hausgemachter Sauce Tatar, Petersilienerdäpfel und Gurkenrahmsalat 21*

STEIRISCHER WURZELWALLER - Gut Dornau
im Sud gegart, Erdäpfel und Wurzelgemüse 19

FORELLE „MÜLLERIN“ - Gusental, Armin Schöffl
mit Petersilienerdäpfel, Limettenöl und Mandelsplitter 19

LACHSFORELLENFILET – Gusental, Armin Schöffl
an Buchweizen-Kürbisrisotto, Dillsensauce und bunte Karotten 23

THUNFISCHSTEAK 250g
an Teriyakigemüse, und Erdäpfel-Wasabipüree 34

CAESAR SALAD

Romanasalat, Paprika, Gurke, Tomate, Croutons und Parmesanspäne 12

dazu 150g Thunfisch in Pankopanade 28

dazu 5 Stück 6/8 Garnelen 25

dazu Steakstreifen 21

*alle Preise in Euro.



Alles außer Fisch

BURGER VON DER BIO ENTE – Eiermacher

im Briochebrötchen, Cheddar Käse, Rotkraut und Pommes

16*

GESCHMORTE RINDERBACKERL - Hütthaler

an Rahmwirsing, Erdäpfelstampf, Burgundersauce und Röstzwiebel

20

RAUNERKNÖDEL veggy

in Schnittlauchsauce, Tomatenflocken, Rucola und geräucherter Ricotta

14

RAVIOLI – STEINPILZ UND POLENTA vegan

an Kokosmilch-Kürbiscreme, Rucola und Pinienkerne

18

KIRCHENWIRT SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN

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

mit Petersilienerdäpfel und Reis, dazu Wildpreiselbeeren

16

Aufpreis Pommes Frites

1,5

STEIRERSALAT

bunte Blattsalate, Erdäpfelsalat, Paprika, Gurke und Tomate, Kürbiskerne und Kernöl, darauf Putenschnitzel in Kürbiskernpanade

16

BLATTSALATE ODER GEMISCHTER SALAT

4,5

*alle Preise in Euro.



A guada Abschluss

POWIDLPOFESEN

mit Vanilleeis und Zwetschkenröster

8*

SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN ca 20min

mit Beerenkompott und weißem Schokoladenmousse

12

EISPALATSCHINKE

gefüllt mit Vanilleeis, Schlagobers, Mandeln, Krokant und Schokosauce

8,5

FLAUMIGE PALATSCHINKE

Erdbeere | Marille | Amalfi-Zitrone pro Stück

3,5

SORBET

Zitrone | Himbeere | Marille

2,5

mit Blue Gin, Axberg Vodka oder Prosecco

7

AFFINEUR KÄSEAUWAHL

Quittengelee | Physalischutney | schwarze Nuss | Salzbutter | Hausbrot

14

*alle Preise in Euro.





falstaff



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 Genussland OÖ.

Wir bauen auf beste Qualität unserer Partner:

Rind, Kalb, Schwein, Pute und Wurst: Hütthaler, Schwanenstadt

BIO-Ente: Die Eiermacher, Kremsmünster

Ansfeldner Freilandgans (saisonal): Familie Langmayr, Ansfelden

Wildfleisch: Leondinger Jägerschaft; Zöls, Ried im Innkreis

Salmoniden und Friedfisch: Armin Schöffl, Alberndorf; Zöls, Ried im Innkreis

Wiener Schnecken: Gugumuck Schneckenmanufaktur

Frische Pasta, Rohschinken, Speck, Salami, Käse, Trüffel, Trüffelspezialitäten:
Qualitalia, Spital am Phyrn; Karlic Tartufo, CRO

Gemüse: Gemüse Daniel Miniberger, Scharten; aus heimischer Landwirtschaft

Leondinger BIO Grünspargel(saisonal): Spargelhof Stöttinger, Leonding

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

Eier und Erdäpfel: Ludwig Schurm, Alkoven

Kürbiskernöl: Christian Ransmayr, Ruffling

Bier: Brauerei Eggenberg, Vorchdorf; Linzer Bier, Linz; Schetti's Bier, Sandl

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

Edelbrände und Spirituosen: Hans Reisetbauer, Axberg; Heigl, Kirchberg-Thening;
Wiederstein, Carnuntum

**WERFEN SIE EINEN BLICK AUF UNSER ANGEBOT IN UNSERE
AB HOF VINO THEK IM EINGANGSBEREICH.**

*alle Preise in Euro.

