

HERZLICH WILLKOMMEN IM KIRCHENWIRT!

Liebe Gäste,

um Ihnen weiterhin frischen und hochwertigen Genuss zu bieten, **müssen** wir unsere Speisekarte - aufgrund unserer Personalsituation - klein, aber fein halten!!!

Wir bitten Sie in jedem Fall eine **Reservierung** zu tätigen.

Wir können aktuell, aus gegebenen Anlass, nur eingeschränkte Sitzplatzmöglichkeiten anbieten!

Wir behalten es uns vor, in Stoßzeiten und hoher Auslastung der Küche, Gäste ohne Reservierung auf einen anderen Termin zu vertrösten!

Sie wollen bei uns feiern?

Darüber freuen wir uns sehr und versuchen - nach unseren kulinarischen Möglichkeiten - uns gerne nach Ihren Wünschen zu richten!

*alle Preise in Euro.



ANTIPASTI

Oliventapenade | Olivenöl | Salzbutter | Brot 3,50*

SCHAPRESE

Innviertler Bio Schafskäse | Schartner Tomate | Basilikumpesto | Hausbrot 13

ANTIPASTI PLATTE

Prosciutto Crudo Wolf Sauris | GP | Trüffelschinken | Barolo Salami | Salami
piccante | getrüffelte Hirschsalami | Pancetta | eingelegtes Gemüse | getrüffelter
Schaf- und Ziegenkäse | Alici | Salzbutter | Hausbrot 16

CARPACCIO „Harry´s Bar“

Beiried von der Jungkalbin | Sauce Cipriani | Kapern 15

Port. Hausbrot, Salzstangerl, Walnußweckerl oder Wachauer Laberl 1,5

GUGUMUCK´S SCHNECKEN

Knoblauchbutter | Toastbrot

6 Stück 14

12 Stück 22

*alle Preise in Euro.



PRIMO PIATTO

BRODO DI MANZO

Rinderbouillon | Wurzelgemüse | Schnittlauch | Kräuterfrittaten 4,5*

ZUPPA DI ZUCCA

Kürbiscremesuppe | Kernöl | Crostini 5,5

RAVIOLI DI ZUCCA, RICOTTA E PRUGNA

Kürbis, Ricotta und Pflaume | Kürbiscreme | Pinienkerne | Rucola

als Vorspeise 12

als Hauptgang 18

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Tagliolini | Trüffelsauce | Trentingrana | istrische Sommertrüffel

als Vorspeise 16

als Hauptgang 24

*alle Preise in Euro.

SECONDO PIATTO

180g WAGUY BEEF BURGER von Stephan's Farm

Brioche Bun | Paradeiser | Mozzarella | Rucola | Pommes | BBQ Sauce 23*

GUANCIA DI MANZO BRASATO

geschmorte Rinderbacke | Chiantisauce | Gnocchi | Grillgemüse | Parmesan 22

ORATA ALLA GRIGLIA

Goldbrasse vom Grill | Grillgemüse | Rosmarinerdäpfel | Zitronenöl 21

PICATA MILANESE

Kalb Rosé | Paradeisersauce | Tagliolini | Parmesan 21

KIRCHENWIRT SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN

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

Petersilienerdäpfel | Reis | Wildpreiselbeeren 16

Aufpreis Pommes Frites 1 Euro

½ WIENER BACKHENDL

Erdäpfel – Gurkenrahmsalat | Wildpreiselbeeren 17

KOPFSALAT, ERDÄPFEL- ODER GURKENRAHMSALAT 4

*alle Preise in Euro.



DOLCI

CROSTATA DI CREMA

Vanillecremetorte | flambierte Nektarinen | Zitronensorbet 9*

CRÈME BRÛLÉE AL LIMONE

hausgemachter Limoncello | Apfelsorbet 9

EISPALATSCHINKE

Vanilleeis | Schlagobers | Mandeln | Haselnusskrokant | Schokosauce 8

FLAUMIGE PALATSCHINKE

gefüllt mit hausgemachter Marmelade:

Erdbeere | Marille | Amalfi-Zitrone pro Stück 3,5

SORBETTO

Marille | Mandarine | Zitrone | weißer Pfirsich 2,5

mit Blue Gin oder Axberg Vodka 7

mit Prosecco 6,5

PIATTO DI FORMAGGI

6 Sorten Käse | Uhudler- und Quittengelee | Trauben | schwarze Nuss | Salzbutter
und 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; 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

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

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

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

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

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

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

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

*alle Preise in Euro.

