

# 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 selbst eingelegtes Gemüse, Häusl's BIO Schafskäse, Salzbutterm und Hausbrot 13

## TATAR VOM CULT BEEF

Wachtelei, eingelegter Zwiebel, Salzbutterm, Senfeis und Hausbrot 12

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

## KRÄFTIGE RINDERBOUILLON

mit Wurzelgemüse und Schnittlauch

Frittaten 4

## MAISSCHAUMSUPPE - vegan

Chillifäden | Grissini 5

mit Black Tiger Garnele 7,5

## GUGUMUCK SCHNECKEN

in Trüffelbutterm 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 Rauner-Dinkelreisrisotto, blanchiertem Mangold und Limettenschaum 25\*

## GESCHMORTER ZWIEBELROSTBRATEN

mit Butterspätzle, Speckbohnenbündel und Röstzwiebel 23

## MAISHENDLBRUST

mit cremigen Salbeignocchi, Paprikawürfel, Bröselkarfiol und Geflügeljus 18

## KÜRBISGNOCCHI MIT RICOTTA FÜLLE

in Nussbutter geschwenkt, Rucola und geräuchertem Pecorino 14

## TAGLIATELLE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO *vegan*

mit Rucola, Trockentomaten und Pinienkerne 13

## BLATTSALAT ODER GEMISCHTER SALAT 3,5

\*alle Preise in Euro.



# Die neue Esskultur im Kirchenwirt

bodenständig – zeitgemäß – regional – saisonal

## KIRCHENWIRT HAUSSCHNITZEL VOM SCHWEIN

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

Petersilienerdäpfel | Reis | Preiselbeeren 14\*

## CORDON BLEU VOM SCHWEIN

Petersilienerdäpfel | Reis | Preiselbeeren 14

## BACKHENDELSALAT

Erdäpfelsalat | Blattsalate | Gemüse | Kerne & Kernöl 13\*

## SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM SCHWEIN / HUHN

Petersilienerdäpfel | Reis | Preiselbeeren 13

## BLATTSALAT ODER GEMISCHTER SALAT 3,5

\*alle Preise in Euro.



# Die neue Esskultur im Kirchenwirt

bodenständig – zeitgemäß – regional – saisonal

## FLAUMIGER TOPFENSCHMARR´N

mit Amaretto-Kirschkompott und Fior di Latte Eis 10\*

## TONKABOHNE – WEISSE SCHOKOLADE – MOUSSE

auf Portweinbirnenscheiben und Florentiner 9

## 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 6,5

## KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN!

### BERGKÄSE GEREIFT

Tessiner Senfsauce, schwarze Nuss, Trauben, Salzbutter und Hausbrot 12

**Fragen Sie unseren Sommelier nach unserem Schnapswagen, 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 Genussland 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.

