

HERZLICH WILLKOMMEN IM WIRTSHAUS KIRCHENWIRT,

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

In den Sommermonaten erwartet Sie ein neuer kulinarischer Schwerpunkt, Alpen- Adria Küche. Unsere Küche wird geprägt durch Fisch, Meeresfrüchte, Trüffel und Steaks!! Saisonelle und regionale Zutaten erweitern unseren Einfluss und bieten eine mediterrane, an Urlaub erinnernde Kulinarik!!

Als **Weinwirt des Jahres 2024** setzen wir nicht nur kulinarisch unsere Schwerpunkte, sondern auch rund ums Thema Wein!

Mit einer Weinkarte die mehr als 200 Positionen umfasst setzen wir neue Maßstäbe im Wirtshaus!

Alle heimischen Rebsorten, aus den verschiedenen Weinbauregionen finden Sie vor. Zusätzlich bieten wir ein kleines Portfolio an Weinen aus Bordeaux und Burgund, dazu eine Auswahl an Schaumweinen aus dem In- und Ausland!!

Gerne berät Sie unser **Diplom Sommelier Stefan** bei der Auswahl des Weines zu Ihrem Essen!!

*alle Preise in Euro.



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER VINO THEK DES KIRCHENWIRT!

Liebe Gäste,

Weine von folgenden Winzern können Sie direkt bei uns zu

AB HOF Preisen beziehen und mit nach Hause nehmen!!

Michael Bauer, Kirchberg a. W., Wagram

Johann Donabaum & Atzberg Spitz. a. d. D., Wachau

Ludwig Ehn, Langenlois, Kamptal

Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland

Leopold Figl, Traismauer, Traisental

Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland

Victoria Gottschuly-Grassl, Großhöflein, Carnuntum

Gross, Ehrenhausen, Südsteiermark

Vino Gross, Slowenien

Markus Huber, Reichersdorf, Traisental

Lackner-Tinnacher, Gamlitz, Südsteiermark

Landauer-Gisberg, Tattendorf, Thermenregion

Franz Prectl, Zellerndorf, Weinviertel

Georg Pöchlinger, Mitteransdorf, Wachau

Schiefermair, Kematen a. d. K., Bergland-OÖ

Thom Wachter, Burg, Eisenberg

Weber, Stefan ob Stainz, Vulkanland

Toni Zöhrer, Krems a. d. D., Kremstal

*alle Preise in Euro.



Vorspeisen

BEEF TATAR *Hütthaler, Schwanenstadt*

mit Trüffelmayonnaise, Kapernbeeren, gepickelter Spargel, Rucola
und Briochetoast 16*

ANTIPASTIPLATTE

Thum Schinkenmanufaktur, Wien & XO Beef, Peuerbach

Beinschinken, Trüffelbeinschinken, Mangalitzaspeck, Mangalitzaschmalz, XO Beef
Pastrami, gepickeltes Gemüse, Bio Bergkäse, Kren und Hausbrot 16

BIO SCHAFSKÄSE *Fam. Spitzer, St. Marienkirchen*

Brûlierter Frischkäse an Tomatencarpaccio, gepickeltes Gemüse, Rucola und
Gartenkräuterpesto 14

WIENER SCHNECKEN *Gugumuck, Wien*

in Trüffelbutter gratiniert, dazu Toastbrot

6er Pfanne 15

12er Pfanne 25

TRÜFFELGNOCCHI

Hausgemachte Gnocchi in Trüffelcreme, Parmesanespuma und istrischer Sommertrüffel

Vorspeise 16

Hauptgang 28

OKTOPUS

Pulpotentakel vom Grill, Süßkartoffelpüree, Grammeln, Chorizohollandaise und Kresse

Vorspeise 16

Hauptgang 29

*alle Preise in Euro.



Aus'm Suppentopf

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON *Hütthaler, Schwanenstadt*

mit Wurzelgemüse, Schnittlauch und Frittaten 5,0*

oder gebackener Leberknödel 5,5

SUPPE DES TAGES

bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Schwimmend gebacken

WIENER BACKHENDL *AMA Geflügel*

ausgelöste Hühnerkeulen, mit Petersilienerdäpfel und Gurkenrahmsalat, dazu

Wildpreiselbeeren 18

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT *AMA Geflügel*

Blatt- und Erdäpfelsalat, Gemüse, Kernöl & Kürbiskerne, dazu Hühnerfiletstreifen in

Kürbiskernpanade 17

SCHNITZEL „WIENER ART“ *Hütthaler, Schwanenstadt*

vom Schwein 17

dazu reichen wir Petersilienerdäpfel und Reis, Blattsalat und Wildpreiselbeeren

KIRCHENWIRT SCHNITZEL *Hütthaler, Schwanenstadt*

Fülle: Selchfleisch/Lauch/Emmentaler/Frischkäse/Kräuter/Knoblauch | Kürbiskernpanade | von Markus Eder 18,5

dazu reichen wir Petersilienerdäpfel und Reis, Blattsalat und Wildpreiselbeeren

Aufpreis Pommes Frites 1,5

Blattsalat oder gemischter Salat 4,5

*alle Preise in Euro.



Im Hauptgang

RUMPSTEAK ~ 250g *Hütthaler, Schwanenstadt*

cremige Polenta, Sommergemüse, Chorizohollandaise und Opa´s Pfeffersauce 34*

CAESAR SALAD

Romanasalat in Caesar Dressing, frisches Gemüse, Croutons und Parmesanspäne 15

dazu Hühnerfiletstreifen vom Grill 20

dazu Rinderfiletstreifen vom Grill 25

dazu gebackener Bio-Fetakäse 20

SCHWERTFISCHSTEAK ~ 250g

an Grillgemüse aus dem Wok und cremigen Zitronengnocchi 24

SAIBLING MÜLLERIN ART *Jagerbauer, Hofkirchen.i.T.*

~ 350g im Ganzen gebraten, mit Mandelbutter, Petersilienerdäpfel und Blattsalat 26

CAPPELLACCI *gefüllt mit Eierschwammerl*

in Steinpilzsauce geschwenkt, Rucola, Pinienkerne und Parmesanspäne 19

GRAMMELKNÖDEL

an Paprikakraut, Gulaschsaft und Röstzwiebel 16

BIO ENTENBURGER *Eiermacher, Kremsmünster*

im Brioche Bun, Rotkrautsalat, Cheddar Käse und Pommes, dazu Hellmann´s Saucen 18

*alle Preise in Euro.



Süßes Finale

AFFOGATO AL CAFFÉ *Bauernhofeis Wolfmayr, St Martin*

Hausbrandt Espresso mit Kugel Vanilleeis 6*

TOPFENKNÖDEL *15 min Vorfreude*

in Zuckerbrösel, mit Hollerröster und Vanilleeis 14

SCHOKOTÖRTCHEN *20 min Vorfreude*

mit flüssigem Kern, serviert an Erdbeerspiegel und Sauerrahmeis 14

EISPALATSCHINKE *Bauernhofeis Wolfmayr, St Martin i. M.*

Vanilleeis | Schlagobers | Mandeln | Haselnusskrokant | Schokosauce 9,5

FLAUMIGE PALATSCHINKE

mit selbstgemachter Marmelade: Erdbeere | Marille | Zitrone pro Stück 4

1 KUGEL SORBET *Bauernhofeis Wolfmayr, St. Martin i. M.*

Pfirsich / Erdbeere / Himbeere / Marille / Zitrone / Apfel 3

mit Blue Gin, Axberg Vodka oder Prosecco 7,5

1 KUGEL EIS *Bauernhofeis Wolfmayr, St. Martin i. M.*

Vanille / Kaffee / Lebkuchen / Sauerrahm / Schokolade / Rum-Trüffel / Tiramisu / Mohn 3

Pikantes Finale

HEIMISCHE AUSWAHL AN AFFINEUR KÄSEN

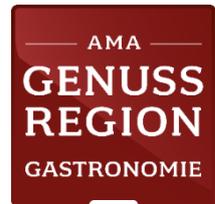
verschiedene Sorten an Hart- und Weichkäsen, Tessiner Senfsaucen, Butter, schwarze Nüsse, Weintrauben und Hausbrot 15

*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; XO Beef Peuerbach; Derntl, Leonding, Stephan´s Farm, Fürstenfeld; WengAngus, Werfenweng

Schinken & BIO Mangalitza Schwein: Thum Schinkenmanufaktur, Wien

BIO-Ente: Die Eiermacher, Kremsmünster

Ansfeldner Freilandgans (saisonal): Familie Langmayr, Ansfelden

Wildfleisch: regionale Jägerschaft und OÖ-Wildbretthandel

Salmoniden: Jagerbauer, Hofkirchen im Traunkreis

Wiener Schnecken: Gugumuck Schneckenmanufaktur

Gemüse: Gemüse Daniel Miniberger, Scharthen; Fettes Obst, Hinzenbach

BIO Spargel (saisonal): Bauer Bene, Oftering

Innviertler Bio-Schafskäse: Familie Spitzer, St. Marienkirchen

Eier und Erdäpfel: Ludwig Schurm, Alkoven

Käse: Fromagerie zur Riegersburg, Riegersburg, Schärdinger Affineur

Schokolade: Zotter Schokoladenmanufaktur, Riegersburg

Eis & Sorbets: Bauernhofeis Wolfmayr, St. Martin im Mühlkreis

Kürbiskernöl: Christian Ransmayr, Rufing

Bier: Linzer Bier, Freistädter Bier

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

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



*alle Preise in Euro.