

Die neue Esskultur im Kirchenwirt

bodenständig – zeitgemäß – regional – saisonal

VORNE WEG

ANTIPASTI PLATTE

Vulcano Schinken, Trüffelschinken, verschiedene Salamisorten, Pancetta, dazu eingelegetes Gemüse, Schaf- und Ziegenkäse, Salzbutter und Hausbrot 15*

BEEF TATAR VOM RINDERFILET

mit eingelegeten Eierschwammerl, Bio Grünspargel in Trüffelschinken gerollt, Salzbutter und Hausbrot 15

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

A EHRliche RINDERBOUILLON

mit Wurzelgemüse, Schnittlauch und Frittaten 4,5

mit Wurzelgemüse, Schnittlauch und Milzschnitten 5

CAPPUCCINO VOM WEISSEN LEONDINGER

BIO SPARGEL vegan

mit Croutons 5,5

GUGUMUCK SCHNECKEN

in Trüffelbutter gratiniert, mit Knoblauchbrot serviert

6 Stück 14

12 Stück 22

TRÜFFELTAGLIOLINI

Tagliolini in Trüffelsauce, Trentingrana und schwarzer istrischer Sommertrüffel

16

*alle Preise in Euro.



Die neue Esskultur im Kirchenwirt

bodenständig – zeitgemäß – regional – saisonal

BIO SPARGEL VOM STÖTTINGER

GUSENTALER SAIBLING & BIO SOLOSPARGEL IM PERGAMENT

dazu Babyerdäpfel und Zitronenbutter 26*

SCHWEINEFILETTOURNEDOS IM SPECKMANTEL

getrübte Hollandaise, Pfeffersauce, Bio Solospargel und Erdäpfelsoufflé 22

SPARGELSALAT

bunte Blattsalate, Erdbeeren, Bio Schafskäse, gegrillte Bio Spargelstangen, fruchtiger
Currydip und 2 Stück U5 Garnelen 21

RAVIOLI veggy

gefüllt mit Ricotta & Spargel, grüne Biospargelstücke, Pinienkerne, in Nussbutter
geschwenkt dazu mariniertes Rucola und Trentingrana 17

PARADEISERKNÖDEL veggy

an Bio-Spargelragout, mariniertem Rucola und geräucherter Ricotta 16

BLATTSALAT ODER GEMISCHTER SALAT 4



*alle Preise in Euro.

Die neue Esskultur im Kirchenwirt

bodenständig – zeitgemäß – regional – saisonal

VIELERLEI IN DER PANADE

CORDON BLEU VOM BIO GRÜNSPARGEL

gebackene Spargelstangen ummantelt mit Tilsiter und Spargelschinken, dazu
Petersilienerdäpfel und hausgemachte Sauce Tatare 17*

KIRCHENWIRT HAUSSCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN

Selchfleisch/Lauch/Emmentaler/Frischkäse/Kräuter/Knoblauch | Kürbiskernpanade | von Markus Eder
mit Petersilienerdäpfel und Reis, dazu Wildpreiselbeeren 16

SCHNITZEL "WIENER ART"

mit Petersilienerdäpfel und Reis, dazu Wildpreiselbeeren

vom Landschwein 15

von der heimischen Pute 16

STEIRER SALAT „KIWI STYLE“

Erdäpfelsalat, darauf bunte Blattsalate, Tomate, Gurke und Paprika, Kernöl und
geröstete Kürbiskerne, darauf Putenschnitzel in Kürbiskernpanade 16

BLATTSALAT ODER GEMISCHTER SALAT 4

*alle Preise in Euro.



Die neue Esskultur im Kirchenwirt

bodenständig – zeitgemäß – regional – saisonal

SÜSSES AUS DER PATISSERIE

ERDBEER PANNA COTTA

an Beerenkompott und Fior di Latte Eis 8*

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

Erdbeere, grüner Apfel, Mandarine, Mango oder weißer Pfirsich 2,5

KÄSEPLATTE AFFINEUR

Verschiedene heimische Käsesorten, hausgemachtes Uhudler- und Quittengelee, Birnen, Erdbeeren, schwarze Nuss, Salzbutter und Hausbrot 14

Fragen Sie unseren Sommelier nach unserem Schnapswagen, er berät Sie gerne bei der Wahl des Digestifs.

*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, 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

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.

