

# HERZLICH WILLKOMMEN IM WIRTSHAUS KIRCHENWIRT,

um Ihnen weiterhin frischen und hochwertigen Genuss zu bieten,

**behalten wir** unsere kleine, feine Speisekarte bei!

Unsere Speisekarte gestalten wir regional und saisonal, jedoch

mit einer ordentlichen Prise Mittelmeer!!

Wir sind stolz auf unsere Produzenten und Partner, denn der

Einkauf unserer Lebensmittel ist uns ein Anliegen!!

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 einen neuen Maßstab im Wirtshausbereich!!

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.



# Als Vorspiel

## RINDERCARPACCIO *Hütthaler, Schwanenstadt*

mit Sauce Cipriani, eingelegte Eierschwammerl und Rucola, dazu Toastbrot 15\*

## ANTIPASTIPLATTE

*Thum Schinkenmanufaktur, Wien & XO Beef, Peuerbach*

Beinschinken, Trüffelbeinschinken, Mangalitzaspeck, Mangalitzaschmalz, XO Pastrami, gepickeltes Gemüse, Bio Bergkäse, Kren und Hausbrot 15

## VITELLO FORELLO steirisch *Hütthaler, Schwanenstadt*

Kalbstafelspitz in Räucherforellen-Kernölsauce, Forellenkaviar, Jungzwiebel und Cocktailtomaten, dazu Hausbrot 15

## BIO SCHAFSKÄSETERRINE *Fam. Spitzer, St. Marienkirchen*

an Kohlrabicarpaccio, Holundervinagrette, gepickelte Radieschen und Hausbrot 14

## WIENER SCHNECKEN *Gugumuck, Wien*

in Trüffelbutter gratiniert, dazu Toastbrot

6er Pfanne 15

12er Pfanne 25

## TRÜFFELPASTA

Tagliolini in Trüffelcreme, Parmesanespuma und istrische Sommertrüffel

Vorspeise 16

Hauptgang 28

\*alle Preise in Euro.



## Aus'm Suppentopf

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON *Hütthaler, Schwanenstadt*  
mit Wurzelgemüse, Schnittlauch und Frittaten 5,0\*  
oder gebackener Leberknödel 5,5

PAPRIKASCHAUMSUPPE GELB *Fettes Obst, Hinzenbach*  
mit Ricottanockerl und Lauchstroh 6,5

## Schwimmend gebacken

WIENER BACKHENDL *Wech, St. Andrä i. L.*  
ausgelöste Hühnerkeulen, mit Petersilienerdäpfel und Gurkenrahmsalat, dazu  
Wildpreiselbeeren 16\*

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT *Wech, St. Andrä i. L.*  
Blatt- und Erdäpfelsalat, Gemüse, Kernöl & Kürbiskerne, dazu ausgelöste Hühnerkeulen in  
Kürbiskernpanade 16

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 Hauptakt

### SPARGEL CORDON BLEU *Bauer Bene, Oftring*

gebackene Grünspargelstangen ummantelt von Spargelschinken und Gouda, dazu Petersilienerdäpfel und hausgemachte Sauce Tatar 21\*

### GEKOCHTE RINDERZUNGE. *XO Beef, Peuerbach*

in Krensaucce, Bröselkarfiol und Erdäpfelstampf 22

### LACHSFORELLENFILET *Jagerbauer, Hofkirchen i.Tr.*

an cremiger Polenta, Grünspargel und Sauce Hollandaise 24

### RAVIOLI *gefüllt mit Steinpilzen*

in Butter geschwenkt, Parmesanespuma, Pinienkerne und Steinpilzpulver 22

### RAGOUT VOM HEIMISCHEN MAIBOCK

mit Serviettenknödel, Preiselbeerbirne und Rotkraut 22

### BIO ENTENBURGER *Eiermacher, Kremsmünster*

Brioche Bun, Cheddar, Zwiebel Pickles und Pommes, dazu Hellmann´s Saucen 18

## 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.



# Süßes Finale

AFFOGATO AL CAFFÉ *Bauernhofeis Wolfmayr, St Martin*

Hausbrandt Espresso mit Kugel Vanilleeis 6\*

SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN *ca. 20 min*

*Zotter Schokoladenmanufaktur, Riegersburg*

an Erdbeerspiegel, Erdbeeren und Sauerrahmeis 14

FLAUMIGER TOPFENSCHMARRN

mit Marillenröster 12

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 / Nougat / Sauerrahm / Schokolade / Rum-Trüffel / Tiramisu 3

\*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

**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, Scharten; Fettes Obst, Hinzenbach

**BIO Spargel (saisonal):** Bauer Bene, Oftring

**Innviertler Bio-Schafskäse:** Familie Spitzer, St. Marienkirchen

**Eier und Erdäpfel:** Ludwig Schurm, Alkoven

**Käse:** Fromagerie zur Riegersburg, Riegersburg

**Schokolade:** Zotter Schokoladenmanufaktur, Riegersburg

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

**Kürbiskernöl:** Christian Ransmayr, Rufling

**Bier:** Linzer Bier, Freistädter Bier

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

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

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

\*alle Preise in Euro.

