

Kirchenwirt

KIRCHBERG-THENING
WIRTSCHAUS | VINO THEK



Die denkmalgeschützte Fassade des Vierkanters wurde Ende des 18. Jahrhunderts in Stuck im Stil des späten Rokoko gestaltet. Im Herbst 1993 wurde von der Gemeinde mit der Sanierung des Gebäudes begonnen. Nach dreijähriger Bauzeit wurde das neue Dorfzentrum fertiggestellt.

**Wir heißen Sie herzlich willkommen im Kirchenwirt und
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und kulinarischen Genuss.
Wir freuen uns darauf Sie mit unserer Interpretation der österreichischen
Küche verwöhnen zu dürfen!**



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

Käse: The Cheese Artist, Riegersburg

Eier: Ludwig Schurm, Alkoven

Erdäpfel: Christine Untersmayr, Kirchberg-Thening

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

Schokolade: Zotter, Riegersburg

Bier: Brauerei Eggenberg, Vorchdorf, Brauerei Thalheim, Thalheim

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

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

R&S Gourmet, Wals

Transgourmet, Traun

Die neue Esskultur im Kirchenwirt

bodenständig – zeitgemäß – regional – saisonal

Gedeck - Preis/Person 2,5 €

CULT BEEF CARPACCIO

Sauce Cipriani | Rucola | Parmesan | eingelegter Spargel | Cesar Eis 14*

ANTIPASTI VULKANLAND

Rohschinken 15 M. | Trüffelkarree | Räucherspeck | Trüffel-Kürbiskernsalami | Vulcanossi
Käse von CHEESE ARTIST | Sauergemüse | Salzbutter 14

SCHAPRESE

Bio Schafskäse | Tomate | Rucola | Alter Balsamessig | Basilikum-Sauerrahmeis 12

Portion Hausbrot 1,5

Salzstangerl, Kornspitz oder Wachauer Laberl 1,5

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON

Wurzelgemüse | Schnittlauch | Frittaten 4

SCHAUMSUPPE VOM GELBEN PAPRIKA vegan

Kresse | Grissini 5

GUGUMUCK SCHNECKEN

Trüffelbutter | Knoblauchbrot

6 Stück 12 12 Stück 19

TRÜFFELNUDELN

Fettuccine | Sommertrüffel | Asmonte

VSP 14 HSP 25

*alle Preise in Euro.

FILETSTEAK ~ 220g


Pommes I Grillgemüse I Pfefferrahmsauce 36*

SEETEUFELMEDAILLONS

Zitronenrisotto I Miso Hollandaise I Kresse 23

Blattsalat oder gemischter Salat 3,5

BIO ENTENBURGER

Brioche Bun I Gurke/Tomate/Cheddar I Pommes I  Saucen 16

STROZZAPRETI veggy

Bio Schafskäse I Trockentomaten I Spinat I Rucola I Pinienkerne I Parmesan 14

KIRCHENWIRT HAUSSCHNITZEL

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

Heurige oder Reis I mit Pommes Aufpreis 1 € 14

Portion Wildpreiselbeeren 1,0

SCHNITZEL "WIENER ART" VOM SCHWEIN

Heurige oder Reis I mit Pommes Aufpreis 1 € 13

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT

Blattsalate I Kernöl & Kerne I Gemüse I Hühnerfilet in Körndlpanade 14

BAUERN SALAT

Blattsalate I Gemüse I Sauerrahmdip I eingelegter Spargel I BIO Schafskäse 13

ZOTTER SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

Beerenröster | Schokomousse | Marillensorbet 11*

TOPFENKNÖDEL IN MOHNBRÖSEL

Erdbeerspiegel | Fior di Latte Eis 10

EISPALATSCHINKE

Bourbon-Vanilleeis | Schlagobers | Mandelsplitter | Krokant | Schokosauce 7

FLAUMIGE PALATSCHINKE

Erdbeere | Marille | Amalfi-Zitrone pro Stück 3

KUGEL HAUSGEMACHTES SORBET 2

mit Blue Gin | Sloe berry Gin | Axberg Vodka | Prosecco 5,50

EXQUISITE KÄSEPLATTE

THE CHEESE ARTIST

FROMAGERIE ZU RIEGERSBURG

Tessiner Senfsaucen | schwarze Nuss | Erdbeeren | Salzbutter

12

ZUR JAUSE GIBT'S

ANTIPASTI VULKANLAND

Rohschinken 15 M. | Trüffelkarree | Räucherspeck | Trüffel-Kürbiskernsalami | Vulcanossi
Käse von CHEESE ARTIST | Sauergemüse | Salzbuttermilch 14*

ESSIGWURST VON DER KNACKER

Kernölmarinade | Vogelsalat | Zwiebelringe | Sauergemüse 7

RINDERSULZ

Kernölmarinade | Vogelsalat | Zwiebelringe | Sauergemüse 7

KIRCHENWIRT HAUSBROT

Bratl | Speck | Schinken | Käse | Heurigenaufstrich | Sauergemüse 7

SACHER WÜRSTEL

Senf | Kren | Sauergemüse | Wachauer Laberl 6,5

KIRCHENWIRT HAUSSTANGERL

Schinken | Speck | Käse | Sauergemüse 4

Portion Hausbrot 1,5

Salzstangerl, Kornspitz oder Wachauer Laberl 1,5