

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

Vorab empfehlen wir:

Hausbrot / Aufstrich / Salzbutterm / Vulcano Schinken

Preis für das Gedeck/Person 3€*

ANITPASTIPLATTE

Vulcano Schinkenmanufaktur | Karlic Tartufi | eingelegtes Gemüse | Salzbutterm 14

2ERLEI OÖ BIO ENTE

Lebermousse & geräucherte Brust

Mandarinengel | Raunerespuma | Salzbutterm | Briochetoast 15

Hausbrot, Salzstangerl, Walnußweckerl oder Wachauer Laberl 1,5

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON

Wurzelgemüse | Schnittlauch | Frittaten oder Leberknödel 4,5

PIKANTE THAI - HOKKAIDOCREMESUPPE vegan

Koriander | Brotchips 5

GUGUMUCK SCHNECKEN

Trüffelbutterm | Knoblauchbrot

6 Stück 12 12 Stück 20

RISOTTO DI ZUCCHA vegg

toskanisches Kürbisrisotto | Büffelmozzarella | istrischer Sommertrüffel

Vorspeise 16 Hauptgericht.: 26

*alle Preise in Euro.

Die neue Esskultur im Kirchenwirt

bodenständig – zeitgemäß – regional – saisonal

HOKKAIDOSALAT *veggy*

Blattsalate | Kernöl & Kerne | Gemüse | Hokkaido in Körndlpanade 13*

BIO ENTENBURGER

Briochebun | Kürbis | Rotkraut | Cheddar | Pommes 16

GUSENTALER REGENBOGENFORELLENFILET

Kürbisrisotto | Kräuterseitlinge | Weißweinsauce 23

TOURNEDOS VOM RINDERFILET (160g)

Kürbistagliatelle | Pinienkerne | Rucola | Parmesan 24

SCHNITZEL „WIENER ART“ VON DER SAU

Petersilienerdäpfel | Reis | Preiselbeeren 14

KIRCHENWIRT HAUSSCHNITZEL

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

Petersilienerdäpfel | Reis | Preiselbeeren 15

½ WIENER BACKHUHN

Erdäpfelsalat | Gurkenrahmsalat | Preiselbeeren 15

Blattsalat oder gemischter Salat 3,5

Die neue Esskultur im Kirchenwirt

bodenständig – zeitgemäß – regional – saisonal

KUGEL HAUSGEMACHTES SORBET 2*

mit Blue Gin | Sloeberry Gin | Axberg Vodka | Prosecco 5,50

FLAUMIGE PALATSCHINKE

Erdbeere | Marille | Amalfi-Zitrone pro Stück 3

KÜRBISKERNTORTE

mit Schlagobers 4

EISPALATSCHINKE

Bourbon-Vanilleeis | Schlagobers | Mandelsplitter | Krokant | Schokosauce 8

TOPFENSCHMARRN

Hollerröster | Kürbiseis 10

AUSGEWÄHLTE GEREIFTE KÄSESORTEN VON THE CHEESE ARTIST - FROMAGERIE ZU RIEGERSBURG

Tessiner Senfsauce | schwarze Nuss | Trauben | Salzbutter 12