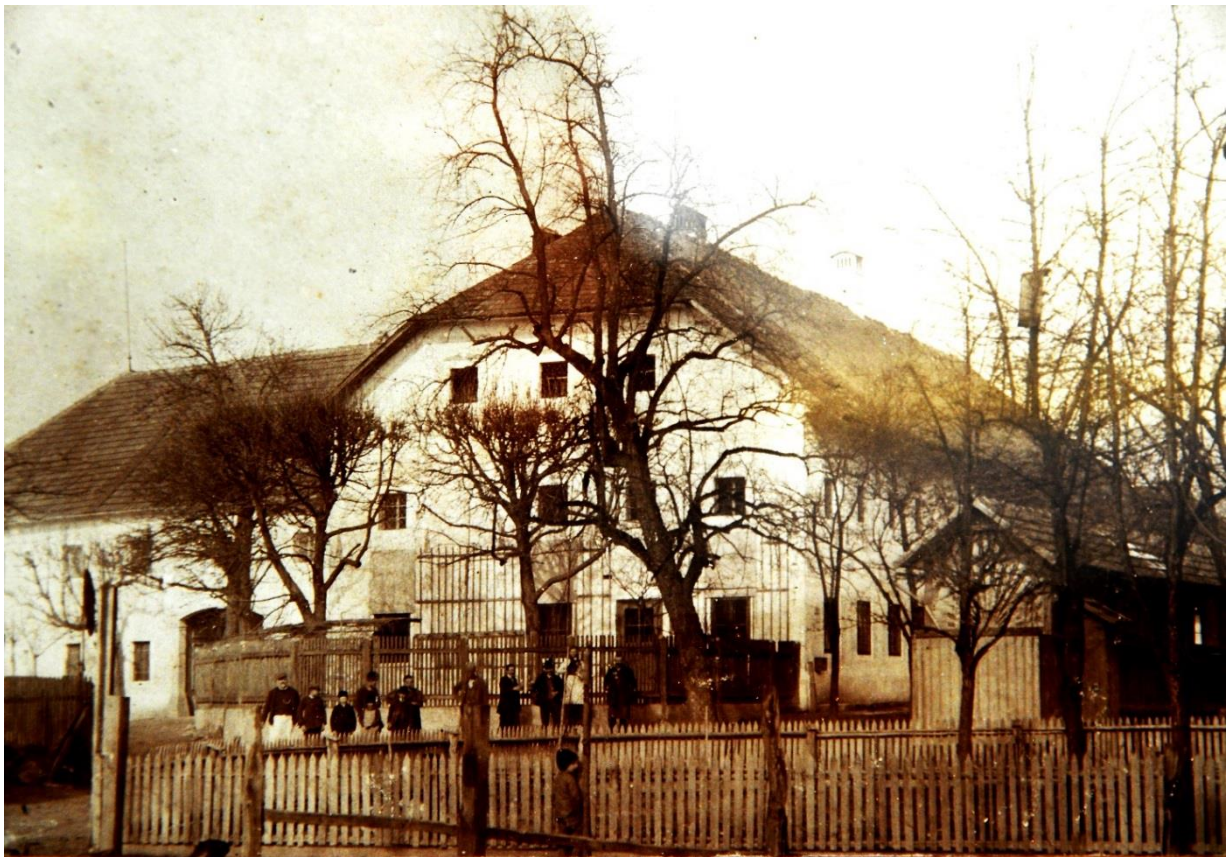


Kirchenwirt

KIRCHBERG-THENING
WIRTSHAUS | VINO THEK | CATERING



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.**



Lieber Gast!

Uns ist wichtig die oberösterreichische Wirtshauskultur zu bewahren. Wir sind Mitglied der Kultiwirte Oberösterreich. Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet. Wir bauen auf beste Qualität unserer Genussland Partner.

Rind, Kalb, Schwein: Hütthaler, Schwanenstadt

Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft, Gemüse Lackner, Hinzenbach

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier (Freilandhaltung): Ludwig Schurm, Alkoven

Erdäpfel, Gemüse: Christine Untersmayr, Kirchberg-Thening

BIO Ente: Die Eiermacher, Kremsmünster

Mühlviertler Bio-Schafskäse: Karl & Ursula Ortner, Gutau

Kürbiskernöl und Kürbiskerne: Christian Ransmayr, Rufling

Traunviertler Weidegans (saisonal): Henning, Pucking

Hirsch, Reh, Wildschwein (saisonal): von heimischen Jagdgemeinschaften

Leondinger Grünspargel (saisonal): Spargelhof Stöttinger, Leonding

Buchkirchner-Schartner Edelobst (saisonal): Apfelhof Roithner, Buchkirchen

Bier: Brauerei Eggenberg, Vorchdorf

Wein aus OÖ: Weingut 95 Tage, Hörsching

Most, Apfelsaft und Edelbrände: Wilfried Hirschvogel, Kirchberg-Thening

Birnsaft und Fruchtsäfte: Hofbauer, Rufling / Hasenfit, St. Florian

Edelbrände und Spirituosen: Stephan Heigl, Kirchberg-Thening /

Parzmair, Schwanenstadt, Hans Reisetbauer, Axberg

Klassiker der Wirtshausküche

Carpaccio von Hirschrücken & Lardo

Eierschwammerl | Rucola | Preiselbeer-Aceto | Asmonte | Hausbrot

14 *

Beef Tartar vom Jungstier

Oliventapenade | Trüffelmayonnaise | Salzbutterm | Parmesanchip | Hausbrot

12

Kräftige Tafelspitzbouillon

Leberknödel oder Kräuterfrittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch

4

Crèmesuppe vom Langer von Neapel

Kürbiskernespuma | Kürbiskerne | Brotchips

5

Trüffelnockel

hausgemachte Spätzle | Ei | Sommertrüffel | Kresse

als Vorspeise 12

als Hauptgang 24

Bio Entenbrust aus Kremsmünster

Raunerrisotto | Wurzelgemüse | Orangenjus | Rotkraut

22 *

Geschmorter Zwiebelrostbraten

Zwiebelsauce | Speckbohnen | Butterspätzle | Röstzwiebel

21

Tafelspitz von der Jungkalbin aus'm Suppentopf

Wurzelgemüse | Bouillonerdäpfel | Schnittlauchsauce | Semmelkren

18

Gebackene Karpfenfilets

Petersilienerdäpfel | hausgemachte Sauce Tartar | Salat

15

Kalbsbeuschel

Semmelknödel | Gurkerlrahm | Kresse

13

Cremiges Hokkaidorisotto

Kräuterseitlinge | Rucola | Asmonte | Salat

12

Chefsalat a la Christoph

Blattsalate / Tomate/Gurke/Paprika / Caesar-Dressing / Croutons / Rumpsteakstreifen

16 *

Backhendlsalat

Blattsalate / Tomate/Gurke/Paprika / Kürbiskerne & Öl / Kürbiskernpanade

13

Blattsalat / gemischter Salat

3 / 3,50

Kirchenvirt Schnitzel

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

Petersilienerdäpfel / Reis / Pommes zur Wahl / Wildpreiselbeeren

14

Wiener Schnitzel vom Schwein

Petersilienerdäpfel / Reis / Pommes zur Wahl / Wildpreiselbeeren

12,50

Österreichische Käseauswahl

Tessiner Feigensenf | Trauben | Nüsse | Salzbutter | Hausbrot

12 *

Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Beerenspiegel | weißes Schokomousse | Schokoerde | Vanilleeis

9

Eispalatschinke

Bourbon-Vanilleeis | Schlagobers | Mandelsplitter | Schokoerde

7

Sorbet mit Prosecco

diverse Sorten

5

Marilleneisknödel

Zwetschkenröster | Butterbrösel

5

Palatschinke

Erdbeere | Marille

pro Stück 3