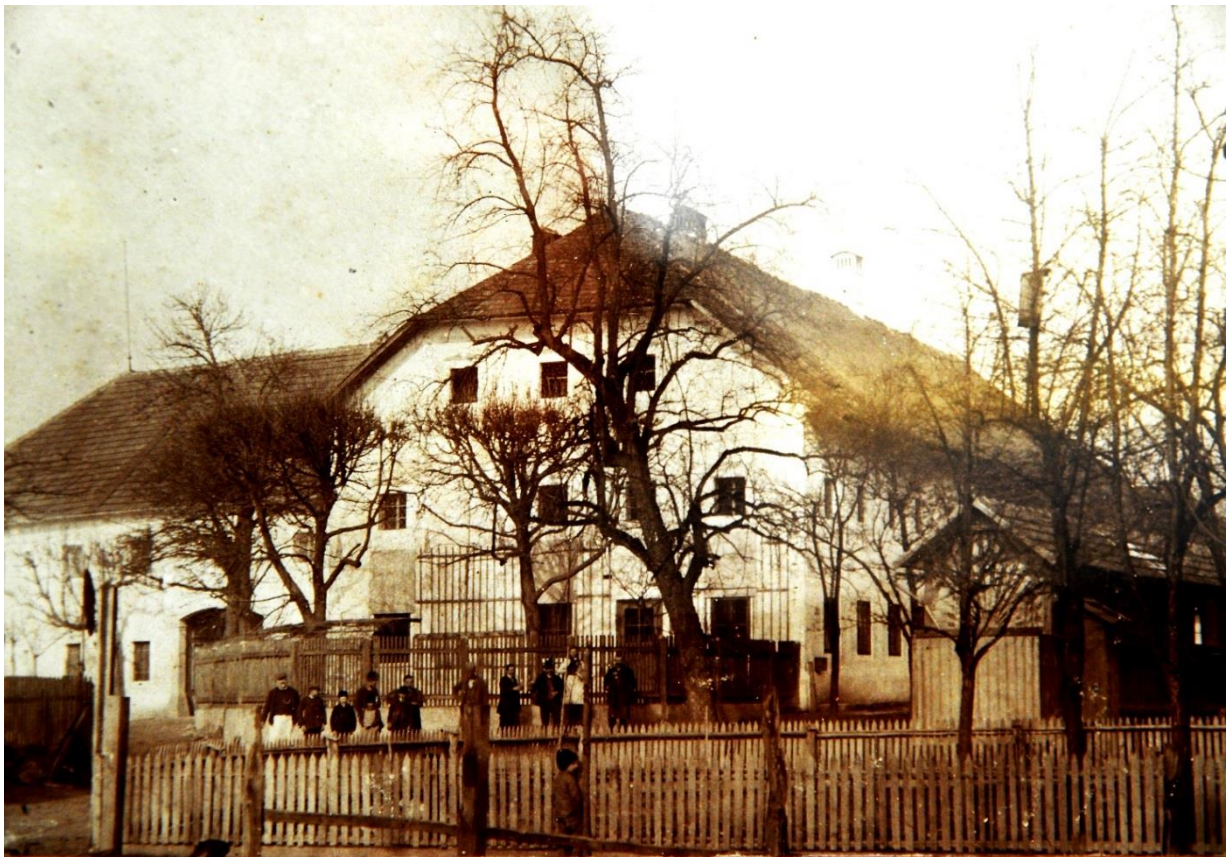


Kirchenwirt

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

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

Edelbrände und Spirituosen: Stephan Heigl, Kirchberg-Thening /

Parzmair, Schwanenstadt, Hans Reisetbauer, Axberg

Klassiker der Wirtshausküche

Carpaccio vom Hirschrücken & Lardo

Eierschwammerl | Rucola | Sauce Cumberland | Asmonte | Hausbrot

14 *

Mousse von der BIO Entenleber

ingelegter Kürbis | Sauerkirschkompott | Briochetoast

12

Kräftige Tafelspitzbouillon

Kaspressknödel oder Kräuterfrittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch

4

Thai Kürbischremesuppe

Kokosschaum | Chillifäden

4,5

Gebackenes Kalbsries

Kürbispüree | Trüffelmayo | Salatschüsserl

als Vorspeise 12

als Hauptgang 23

1/2 Kremsmünsterer BO Ente

Kürbisknödel | Orangensauce | Rotkraut

24 *

Zwiebelrostbraten nach Art des Hauses

Zwiebelsauce | Speckbohnen | Butterspätzle | Röstzwiebel

21

Geschmorter Tafelspitz von der Jungkalbin

Kürbispüree | Wurzelgemüse | Burgundersauce | Erdäpfelpops

18

Hirschragout

Kürbisknödel | Rotweibirne | Speckpflaume | Rotkraut

18

Lachsforellenfilet Asia Style

Kürbisrisotto | Rucola | Kräuterseitlinge | Zitronengrasschaum

17

Hokkaido - Lasagne

Tomatenragout | Rucola | Parmesan | Blattsalat

12

Chefsalat a la Christoph

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

16 *

Backhendlsalat

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

13

Blattsalat / gemischter Salat

3 / 3,50

Kirchenuirt Schnitzel

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

Petersilienerdäpfel / Reis / Pommes zur Wahl I Wildpreiselbeeren

14

Wiener Schnitzel vom Schwein

Petersilienerdäpfel / Reis / Pommes zur Wahl I Wildpreiselbeeren

12,50

Österreichische Affineur-Käseauswahl

Tessiner Birnensenfsauce | Trauben | Nüsse | Salzbutter | Hausbrot

12 *

Topfenschmarr'n

Zwetschkenröster | Kürbiseis

10

Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Beerenspiegel | weißes Schokomousse | Zwetschkensorbet | Schokoerde

9

Eispalatschinke

Bourbon-Vanilleeis | Schlagobers | Mandelsplitter | Schokoerde

7

Hausgemachtes Sorbet mit Axberg Vodka

diverse Sorten

5,5

Palatschinke

Erdbeere | Marille

pro Stück 3