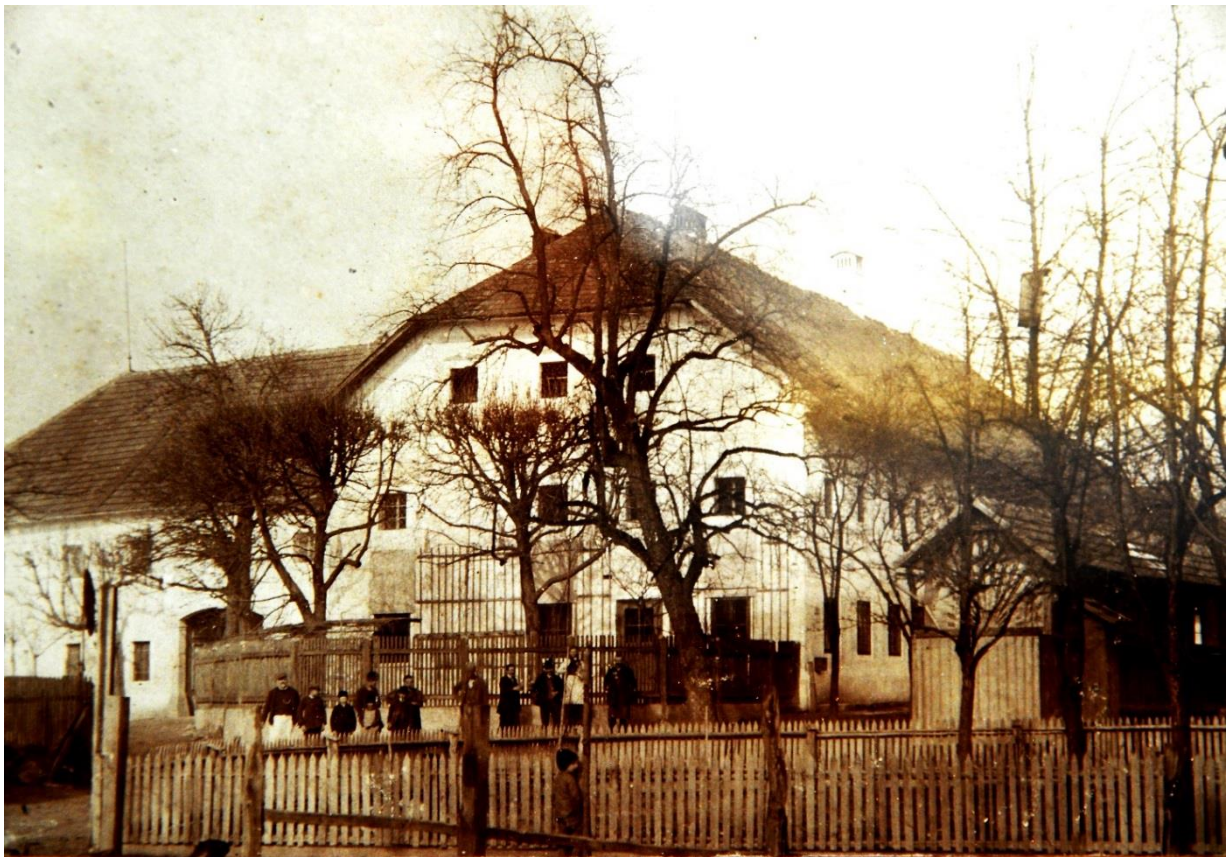


Kirchenwirt

KIRCHBERG-THENING
WIRTSHAUS | VINO THEK | CATERING



Die denkmalgeschützte Fassade des Vierkanter 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 und der Chaîne des Rôtisseurs. 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, Teigwaren (Freilandhaltung), Erdäpfel: Ludwig Schurm, Alkoven

Erdäpfel, Brot: Christine Untersmayr, Kirchberg-Thening

BIO Ente, Junghahn: Die Eiermacher, Kremsmünster

Mühlviertler Bio-Schafskäse: Karl & Ursula Ortner, Gutau

Kürbiskernöl und Kürbiskerne: Ransmayr, Rufling, Trummer, Mettersdorf

Ansfeldner Freilandgans (saisonal): Familie Langmayr, Ansfelden

Hirsch, Reh, Wildschwein (saisonal): Leondinger Jägerschaft, heimische Jagd

Leondinger Grünspargel (saisonal): Spargelhof Stöttinger, Leonding

Obst (saisonal): Apfelhof Roithner, Buchkirchen; Schiefermair, Kematen an der Krems

und viele Produzenten mehr... Werfen Sie einen Blick in unseren Genussladen!!!!

Bier: Brauerei Eggenberg, Vorchdorf

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

Birnensaft und Fruchtsäfte: Hofbauer, Rufling / Franz Josef Rauch

Edelbrände und Spirituosen: Stephan Heigl, Kirchberg-Thening /

Hans Reisetbauer, Axberg

Das Menü

Carpaccio vom AMA Rind

Pesto | eingelegter Kürbis | Rucola | Parmesan | Trüffelbutter

Hokkaidocremesuppe

Steinpilzknöderl | Kernölespuma

Filetsteak ~180g

Grillgemüse | Hokkaidopüree | Chorizohollandaise

oder

Medaillons vom Seeteufel

Kürbis-Dinkelreisrisotto | Mango-Curryschaum | Chiliöl

Kürbis-Cheesecake

Zwetschkenröster | Zotter - Schokoladeneis

3 Gang Menü mit S/H/D: 34 Euro

3 Gang mit V/H/D: 39 Euro

4 Gang Menü V/S/H/ D: 48 Euro

inklusive Gedeck

Das Steakhaus



Beef Tatar vom heimischen Rinderfilet

Eierschwammerl | Kürbis | Trüffelbutter | Senfeis 13*

Carpaccio vom AMA Rind

Pesto | eingelegter Kürbis | Rucola | Parmesan | Trüffelbutter 12

Hokkaidocremesuppe

Steinpilzknöderl | Kernölespuma | Kresse 5,5

Caesar Salad

Romanasalat | Gurke/Tomate/Paprika | Croutons | Parmesanchips

mit Tranchen vom dry aged Beef 18

mit 8 Stk. Black Tiger Garnelen 20

Cult Beef Burger 180g im Briochebrötchen

Gurke | Tomate | Cheddar | Pommes |  Saucen 14

Seeteufel & Black Tiger Garnele

Kürbis-Dinkelreisrisotto | Mango-Curryschaum | Chiliöl 26

Zotter - Schokoladenbrownie

Mangoragout | Kürbiseis | Schokomousse 9

Die Steaks



Filetsteak vom heimischen Stier	200g	22 *
	250g	28
Flat Iron Steak vom Salon Beef	250g	16
Dry Aged Rumpsteak vom Salon Beef	250g	24
Dry Aged Tomahawk von der heimischen Sau	450g	19
T-Bone vom Almochsen	~600g	10 / 100g

Fragen Sie bei unseren Mitarbeitern nach unseren Special Cuts aus unserem eigenen DRY AGER!!!!!!!

Die Beilagen

Grillgemüse	2*	Pommes	2
Speckbohnen	2,5	Kürbis-Dinkelreisrisotto	2,5
Zwiebelringe gebacken	2,5	Rosmarinerdäpfel	2

Saucen & Co.

BBQ Sauce	1,5	Trüffelbutter	1,5
Pfefferrahmsauce	2	Sauce Dijonnaise	2
Chorizo Hollandaise	2	Chimichurri	1,5

Bitte bedenken Sie den höheren Aufwand in der Küche und die notwendigen Rastzeiten unserer Steaks bevor wir servieren!

Wir empfehlen im Vorfeld eine Suppe, Vorspeise oder kleinen Salat zum Appetit anregen!

*Alle Preise in Euro. | Für Speisenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,- Euro.

Das Wirtshaus

Kräftige Rinderbouillon

Gemüseeinlage | Schnittlauch | Kräuterfrittaten 3,5*

Gebackener Hokkaido

Körndlpanade | Rosmarinerdäpfel | Oliventapenade

12

Backhendlsalat

Blattsalate | Tomate/Gurke/Paprika | Kernöl und Kerne | Hühnerfilet in Körndlpanade

12

Kleiner Blattsalat 3

Kleiner gemischter Salat 3,5

Schnitzel „Wiener Art“ vom Hausruckviertler Schwein

Petersilienerdäpfel | Reis | Pommes & Wildpreiselbeeren

12

In Kirchenwirt sein „Hausschnitzel“

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

Petersilienerdäpfel | Reis | Pommes & Wildpreiselbeeren

14

Eispalatschinke

Bourbon-Vanilleeis | Schlagobers | Mandelsplitter | Krokant | Schokosauce

7

Palatschinke

Erdbeere | Marille | Amalfi-Zitrone

pro Stück 3

*Alle Preise in Euro. | Für Speisenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,- Euro.