



VORNE WECK UND
HONDGEMOCHTES
Per iniziare

Peters Selchkuchl / Hausgeräucherter Speck, Salami
und Kaminwürzen / Gebeiztes Filet vom Fackl
Tirtl nach Oma Johannas Rezept

Specialità affumicate dalla cantina di Peter
Speck dal nostro maso / salamini / filetto di maialino
Tirtl alla ricetta della nonna
Sell, Sen, G; Ei, M, Schwe

Gebeizter Saibling aus dem Passeiertal
Eingelegtes Bio Gemüse vom Garten
Ricotta von der Brimi / Knuspriger Parmesan

Salmerino marinato dalla Val Passiria
Verdure biologiche marinate dal nostro campo
Ricotta dalla Brimi / parmigiano croccante
AchtzehnEuro / DiciottoEuro Sell, Sen, G; Ei, M, F, Schwe

Gezupftes Bio Rind aus Welschnofen auf salzigem Pancake
Frische Kresse und Zupfsalate aus unserem Garten
Hausgemachte Chilimayonnaise / fermentiertes Rotkraut

Manzo tirato biologico su un pancake salato
Crescione ed insalatine biologiche dal nostro orto
Maionese di chili fatta in casa / cavolo rosso fermentato
ZwanzigEuro/VentiEuro Sell, Sen, G; Ei, M, Schwe



SUPPEN UND HONDGEMOCHTES

Zuppe e Prodotti fatti a mano
Consommé vom Bio Rind - Gemüsestreifen
Leber- oder Speckknödel nach Omas Rezept

Consommé di manzo biologico / striscioline di verdure
Canederli di speck o fegato alla ricetta della nonna
DreizehnEuro/TrediciEuro G, M, Ei, Sell, Schwe

Cremesüppchen aus Spargel und Bärlauch aus unseren
Wäldern/ gebackenes Erdäpfeltascherl gefüllt mit Graukäse

Crema d'asparagi e aglio orsino dai nostri boschi
Ravioli fritti di patate ripiene di formaggio grigio
DreizehnEuro / TrediciEuro G, M, Ei, Sell, Schwe

Handgemachte Tortelli gefüllt mit Almkäse und Rucola
Hofeigene getrocknete Tomaten / Oliven / Kapern
Frischer Bio Spinat

Tortelli fatti in casa ripieni di formaggio di malga e rucola
Pomodori secchi dal nostro campo / olive / capperi
Spinaci freschi biologici
NeunzehnEuro / DicianoveEuro G, M, Ei, Sell, Schwe

Hausgemachte Schlutzer aus Buchweizen aus Feldthurns
gefüllt mit Bio Spinat vom Acker / frischer Spinat
"Schlutzer" di grano saraceno dal Regio Grano fatti in casa
ripieni di spinaci biologici / spinaci freschi
AchtzehnEuro / DiciottoEuro G, M, Ei, Sell, Schwe

Handgemachte Tagliatelle aus Schüttelbrot
Geschnittenes Ragout vom einheimischen Lamm
Eingelegte Beeren vom Hof / frische Kräuter
Tagliatelle di "Schüttelbrot" fatti in casa
Ragù d'agnello nostrano tagliato a mano
Bacche marinate dal nostro maso / erbe fresche
NeunzehnEuro / DicianoveEuro G, M, Ei, Sell, Schwe

Viele unsere Produkte könnt ihr in unserem Kircherhofladen im Untergeschoss erwerben.
Tanti dei nostri prodotti sono disponibili in nostro negozio nel seminterrato.



WOS RICHTIGES Secondi pasti

Zweierlei vom Bio Rind vom Karerhof in Welschnofen
Rosa gebraten und geschmort
Frische Bio Spargel / Selleriecreme
Knusprige Krapfen aus Schnittlauch und Erdäpfeln vom Hof
Duetto di manzo biologico dal maso Karer a Nova Levante
Grigliato e brasato
Asparagi freschi biologici / crema di sedano
"Krapfen" d'erba cipollina e patate dal nostro maso
VierundDreiBigEuro / TrentaquattroEuro M, G, Sell, Ei, Schw



Duett vom einheimischen Lamm
Rosa gebraten und geschmort
Bio Pak Choi vom Acker / Creme von der Schwarzwurzel
Handgemachte Erdäpfelblatln
Duetto d'agnello nostrano
Grigliato e brasato
Pak Choi dal nostro campo / Crema di scorzonera
Foglie di patate fatte in casa
DreiundDreiBigEuro / TrentatreEuro Sell, M, Ei, G, Sell, Schwe

Filet vom Saibling aus dem Passeiertal
Bio Kraut vom Hof / Sud aus Weißwein und Peperoni
Handgemachte Topfennocken
Filetto di Salmerino dalla Val Passiria
Cavolo dal nostro orto / sud di vino bianco e peperoni
Gnocchetti di ricotta fatti a mano
EinundDreiBigEuro / TrentunoEuro M, Sell, G, Ei, F, Schwe

ZUM LEBEN VERSÜßEN Per godersi la vita

Mousse aus Sterzinger Joghurt
Schwarzbeeren vom Hof als Creme
Hausgemachtes Schwarzbeereis
Mousse di yoghurt da Vipiteno
Crema di mirtilli neri dal maso
Gelato di mirtilli neri fatto in casa
DreizehnEuro / TrediciEuro Ei, G, M, Scha

Creme von der dunklen Schokolade
Frischer Rhabarber / Himbeercreme vom Hof
Hausgemachtes Rhababer- Himbeereis
Crema di cioccolato scuro
Rabarbaro fresco / crema di lamponi dal maso
Gelato di rabarbaro e lamponi fatto in casa
VierzehnEuro / QuattordiciEuro G, M, Ei, Scha, Schwe

Hausgemachtes Bratapfelsorbet
vom Bio Apfel/ NussstreuBel
Knusprige Chips von der „Karuna“ Schokolade
Sorbetto di mele al forno biologiche
fatto in casa / croccante di noci
Croccante di cioccolato "Karuna"
AchtEuro / OttoEuro M; Scha, G, Ei

Viele unsere Produkte könnt ihr in unserem Kircherhofladen im Untergeschoss erwerben.
Tanti dei nostri prodotti sono disponibili in nostro negozio nel seminterrato.



ÜBERRASCHUNGS MENÜ

Loss mor ins von insre Köche überroschn

Unser Küchenchef Wolfgang

und unser Kircherhof Küchen Team

überraschen euch mit einem **Drei oder Vier Gänge Menü**

Drei Gänge
DreiundFünfzigEuro

VierGänge
FünfundSechzigEuro

MIT WEINBEGLEITUNG

Drei Gläser
NeunzehnEuroFünfzig

Vier Gläser
SechszwanzigEuro

MIT BIERBEGLEITUNG

Drei Gläser
AchtzehnEuroFünfzig

Vier Gläser
FünfundzwanzigEuro

Gedeck: DreiEuro
Coperto: TreEuro

MENU A SCELTA DELLO CHEF

Lasciatevi sorprendere

con un **menu di tre o quattro portate**

preparato dal nostro chef di cucina Wolfgang

e lo staff

Tre portate
CinquantatreEuro

Quattro portate
SessantacinqueEuro

CON ACCOMPAGNAMENTO DI VINO

Tre calici
DicannoveEuro Cinquanta

Quattro calici
VentiseiEuro

CON ACCOMPAGNAMENTO DI BIRRA

Tre calici
DiciottoEuroCinquanta

Quattro calici
VenticinqueEuro

Viele unsere Produkte könnt ihr in unserem Kircherhofladen im Untergeschoss erwerben.
Tanti dei nostri prodotti sono disponibili in nostro negozio nel seminterrato.