



VORNE WECK UND HONDGEMOCHTES Per iniziare

Peters Selchkuchl / Hausgeräucherter Speck,
Bauernsalami / gebeiztes Filet vom Fackl
Tirtl nach Oma Johannas Rezept

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

Am Hof gebeizter und geräucherter Saibling
Eingelegtes Bio Gemüse vom Garten
Buttermilch / Knuspriges Schüttelbrot

Salmerino marinato e affumicato in casa
Verdure biologiche marinate dal nostro campo
Latticello / parmigiano croccante
ZwanzigEuro / VentiEuro Sell, Sen, G, Ei, M, F, Schwe

Handgeschnittenes Tatar vom einheimischen Bio Rind
Eingelegtes Gemüse aus unserem Garten
Hausgemachte Senfmayonnaise / Focaccia

Tatar tagliato a mano di manzo nostrano biologico
Verdure marinate dal nostro orto
Maionese di senape fatta in casa / Focaccia
EinundZwanzigEuro / VentiUnoEuro Sell, Sen, G, Ei, M, Schwe

Kircherhofs Bio Rührei
Knackiger Zupfsalat aus unserem Garten
Creme aus Bio Spinat / Handgemachtes Brioche
Uova strapazzate biologiche
Insalatine fresche dal nostro campo
Creme di spinaci biologici / brioche fatte a mano
NeunzehnEuro / DicianoveEuro Sell, Sen, G, Ei, M, Schwe, Scha

SUPPEN UND HONDGEMOCHTES Zuppe e Prodotti **fatti a mano**

Consommé vom Bio Rind - Gemüsestreifen
Leber- oder Speckknödel oder Milzschnitten

Consommé di manzo biologico / striscioline di verdure
Canederli di speck o fegato o crostini di milza
DreizehnEuro / TrediciEuro G, M, Ei, Sell, Schwe

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen aus unseren
Wäldern / frische Pfifferlinge / Salzzitrone
Frische Kräuter aus dem Kräutergarten

Ravioli fatti a mano ripieni di finferli dei nostri boschi
Finferli freschi / limone salato
Erbe aromatiche fresche del nostro orto
ZweiundzwanzigEuro / Ventiuno G, M, Ei, Sell, Schwe, Sen

Gezupfte Osso buchi vom Bio Rind
Knödel aus hausgemachter Brioche
Eingelegte Bio Beeren vom Hof
Ossobuco di manzo biologico sfilacciato
Canederli di brioche fatti in casa / erbe aromatiche fresche
Bacche marinate dal nostro campo
ZwanzigEuro / VentiEuro G, M, Ei, Sell, Schwe

Handgemachte Tortelli gefüllt mit Karottengrün
Creme aus Bio Karotten aus unserem Acker
Pesto aus Nüssen vom Hof
Tortelli fatti in casa ripieni di verde di carote
Creme di carote biologiche / Pesto di noci dal maso
ZwanzigEuro / VentiEuro G, M, Ei, Sell, Schwe

Hausgemachte Tagliolini / Bio Zucchini vom Acker
Confiertes Bio Eigelb
Hausgemachter Pesto rosso
Tagliolini fatti in casa / zucchini biologiche dal campo
Tuorlo uovo confitato / Pesto rosso fatto in casa
ZwanzigEuro / VentiEuro G, M, Ei, Sel, Sen

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

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet. Gegebenenfalls werden tiefgekühlte Produkte verwendet.
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE. In caso usiamo anche dei prodotti surgelati.



WOS RICHTIGES Secondi **pasti**

Dreierlei Hase vom Kasserolhof in Teis
Gebraten – geschmort – als Suppe
Bio Brokkoli aus unserem Garten
Handgemachte Kräuterschupfnudel

Tris di coniglio del Kasserolhof di Tiso
Grigliato – stufato – brodo

Broccoli biologici del nostro orto

Gnocchetti alle erbe aromatiche fatti a mano

NeunundDreißigEuro / TrentanoveEuro M, Sell, G, Ei, Scha

Duett vom einheimischen Bio Rind

Vom Karerhof in Deutschnofen

Rosa gebraten und geschmort

Bio Kraut aus unserem Acker / Speck vom Hof
Selleriecreme / Handgemachte Schnittlauchkrapfen

Duetto di manzo biologico dal maso Karer
Grigliato e brasato

Crauti biologici dal nostro campo / Speck dal maso

Crema di sedano / "Krapfen" d'erba cipollina fatti in casa

FünfundDreißigEuro / TrentaCinqueEuro Sell, M, Ei, G, Sell, Schwe



Pochiertes Bio Ei

Hausgemachte Topfennocken von der Brimi
Fenchel aus unserem Garten

Uovo biologico in camicia

Gnocchi di ricotta della Brimi fatti in casa

Finocchio dal nostro orto

AchtundZwanzigEuro / VentottoEuro M, Sell, G, Ei, F, Schwe

ZUM LEBEN VERSÜßEN Per godersi **la vita**

Mousse aus Sterzinger Bio Joghurt
Schwarzbeeren vom Hof als Creme
Hausgemachtes Schwarzbeereis

Mousse di yoghurt biologico da Vipiteno

Crema di more dal nostro maso

Gelato di more fatto in casa

VierzehnEuro / QuattordiciEuro G, M, Ei, Scha

Kircherhofs Zwetschgenknödel

1, 2, oder 3 Stück

Zwetschgenkompott / Hausgemachtes Vanilleeis

Canederli di prugne dal Kircherhof

1, 2 o 3 pezzi

Composta di prugne / gelato di vaniglia fatto in casa

Kochzeit 20 Minuten / tempo di cottura 20 minuti

G, M, Ei, Scha, Schwe

Hausgemachtes Sorbet aus Bio Ribisel vom Feld

Marinierte Bio Beeren / kleine Meringue

Gebrannte Mandeln

Sorbetto di ribes biologico dal nostro campo

Bacche biologiche marinate / piccole meringhe

Mandorle caramellate

NeunEuro/ NoveEuro 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.

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet. Gegebenenfalls werden tiefgekühlte Produkte verwendet. Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE. In caso usiamo anche dei prodotti surgelati.



ÜBERRASCHUNGS MENÜ

Loss mor ins von insre Köche überroschn

Unser Küchenchef Wolfgang

und unser Kircherhof Küchen Team Theo, Kathrin und Samuel

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

Drei Gänge
FünfundFünfzigEuro

VierGänge
SiebenundSechzigEuro

MIT WEINBEGLEITUNG

Drei Gläser
EinundZwanzigEuro

Vier Gläser
SiebenundzwanzigEuro

MIT BIERBEGLEITUNG

Drei Gläser
AchtzehnEuroFünfzig

Vier Gläser
FünfundzwanzigEuro

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 Theo, Kathrin e Samuel

Tre portate
CinquantacinqueEuro

Quattro portate
SessantasetteEuro

CON ACCOMPAGNAMENTO DI VINO

Tre calici
VentUnoEuro

Quattro calici
VentisetteEuro

CON ACCOMPAGNAMENTO DI BIRRA

Tre calici
DiciottoEuroCinquanta

Quattro calici
VenticinqueEuro

Gedeck: DreiEuro
Coperto: TreEuro

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

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet. Gegebenenfalls werden tiefgekühlte Produkte verwendet. Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE. In caso usiamo anche dei prodotti surgelati



UNSERE KÜCHE IST BIO-ZERTIFIZIERT



Als Silber-Partner verwenden wir in der Küche 60% - 90% Zutaten aus ökologischer Erzeugung. Auch Regionalität und faire Bedingungen beim Anbau der Lebensmittel sind ein Muss.



Wir werden mindestens jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle auf die Einhaltung der Bio Fair Südtirol Richtlinien geprüft.



Handwerkliche Tradition und schonende Verarbeitung gehen Hand in Hand mit Transparenz, Tierwohl und ehrlichem Geschmack: dafür stehen unsere Produkte, die zum Großteil von Bioland Erzeugern und Verarbeitern stammen.

LA NOSTRA CUCINA È CERTIFICATA BIOLOGICA



In qualità di Partner argento, utilizziamo in cucina il 60% - 90% di ingredienti da produzione biologica. Anche la regionalità e le condizioni eque nella coltivazione degli alimenti sono criteri obbligatori.



Siamo controllati almeno una volta all'anno da un organismo di controllo indipendente per verificare il rispetto delle linee guida di Bio Fair Südtirol.



Grazie alla tradizione artigianale e alla lavorazione delicata, vi garantiamo trasparenza, benessere animale e gusto genuino: questo è ciò che rappresentano i nostri prodotti, la maggior parte dei quali proviene da produttori e trasformatori Bioland.

BIO
FAIR
SÜDTIROL



Bioland steht für...

...zukunftsgewandte, klimafreundliche Landwirtschaft und Genuss auf höchstem Niveau. Wie die Bioland-Landwirte auf dem Acker arbeiten auch die Köchinnen und Köche im Rhythmus der Natur. Das bedeutet für Sie: Vielfalt auf dem Teller, mit regionalen und saisonalen Spezialitäten. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! Weitere Infos auf www.bioland-suedtirol.it

BIO
FAIR
SÜDTIROL



Bioland è...

...sinonimo di un'agricoltura lungimirante e rispettosa del clima e del gusto su un livello altissimo. Proprio come gli agricoltori di Bioland nei campi, anche i cuochi lavorano al ritmo della natura. Ciò significa varietà nel piatto con specialità regionali e stagionali. Buon appetito! Maggiori informazioni su www.bioland-suedtirol.it

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

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet. Gegebenenfalls werden tiefgekühlte Produkte verwendet. Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE. In caso usiamo anche dei prodotti surgelati.