

## 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

Hausgemachte Nussfocaccia / Almkäse als Creme  
Bio Apfelcreme / eingelegte rote Zwiebel vom Feld  
Bio Zupfsalat / Fichtenhonig aus unseren Wäldern

Focaccia alle noci fatta in casa / Crema di formaggio di  
malga/ Crema di mele biologiche / Cipolla rossa sottaceto  
Insalata biologica / Miele di abete rosso dai nostri boschi  
**ZwanzigEuro / VentiEuro** 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



### Unser Gericht zum Erntedank: Il nostro piatto per la festa del raccolto

Cremesuppe vom Bio Kürbis / Erdäpfeltascherln  
gefüllt mit Graukäse / Bio Apfelcreme  
Hausgemachtes Sonnenblumentahini

Crema di zucca biologica dal nostro campo  
Ravioli fritti ripieni di formaggio grigio/ crema di mele  
biologiche / tahini fatto in casa di semi di girasole  
**VierzehnEuro / QuattordiciEuro** G, M, Ei, Sel, Sen

Risotto Vialone Nano  
Hausgeräucherter Speck vom Hof / Eigelbcreme  
Bio Schüttelbrot vom Profanter

Risotto Vialone Nano  
Speck affumicato in casa / Crema di tuorli d'uovo  
Pane croccante biologico del Profanter  
**ZwanzigEuro / VentiEuro** G, M, Ei, Sell, Schwe, Sen

Hausgemachte Cavatelli  
Geschnittenes Innereien Ragout vom Bio Rind  
Eingelegte Bio Beeren vom Hof  
Cavatelli fatti in casa / bacche marinate dal nostro campo  
Ragù di frattaglie tagliate di manzo biologico  
**ZwanzigEuro / VentiEuro** G, M, Ei, Sell, Schwe

Handgemachte Tortelli gefüllt mit Steinpilzen  
Fermentiertes Rotkraut vom Acker / Sud aus Sellerie

Tortelli fatti a mano ripieni di porcini  
Cavolo rosso fermentato dell'orto / Sud di Sedano  
**EinZwanzigEuro / VentiUnoEuro** 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.

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**



### Unser Gericht zum Erntedank: Il nostro piatto per la festa del raccolto

Zweierlei vom Bio Kalb aus Deutschnofen  
Geschmorter Bio Kürbis aus unserem Garten / Nusspesto  
Handgemachte Blattln aus Erdäpfeln vom Hof

Duetto di vitello biologico di Nova Ponente  
Zucca biologica del nostro orto / pesto di noci  
Frittelle di patate dal maso fatte in casa



**FünfundDreiBigEuro / TrentaCinqueEuro** Sell, M, Ei, G, Sell, Schwe; Scha

Duett vom Alpenrind  
Rosa gebraten und geschmort  
Bio Wirsing aus unserem Acker / Speck vom Hof  
Selleriecreme / Handgemachte Schnittlauchkräpfen

Duetto di manzo alpino  
Verza biologica dal nostro campo / Speck dal maso  
Crema di sedano / "Krapfen" d'erba cipollina fatti in casa  
**FünfundDreiBigEuro / TrentaCinqueEuro** Sell, M, Ei, G, Sell, Schwe

Filet vom Saibling aus dem Passeiertal  
Hausgemachte Topfennocken von der Brimi  
Artischocken und Fenchel aus unserem Garten

Filetto di salmerino dalla Val Passiria  
Gnocchi di ricotta della Brimi fatti in casa  
Carciofi e finocchio dal nostro orto  
**DreiundDreiBigEuro / TrentatreEuro** 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

Crema von der dunklen Schokolade  
Crema aus Bio Himbeeren aus unserem Garten  
Hausgemachtes Himbeereis

Crema di cioccolato scuro  
Crema di lamponi biologici dal nostro orto  
Gelato di lampone fatto in casa

**VierzehnEuro / QuattordiciEuro** G, M, Ei, Scha



### Unser Gericht zum Erntedank: Il nostro piatto per la festa del raccolto

Hausgemachtes Bratapfelsorbet  
Bio Bratapfel vom Hof  
Knusprige Schokolade / Nussstreußel

Sorbetto di mele al forno fatto in casa  
Mele biologiche al forno dal nostro campo  
Cioccolato croccante / croccante di noci

**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 und Kathrin

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

**Drei Gänge**  
**AchtundFünfzigEuro**

**VierGänge**  
**NeunundSechzigEuro**

### 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 e Kathrin

**Tre portate**  
**CinquantaottoEuro**

**Quattro portate**  
**SessantanoveEuro**

### 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...*

...zukunfts-gewandte, 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](http://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](http://www.bioland-suedtirol.it)

BIO  
FAIR  
SÜDTIROL

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