



Herzlich Willkommen in unserem
Bauernhof und Gasthof Kircherhof

Unsere Philosophie ist es, möglichst eng am
Kreislauf der Jahreszeiten zu leben und zu
produzieren.

Wir leben Landwirtschaft und versuchen, das
auch unseren Gästen zu vermitteln, deshalb
verwöhnen wir Sie bevorzugt mit frischen und
gesunden Produkten aus kleinen Kreisläufen und
von unserem Hof im Moment mit Gemüse von
unseren Feldern.

Wenn immer möglich, kommen viele unserer
Lebensmittel von den eigenen Wiesen, Feldern
und Gärten oder von Bauernhöfen der näheren
Umgebung, bei denen wir uns sicher sind, dass
Ihnen Ihre Arbeit genauso am Herzen liegt wie
uns.

Im Mittelpunkt unseren Tuns stehen dabei Ihr
Wohlbefinden und Ihre Gesundheit.

Wir wollen Ihnen ein Lebensgefühl vermitteln,
das geprägt ist von Natur, Nachhaltigkeit und
überlieferten Werten.

Ihre Familie Noflatscher

Kecia Noflatscher Barbara
Thomas Jacarisa Verena

und das Team vom Kircherhof wünschen Ihnen
einen genussvollen und erholsamen Aufenthalt
in unserem Bauern- und Gasthof.

Siamo lieti della vostra visita qui al nostro
maso ristorante Kircherhof.

La nostra filosofia è vivere il più possibile nel
rispetto del ciclo delle stagioni e, pertanto,
promuovere una produzione stagionale.

Viviamo l'agricoltura e tentiamo di trasmettere
questa nostra filosofia anche ai nostri ospiti. Ecco
perché li viziemo preferibilmente con prodotti
freschi e sani provenienti da un ciclo produttivo
sostenibile.

Quando possibile, numerosi ingredienti
provengono da terreni e orti di proprietà oppure
da masi nei dintorni che ci ispirano la stessa
fiducia, perché seguono con il cuore la stessa
visione.

Al centro del nostro impegno mettiamo sempre il
vostro benessere e la vostra salute.

Desideriamo trasmettervi un nuovo modo di
concepire la vita, plasmato da natura,
sostenibilità e valori di un tempo.

Vi auguriamo una rilassante permanenza e
speriamo di potervi coccolare con i nostri prodotti
genuini.

La vostra famiglia Noflatscher e lo staff del
Kircherhof

Kecia Noflatscher Barbara
Thomas Jacarisa Verena



EISACKTALER KOST
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972





ÜBERRASCHUNGS MENÜ

Loss mor ins von insre Köche überroschn

Inser Küchenchef Wolfgang

und inser Kircherhof Küchen enk

mit einem **Drei oder Vier Gänge Menü**

Drei Gänge
SechzigEuro

VierGänge
NeunundSechzigEuro

MIT WEINBEGLEITUNG

Drei Gläser
DreiundZwanzigEuro

Vier Gläser
NeunundzwanzigEuro

MIT BIERBEGLEITUNG

Drei Gläser
ZwanzigEuro

Vier Gläser
SiebenundzwanzigEuro

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
SessantaEuro

Quattro portate
Sessantaneve Euro

CON ACCOMPAGNAMENTO DI VINO

Tre calici
VentiTreEuro

Quattro calici
VentinoveEuro

CON ACCOMPAGNAMENTO DI BIRRA

Tre calici
VentiEuro

Quattro calici
VentiSetteEuro

Gedeck: DreiEuroFünfzig
Coperto:TreEuroCinquanta



EISACKTALER KOST
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972

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



KIRCHERHOF
Albeins · Albes





Vorne weck

Per iniziare



Peters Selchkuchl Hausgeräucherter Speck und Kaminwurzeln
Bauernsalami / 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
G, M, Ei, Schwe, Sen



Am Hof gebeizter und geräucherter Saibling
Eingelegtes Bio Gemüse vom Garten
Bio Ricotta von der Brimi / Knuspriges Schüttelbrot

Salmerino marinato e affumicato in casa
Verdure biologiche marinate dal nostro campo
Ricotta dalla Brimi / pane croccante
EinZwanzigEuro / VentUnoEuro Sell, Sen, G, Ei, M, Schwe, F



Sulze von der Schweinshaxe von unseren Speckschweinen aus Kiens
Knusprige Schwarzwurzel / frischer Zupfsalat/ Eingelegte rote Bio Zwiebel

Gelatina di stinco di maiale dai nostri maiali dalla Val Pusteria
Scorza nera croccante/ insalatine fresche / cipolle rosse biologiche marinate
EinundZwanzigEuro / VentUnoEuro Sell, Sen, G, Ei, M, Schwe



2 Euro dieses Gerichts kommen der Lebenshilfe, die Beratungsstelle für Unterstützte Kommunikation „Trotzdem reden Onlus“ zugute, die sich um Menschen aus Südtirol kümmert, die nicht oder kaum über Lautsprache verfügen.

2 euro di questo piatto verranno donati all'associazione Lebenshilfe Onlus – Trotzdem reden – Consulenza per la Comunicazione alternativa e aumentativa, la quale ha l'obiettivo di sostenere le persone, che non sono capaci di parlare.



EISACKTALER KOST
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972

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



KIRCHERHOF
Albeins · Albes





Suppen und Hondgemochtes

Zuppe e Prodotti fatti a mano



Kräftige Consommé vom Bio Rind
Hausgemachte Speck oder Leberknödel nach Omas Rezept / Gemüsestreifen

Consommé di manzo
Canederli allo speck o di fegato fatti in casa secondo la ricetta della nonna
Julienne di verdure
FünfzehnEuro/ QuindiciEuro G, M, Ei, Sell, Schwe



Hausgemachte Schlutzer aus Feldthurner Buchweizen
gefüllt mit Bio Spinat vom Acker / frischer Zupfsalat
"Rughi" Käse von Hansi / Bio-Butter
"Schlutzer" Mezzelune di grano saraceno di Velturmo fatte in casa
ripieni di spinaci biologici dal campo / insalatine fresche
Formaggio "Rughi" di Hansi / burro fuso biologico
ZwanzigEuro / VentiEuro G, M, Ei, Sell, Schwe



Handgemachte Tortelli gefüllt mit Almkäse
Bio Pilze vom Kirnig aus Aldein
Fermentiertes Rotkraut vom Hof / Bio Baby Spinat
Tortelli fatti in casa ripieni di formaggio di malga
Funghi biologici Kirnig di Aldino
Crauti rossi fermentati del nostro maso/ Spinaci baby bio
Einund ZwanzigEuro / VentUnoEuro G, M, Ei, Sell, Schwe



Hausgemachte Kräuterknödel
Beuschel von unseren Speckschweinen aus Kiens
Canederli d'erbe biologiche fatti in casa
Frattaglie dei nostri maiali di Chienes
EinundZwanzigEuro / VentUnoEuro G, M, Ei, Sell, Schwe



EISACKTALER KOST
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972



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



KIRCHERHOF
Albeins · Albes





Wos richtiges

Qualcosa di sostanzioso

Genau wie bei unseren hofeigenen Produkten steht für uns auch beim Fleisch die Qualität an erster Stelle. Immer wählen wir bei unseren Metzgern das Beste aus Südtirol aus. So garantieren wir eine ehrliche Herkunft und eine artgerechte Aufzucht.

Proprio come per i prodotti del nostro maso, anche per la carne puntiamo all'eccellenza. Ogni settimana selezioniamo dai nostri macellai di fiducia i migliori tagli dell'Alto Adige, garantendo una provenienza certa e un allevamento rispettoso degli animali.



Zweierlei vom einheimischen Kalb vom Golserhof

Rosa gebraten und geschmort

Pastinake / Bio Pilze aus Aldein

Kaltgerührte Schwarzebeeren vom Hof / Handgemachte Blattln aus Erdäpfeln vom Hof

Duetto di manzo biologico dal maso Gols dalla Val Pusteria

Rosa e brasato

Pastinaca / Funghi biologici di Aldino

Mirtilli neri dal nostro maso / Frittelle di patate dal maso

SechsunDreißigEuro / TrentaSeiEuro Sell, M, Ei, G, Sell, Schwe



Das Alpenrind – rosa gebraten

Bio Pak Choi / Selleriecreme / Senfkörner

Handgemachte Schnittlauchkrapfen

Manzo alpino – grigliato

Pak choi bio / crema di sedano / semi di senape

Krapfen all'erba cipollina fatti a mano

SiebenundDreißigEuro / TrentasetteEuro M, G, Sell, Ei, Schwe



Filet vom einheimischen Saibling

Bio Fenchel von unserem Acker

Urgetreide „Binkel“ vom Bio Felderhof

Filetto di salmerino nostrano

Finocchi biologici dal nostro campo

Frumento antico „Binkel“ del maso biologico Felderhof

SechsunDreißigEuro / TrentaSeiEuro M, F, Sell, Scha



EISACKTALER KOST
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972



KIRCHERHOF
Albeins · Albes



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



Zum Leben versüßen

Per godersi la vita



Bauernsoufflé aus Bio Ricotta von der Brimi
Bio Äpfel von unserem Hof
Hausgemachtes Apfelsorbet
(für 2 Personen)

Soufflé contadino con ricotta bio della Brimi
Mele biologiche dal nostro campo
Gelato alle mele fatto in casa
(per 2 persone)

Vorfreude 15 Minuten / Tempo d'attesa: 15 minuti
ZwanzigEuro / VentiEuro Ei, G, M, Scha



Hausgemachtes Quittensorbet
Sekt süppchen vom Haderburg Brut
Knusprige Hippe

Sorbetto di mela cotogna fatto in casa
Zuppetta allo spumante Haderburg Brut
Cialda croccante
NeunEuro / NoveEuro G, M, Ei, Scha



Crema von der dunklen Schokolade
Gel von der Bio Schwarzbeere vom Hof
Streusel von Nüssen
Hausgemachtes Schwarzbeereis

Crema di cioccolato scuro
Gel ai mirtilli neri bio del maso
Crumble alle noci
Gelato ai mirtilli neri fatto in casa
VierzehnEuro / QuattordiciEuro G, M, Ei, Scha



EISACKTALER KOST
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972



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



KIRCHERHOF
Albeins · Albes

