



## 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  
Bio Ricotta von der Brimi / Knuspriges Schüttelbrot

Salmerino marinato e affumicato in casa  
Verdure biologiche marinate dal nostro campo  
Ricotta dalla Brimi / "Schüttelbrot" croccante  
**EinundZwanzigEuro / VentiUnoEuro** Sell, Sen, G, Ei, M, F, Schwe

Sulze von der Schweinshaxe von unseren Speckschweinen  
Knusprige Schwarzwurzel / Zupfsalat/ Eingelegte Zwiebel

Gelatina di stinco di maiale dai nostri maiali  
scorza nera croccante / Insalatine fresche / cipolle marinate  
**EinundZwanzigEuro/ VentiUnoEuro** Sell, Sen, G, Ei, M, schwe

### Der Sylvaner und das Eisacktal: Il Silvaner e la Val d'isarco:



Am Hof geräucherte Burrata von der Brimi  
Eingelegte Marille vom Hof / Fermentierter Tomatensud  
Bio Zupfsalat

DAZU WIRD EIN GLAS SYLVANER VOM ZÖHLHOF SERVIERT

Burrata affumicata della Brimi  
Albicocca marinata dal nostro campo / brodo fermentato di  
pomodori / insalatine biologiche

IN ACCOMPAGNAMENTO VIENE SERVITO UN CALICE DI SYLVANER DEL ZÖHLHOF

**AchtundZwanzigEuro/ VentottoEuro** Sell, Sen, G, Ei, M, schwe

## SUPPEN UND HONDGEMOCHTES Zuppe e Prodotti fatti a mano

Consommé vom Bio Rind - Gemüsestreifen  
Leber- oder Speckknödel

Consommé di manzo biologico / striscioline di verdure  
Canederli di speck o fegato  
**FünfzehnEuro / QuindiciEuro** G, M, Ei, Sel, Sen

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  
Formaggio "Rughi" di Hansi / burro fuso  
**ZwanzigEuro / VentiEuro** G, M, Ei, Sell, Schwe, Sen

Hausgemachte Kräuterknödel  
Beuschel von unseren Speckschweinen aus Kiens

Canederli d'erbe biologiche fatti in casa  
Frattaglie dei nostri maiali di Chienes  
**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  
**EinundZwanzigEuro / 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

Zweierlei vom einheimischen Kalb vom Golserhof  
Rosa gebraten und geschmort  
Pastinake / Bio Pilze aus Aldein  
Kaltgerührte Schwarzbeeren vom Hof / Handgemachte  
Blattln aus Erdäpfeln vom Hof

Duetto di vitello 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  
**SechundDreiBigEuro / TrentaSeiEuro**  
Sell, M, Ei, G, Sell, Schwe; Scha

Das Alpenrind – rosa gebraten  
Bio Pak Choi / Selleriecreme / Senfkörner  
Handgemachte Schnittlauchkräpfen

Manzo alpino – grigliato  
Pak choi bio / crema di sedano / semi di senape  
Kräpfen all'erba cipollina fatti a mano  
**SiebenundDreiBigEuro / TrentaSetteEuro** Sell, M, Ei, G, Sell, 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  
**DreiundDreiBigEuro / TrentatreEuro** M, Sell, G, Ei, F, Schwe

## ZUM LEBEN VERSÜßEN Per godersi la vita

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

Crema di cioccolato scuro  
Gel di mirtilli neri biologici dal nostro campo  
Crocante di noci  
Gelato di mirtilli neri fatto in casa  
**FünfzehnEuro / QuindiciEuro** G, M, Ei, Scha

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  
Sektüppchen vom Haderburg Brut  
Knusprige Hippe

Sorbetto alla mela cotogna fatto in casa  
Zuppetta di spumante Haderburg Brut  
Biscottino croccante  
**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

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

Gedeck: DreiEuroFünfzig  
Coperto: TreEuroCinquanta

## 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

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...*

...zukunftsgerade, 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)

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.

