



## 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

### Der Sylvaner und das Eisacktal:

Im Glas noch seines Kusses Hauch: wie sich die Aromen des Weines  
im Gericht wiederfindet

### Il Silvaner e la Val d'isarco:

Profumi e sapori di un vino sagittabondo si ritrovano in piatti ad essi  
abbinati



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

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

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

Consommé vom Bio Rind - Gemüwestreifen  
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 Bio Rind vom Karerhof  
Rosa gebraten und geschmort  
Bio Pak Choi aus unserem Acker / Senfsamen  
Handgemachte Blattln aus Erdäpfeln vom Hof

Duetto di manzo biologico nostrano dal maso Karer  
Rosa e brasato  
Pak Choi biologico dal nostro campo / semi di senape  
Frittelle di patate dal maso  
**SiebenundDreiBigEuro / TrentaSetteEuro**  
Sell, M, Ei, G, Sell, Schwe; Scha

Terlaner Bio Spargel / Handgemachte Schnittlauchkrapfln  
Creme vom Bio Spinat von unserem Acker  
Liebstöckelsauerrahm

Asparagi di Terlano biologici / Krapfen all'erba cipollina fatti  
a mano / crema di spinaci biologici dal nostro orto  
Panna acida con levistico  
**EinundDreiBigEuro / TrentUnoEuro** M, Sell, G, Ei, F, 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  
Croccante di noci  
Gelato di mirtilli neri fatto in casa  
**FünfzehnEuro / QuindiciEuro** G, M, Ei, Scha

Sterzinger Bio Joghurt als Mousse  
Creme aus Himbeeren vom Acker  
Hausgemachtes Himbeereis

Mousse di yogurt bio di Vipiteno  
Crema di lamponi dell'orto  
Gelato ai lamponi fatto in casa  
**FünfzehnEuro / QuindiciEuro** G, M, Ei, Scha

Hausgemachtes Quittensorbet  
Sektsüppchen 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...*

...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)

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.

