

VORNE WECK UND  
HONDGEMOCHTES  
Per iniziare

Peters Selchkuchl / Hausgeräucherter Speck,  
Bauernsalami / gebeiztes Filet vom Fackl  
Tirtl nach Oma Johanna's 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

AUF WUNSCH WIRD DAZU EIN GLAS SYLVANER VOM ZÖHLHOF SERVIERT

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

SU RICHIESTA VIENE SERVITO UN CALICE DI SYLVANER DEL ZÖHLHOF

EinundzwanzigEuro / VentunoEuro Sell, Sen, G, Ei, M, Schwe  
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  
Hausgemachte Senfmayonnaise / Focaccia

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

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

Schlutzer" Mezzelune di grano saraceno di Velturmo fatte in  
casa ripieni di spinaci biologici dal campo / insalatine  
ZwanzigEuro / VentiEuro G, M, Ei, Sell, Schwe, Sen

Hausgemachte Gnocchi / Gezupfte Ossobuchi vom Bio Rind  
Bio Beeren vom Hof / frische Kräuter

Gnocchi fatti in casa / Ossobuco sfilacciato di manzo  
biologico / bacche biologiche dal maso / erbe aromatiche  
EinundzwanzigEuro / VentunoEuro G, M, Ei, Sell, Schwe

**Unser Gericht zur Sommerfrische:  
Il nostro piatto per la Frescaestate**



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  
Crema di carote biologiche / Pesto di noci dal maso  
EinundzwanzigEuro / VentiUnoEuro G, M, Ei, Sell, Schwe, Scha



## WOS RICHTIGES Secondi **pasti**

Zweierlei vom einheimischen Bio Rind  
Rosa gebraten und geschmort  
Rohnen aus unserem Acker / Kren  
Handgemachte Krapfln aus Erdäpfeln und Schnittlauch

Duetto di manzo biologico nostrano  
Rosa e brasato  
Barbabietole dal nostro campo / raffano  
Krapfen di patate ed erba cipollina dal nostro orto  
**SiebenundDreißigEuro / TrentaSetteEuro**  
Sell, M, Ei, G, Sell, Schwe; Scha

### Unser Gericht zur Sommerfrische: Il nostro piatto per la Frescaestate



Bio Zucchiniblüte von unserem Garten / frische Kräuter  
Bio Stracciatella von der Käserei Amò / Erdäpfel vom Hof  
Pesto rosso / Olivenerde

Fiori di zuccina biologici del nostro orto / erbe aromatiche  
Stracciatella biologica del caseificio Amò / patate dal maso  
Pesto rosso / terra d'oliva

**NeunundZwanzigEuro / VintinoveEuro** M, Sell, G, 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  
**DreiundDreißigEuro / TrentatreEuro** M, Sell, G, Ei, F, Schwe

## ZUM LEBEN VERSÜßEN Per godersi **la vita**

Creme von der dunklen Schokolade  
Gel von der Zwetschgen vom Hof  
Streusel von Nüssen  
Hausgemachtes Zwetschgeneis

Crema di cioccolato scuro  
Gel di prugne biologiche dal nostro campo  
Croccante di noci  
Gelato di prugne fatto in casa  
**FünfzehnEuro / QuindiciEuro** G, M, Ei, Scha

Kircherhofs Marillenknödel  
1, 2, oder 3 Stück  
Hausgemachtes Vanilleeis

Canederli d'albicocche dal Kircherhof  
1, 2 o 3 pezzi  
Gelato di vaniglia fatto in casa  
**Kochzeit 20 Minuten / tempo di cottura 20 minuti**  
G, M, Ei, Scha, Schwe

Hausgemachtes Sorbet aus Bio Himbeeren  
Marinierte Bio Beeren vom Hof  
Gebrannte Mandeln

Sorbetto di lamponi fatto in casa  
Bacche biologiche marinate dal nostro campo  
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

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.

