

**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

AUF WUNSCH WIRD DAZU EIN GLAS SYLVANER VOM ZÖHLHOF SERVIERT

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

Handgemachte Erdäpfelravioli gefüllt mit geräucherten
Rippchen von unseren Speckschweinen aus Kiens
Frisches Kraut / Fermentiertes Rotkraut / Specksud

Tortelli fatti in casa ripieni di costine dei nostri maiali di
speck da Chienes / Cavolo rosso fermentato / Crauti freschi
ZweiundZwanzigEuro / VentiDueEuro G, M, Ei, Sell, Schwe, Sen

Hausgemachte Gnocchi / Bio Brokkoli vom Acker
Geröstete Mandeln / frische Kräuter / Bio Ricotta

Gnocchi fatti in casa / broccoli biologici dal nostro orto
Mandorle tostate / erbe aromatiche / ricotta biologica
ZwanzigEuro / VentiEuro 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 / Nüsse

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 Käseerei 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 / VentinoveEuro 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**

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

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 / Joghurtschaum
Gebrannte Mandeln

Sorbetto di lamponi fatto in casa
Bacche biologiche marinate dal nostro campo
Spuma allo yoghurt / 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

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



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.



Bioland steht für...

...zukunftsgeradte, 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



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



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

