



## 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 / insalatine biologiche

SU RICHIESTA VIENE SERVITO UN CALICE DI SYLVANER DEL ZÖHLHOF

**EinundZwanzigEuro / VentiUnoEuro** Sell, Sen, G, Ei, M, Schwe

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

## SUPPEN UND HONDGEMOCHTES Zuppe e Prodotti fatti a mano

Hausgemachter Pancake / Gezupftes einheimisches Rind  
Eingelegte Pfifferlinge / Bio Salat  
Mayonnaise aus fermentierten Chilis vom Hof

Pancake fatto in casa / manzo locale sfilacciato  
Finferli marinati / insalata biologica

Maionese al peperoncino fermentato del maso  
**EinundZwanzigEuro / VentiUnoEuro** 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

Rindsbeuschel vom Kasserolhof in Teis  
Hausgemachte Kräuterknödel nach Omas Rezept

Frattaglie di manzo del maso Kasserolhof di Tiso  
Canederli alle erbe fatti secondo la ricetta della nonna  
**EinZwanzigEuro / VentiUnoEuro** G, M, Ei, Sell, Schwe, Sen

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

Gnocchi fatti in casa / broccoli biologici dal nostro orto  
Mandorle tostate / erbe aromatiche / ricotta biologica  
**ZwanzigEuro / VentiEuro** G, M, Ei, Sell, Schwe

Handgemachte Tortelli gefüllt mit Karottengrün  
Creme aus Bio Karotten aus unserem Acker  
Pesto aus Nüsse 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



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 Rind vom Kasserol Hof in Teis  
Rosa gebraten und geschmort  
Rohren aus unserem Acker / Kren  
Handgemachte Krapfln aus Erdäpfeln und Schnittlauch

Duetto di manzo nostrano dal maso Kasserol a Tiso  
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

Zweierlei vom Bio Kürbis vom Hof  
Nüsse vom Hof / Bio Kräuter  
Hausgemachte Blattln aus Bio Erdäpfeln

Duetto di zucca biologica del nostro maso  
Noci del maso / erbe aromatiche biologiche  
"Blattln" di patate biologiche fatti in casa  
**NeunundZwanzigEuro / VentinoveEuro** M, Sell, G, Ei, Schwe, Scha

Filet vom einheimischen Saibling  
Bio Fenchel von unserem Acker  
Urgetreide "Purpur Weizen" vom Bio Felderhof

Filetto di salmerino nostrano  
Finocchi biologici dal nostro campo  
Grano antico "grano purpureo" 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  
**FünfehnEuro / QuindiciEuro** G, M, Ei, Scha

Creme von der dunklen Schokolade  
Creme aus Bio Zwetschgen vom Hof  
Hausgemachtes Zwetschgeneis

Crema al cioccolato fondente  
Crema alle prugne biologiche della nostra fattoria  
Gelato alle prugne fatto in casa  
**FünfehnEuro / QuindiciEuro** G, M, Ei, Scha

Hausgemachtes Sorbet aus Bio Zitronen  
und Thymian aus unserem Kräutergarten  
Sektsüppchen aus Haderburg Brut / Hippe

Sorbetto fatto in casa al limone biologico  
e timo del nostro orto aromatico  
Zuppetta di spumante Haderburg Brut  
**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  
**Sessantanove 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...*

...zukunftsgewandte, 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)

BIO  
FAIR  
SÜDTIROL

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.

