## **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 / Buttermilch / Kräuter
Buttermilch / frische Bio Kräuter / Knuspriges Schüttelbrot

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

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

Pancake fatto in casa / manzo locale sfilacciato
Porcini marinati / insalata biologica
Maionese al peperoncino fermentato del maso
**EinundZwanzigEuro/ VentUnoEuro** Sell, Sen, G, Ei, M, Schwe

Creme aus Pustertaler Graukäse
Eingelegte Rote Zwiebel vom Hof / Bio Apfelcreme
Hausgemachter Schüttelbrot Kracker

Spalmabile di formaggio grigio della Val Pusteria
Cipolla rossa in agrodolce del maso
Crema di mele biologiche
Cracker di Schüttelbrot fatti in casa
**ZwanzigEuro/ VentiEuro** Sell, Sen, G, Ei, M, Schwe

## **SUPPEN UND** HONDGEMOCHTES
Zuppe e Prodotti **fatti a mano**

Consommé vom Bio Rind - Gemüsestreifen
Milzschnitten oder Speckknödel

Consommé di manzo biologico / striscioline di verdure
Crostini di milza o canederli di Speck
**FünfzehnEuro / QuindiciEuro** G, M, Ei, Sel, Sen

Cremesuppe vom Bio Kürbis / Erdäpfeltascherln
gefüllt mit Graukäse / Bio Äpfelcreme
Pesto aus Nüssen vom Hof

Crema di zucca biologica dal nostro campo
Ravioli fritti ripieni di formaggio grigio/ crema di mele
biologiche / pesto di noci del nostro maso
**FünfzehnEuro / QuindiciEuro** G, M, Ei, Sel, Sen

Hausgemachte Cavatelli aus Schüttelbrot
Geschnittenes Lammragout vom Villnößer Brillenschaf
Eingelegte Bio Stachelbeeren vom Hof

Cavatelli fatti in casa con pane "Schüttelbrot"
Ragù affettato d`agnello di Villnößer Brillenlamm
Uva spina biologica del maso
**EinZwanzigEuro / VentiUnoEuro** G, M, Ei, Sell,Schwe, Sen

Mit Steinpilzen von unseren Wäldern gefüllten
Ravioli aus Erdäpfeln / Bio Kobis vom Hof
Fermentiertes Bio Blaukraut / Selleriesud

Ravioli fatti a mano con patate della nostra fattoria
Ripieni di porcini dei nostri boschi
Cavolo rosso biologico fermentato / brodo di sedano
**ZweiundZwanzigEuro / VentiDueEuro** 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**

Martinsgansl vom Kasserol Hof in Teis
Bio Blaukraut von unserem Acker
Hausgemachte Kastanienschupfnudel

Oca di San Martino del Kasserol Hof a Tiso
Cavolo rosso biologico del nostro campo
Gnocchi di castagne fatti in casa
**FünfundvierzigEuro / Quarantacinque** Sell, M, Ei, G, Sell, Schwe; Sch

Zweierlei vom Alpenrind - Rosa gebraten und geschmort
Wirsing aus unserem Acker / Speck vom Hof
Handgemachte Krapfln aus Erdäpfeln und Schnittlauch

Duetto di manzo alpino - rosa e brasato
Verza dal nostro campo / Speck dal maso
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 / Grünkohl
Hausgemachte Blattln aus Bio Erdäpfeln

Duetto di zucca biologica del nostro maso
Noci del maso / erbe aromatiche biologiche / cavolo riccio
"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**

Mousse aus Kastanien vom Hof
Bio Äpfel vom Hof als Creme
Hausgemachtes Bratapfeleis

Mousse di castagne dal maso
Crema di mele biologiche dal nostro maso
Gelato di mele al forno fatto in casa
**FünfzehnEuro / 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
**FünfzehnEuro / QuindiciEuro** G, M, Ei, Scha

Hausgemachtes Sorbet aus Quitten vom Hof
Sektsüppchen aus Haderburg Brut
Hippe

Sorbetto fatto in casa di mela cotogna
Dal nostro maso
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**

## 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**

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

SÜDTIROLER GASTHAUS

hgv

LOCANDA SUDTIROLESE

# 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

*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

BIO FAIR SÜDTIROL

Bioland

*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. Ció 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