



VORNE WECK UND
HONDGEMOCHTES
Per iniziare

Peters Selchkuchl
Hausgeräucherter Speck und Kaminwurzeln
Gebeiztes Filet vom Fackl / Tirtl nach Oma Johannas Rezept
Specialità affumicate dalla cantina di Peter
Speck / Salamino
Filetto di maialino / Tirtl alla ricetta della nonna

Geklopftes Alpenrind
Eingelegte Pfifferlinge / Kräuter vom Garten
Hausgemachte Bachkressemayonnaise

Carpaccio di manzo alpino
Finferli marinati / erbe aromatiche dal nostro orto
Maionese di crescione dal bosco fatta in casa
FünfzehnEuro / QuindiciEuro Sell, Sen, G; Ei, M, Scha



**Unser Gericht zum Erntedank:
Il nostro piatto per la festa del raccolto**
als Creme vom Veiderhof in Vierschach
Hausgemachtes Knäckebrötchen

Äpfel und eingelegte rote Zwiebel vom Hof

Crema di formaggio grigio dal maso Veider dalla Val Pusteria
Pane croccante fatto in casa
Mele e cipolle marinate dal nostro maso
DreizehnEuro / TrediciEuro Sell, Sen, G; Ei, M, Scha

Bio- Tomate vom Acker
gefüllt mit Burrata
Frischer grüner Bio-Salat / Kräuter

Pomodoro biologico dal nostro campo
ripieno di burrata / pomodori
Insalata verde biologica / erbe fresche
DreizehnEuro / TrediciEuro Sell, Sen, G; Ei, M, Scha

SUPPEN UND HONDGEMOCHTES
Zuppe e Prodotti fatti a mano

Speckknödel nach Omas Rezept
in kräftiger Rindsconsommé / Gemüsestreifen

Consommé di manzo / Canederli di Speck
fatti alla ricetta della nonna
NeunEuro / NoveEuro G, M, Ei, Sell

Handgemachte Tortelli aus Regiokorn
Peters Speck / Bio- Tomatensauce vom Hof
Knusprige Zwiebel

Tortelli fatti in casa con farina da Regiogran
Speck di Peter / salsa di pomodori biologica
Cipolle croccanti
FünfzehnEuro / QuindiciEuro G, M, Ei, Sell



**Unser Gericht zum Erntedank:
Il nostro piatto per la festa del raccolto**

Gersterisotto aus Regiokorn
Bio- Radicchio aus unserem Garten / Golden Gel Käse
Marinierte Äpfel / knusprige Gerste

Orzotto di Regiogran
Radicchio dal nostro orto / Formaggio Golden Gel
Mele marinate / orzo croccante
VierzehnEuro / QuattordiciEuro G, M, Ei, Sell, Scha

Hausgemachte Pappardelle aus Schüttelbrot
Ragout vom einheimischen Lamm/ Kräuter
Bio Stachelbeeren vom Hof

Pappardelle di „Schüttelbrot“ fatti in casa
Ragù d'agnello nostrano / erbe aromatiche
Uva spina biologica dal nostro maso
VierzehnEuro / QuattordiciEuro G, M, Ei, Sell



WOS RICHTIGES Secondi pasti



Zweierlei vom Kalb aus dem Passeiertal
Bio Bohnen / Pfifferlinge / Selleriecreme
Die ersten Kipfler Erdäpfel vom Acker

Duetto di vitello dalla Val Passiria
Fagioloni biologici / finferli freschi/ crema di sedano
Le prime patate Kipfler dal nostro campo
SechszwanzigEuro / VintiseiEuro Sell, M, Ei,

Das Südtiroler Lamm – Edles und Unedles
Bio Rotkraut vom Acker / Kaltgerührte Preiselbeeren
Handgemachte Kastanienschupfnudel

Agnello dall'Alto Adige - grigliato e brasato
Cavolo rosso biologico dal campo / mirtilli rossi
Gnocchetti di castagne fatti in casa
SechszwanzigEuro / VintiseiEuro Sell, M, Ei, G, Scha

Filet vom Saibling aus dem Passeiertal
Buchweizen knusprig und als Risotto
Bio Rohnen und Kürbis vom Feld
Filetto di salmerino della Val Passiria
Risotto di grano saraceno
Barbabietole e zucca biologiche dal maso
FünfundzwanzigEuro / VenticinqueEuro M, F, G, Sell, Scha

ZUM LEBEN VERSÜßEN Per godersi la vita

Birne aus Peters Garten
Bio Fair Trade Kaffee
Hausgemachtes Salzkaramelleis

Pere dal nostro orto
Caffè biologico e fair trade
Gelato di caramello e sale fatto in casa
ZehnEuro/ DieciEuro Ei, G, M, N, Scha, Schwe

Kircherhofs hausgemachte Milchschnitte
Bio- Beeren vom Hof / Schokolade
Hausgemachtes Honigeis

Fetta al latte fatta in casa
Bacche biologiche dal nostro maso/ cioccolato
Gelato di miele fatto in casa
NeunEuro / NoveEuro Ei, G, M, N, Scha

Unser Gericht zum Erntedank: Il nostro piatto per la festa del raccolto

Apfel RubINETTE Rosina
als Sorbet und als Bratapfelspalten
Knackige Schokolade

Mela RubINETTE Rosina
al forno e sorbetto di mele al forno
Cioccolato croccante

Sechseuro / SeiEuro M; Scha, G, Ei



ÜBERASCHUNGS
MENÜ

Loss mor ins von insre Köche überroschn

Unser Küchenchef Wolfgang

und unser Kircherhof Küchen Team

überraschen euch mit einem **Drei oder Vier Gänge Menü**

Drei Gänge
ZweiundvierzigEuro

VierGänge
DreiundfünzigEuro

MIT WEINBEGLEITUNG

Drei Gläser
FünfzehnEuro

Vier Gläser
DreiundZwanzig Euro

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
Quarantadue Euro

Quattro portate
CinquantatreEuro

CON ACCOMPAGNAMENTO DI VINO

Tre calici
QuindiciEuro

Quattro calici
VentitreEuro