



VORNE WECK UND
HONDGEMOCHTES
Per iniziare

Peters Selchkuchl / Hausgeräucherter Speck, Salami
und Kaminwurzeln / Gebeiztes Filet vom Fackl
Tirtl nach Oma Johannas Rezept

Specialità affumicate dalla cantina di Peter
Speck dal nostro maso / salamini / filetto di maialino
Tirtl alla ricetta della nonna

Gebeizter Saibling aus dem Passeiertal
Eingelegtes Bio Gemüse vom Garten
Ricotta von der Brimi / Knuspriger Parmesan

Salmerino marinato dalla Val Passiria
Verdure biologiche marinate dal nostro campo
Ricotta dalla Brimi / parmigiano croccante
AchtzehnEuro / DiciottoEuro Sell, Sen, G; Ei, M, G, Ei

Geklopftes Demeter Rind / Parmesan / Bio Salat vom Hof
Eingelegte Pfifferlinge aus unseren Wäldern
Hausgemachte Honigsenfmayonnaise

Carpaccio di manzo "Demeter" alpino / parmigiano /
Insalate biologiche / finferli marinati dal nostro bosco
Maionese di senape e miele fatta in casa
NeunzehnEuro / DicianoveEuro Sell, Sen, G; Ei, M

SUPPEN UND HONDGEMOCHTES

Zuppe e Prodotti **fatti a mano**

Das Beste vom Bio Rind- Consommé / Milzschnitten
Hausgemachte Speckknödel/ Gemüsestreifen

Il migliore del manzo biologico :Consommé / fette di milza
Canederli di speck / striscioline di verdure
DreizehnEuro/ TrediciEuro G, M, Ei, Sell

Cremesuppe vom Bio Kürbis / Erdäpfeltascherln
gefüllt mit Graukäse aus dem Pustertal und
Bio Äpfeln vom Feld

Crema di zucca biologica dal nostro campo
Ravioli fritti ripieni di formaggio grigio dalla Val Pusteria e
mele biologiche dal nostro maso
DreizehnEuro / TrediciEuro G, M, Ei, Sell Sen

Handgemachte Tortelli / Steinpilze aus unseren Wäldern
Specksud / fermentiertes Rotkraut vom Hof
Tortelli fatti in casa / porcini dai nostri boschi
Sud di Speck / cavolo rosso fermentato dal nostro maso
AchtzehnEuro / DiciottoEuro G, M, Ei, Sell, Scha

Hausgemachte Erdäpfelschlutzer
gefüllt mit Bio Schnittlauch vom Garten
Almkäse / Bauernbutter / Zupfsalat

"Schlutzer" di patate fatte in casa
ripieni d'erba cipollina biologica dal campo
Formaggio di malga / burro fuso / insalate
SiebzehnEuro / DiciassetteEuro G, M, Ei, Sel, Sen

Gersterisotto vom Regio Korn / Bio Radicchio aus unserem
Garten / Apfel / Blauschimmelkäse „Golden Gel“ als Creme
Orzotto di Regiogran / radicchio biologico dal nostro orto
Mele / crema di formaggio erborinato "Golden Gel"
AchtzehnEuro / DiciottoEuro M, Sell, K

Viele unsere Produkte könnt ihr in unserem Kircherhofladen im Untergeschoss erwerben.
Tanti dei nostri prodotti sono disponibili in nostro negozio nel seminterrato.



WOS RICHTIGES Secondi pasti

Zweierlei vom Bio Rind vom Roanerhof in Sarns
Kürbis und Wirsing aus unserem Acker
Knusprige Krapfen aus Bio Polenta aus Auer

Duetto di manzo biologico dal maso Roaner a Sarnes
Zucca e verza dal nostro campo
"Krapfen" di polenta biologica d'Ora
DreindreiBigEuro / TrentatreEuro M, G, Sell, Ei



Das Kalb aus dem Sarntal
Rosa gebraten und geschmort
Knusprige Buchtel gefüllt mit frischen Kräutern
Bio Bohnen vom Acker / Peters Speck

Vitello dalla Val Sarentino
Grigliato e brasato
"Buchtel" croccante ripiene d' erbe fresche
Fagioli biologici dal campo / Speck di Peter
DreiundDreiBigEuro / TrentatreEuro Sell, M, Ei, G, Sell



Zweierlei vom Bio Kürbis aus unserem Acker
Geschmort und als Creme / neue Erdäpfel
Nusspesto / frische Kräuter

Duetto di zucca biologica dal nostro campo
Brasato e crema di zucca / patate nuove
Pesto di noci / erbe fresche
FünfundZwanzigEuro / VentiCinqueEuro M, Sell, G, Ei

ZUM LEBEN VERSÜßEN Per godersi la vita

Crema von der Bio Zitrone / Salz
Frische Himbeeren vom Acker
Hausgemachtes Sorbet von der Himbeere

Crema di limone biologico / sale
Lamponi freschi dal nostro campo
Sorbetto di lamponi fatto in casa
ZwölfEuro / DodiciEuro Ei, G, M, Scha

Mousse aus Sterzinger Joghurt
Crema aus Beeren vom Hof
Hausgemachtes Schwarzbeereis

Mousse di yoghurt da Vipiteno
Crema di bacche dal nostro maso
Gelato di mirtilli neri fatto in casa
ZwölfEuro / DodiciEuro G, M, Ei, Scha

Hausgemachtes Sorbet aus Honigmelonen vom Feld
Sekt von der Haderburg
NussstreuBEL vom Hof

Sorbetto di melone dal nostro campo
Spumante dalla Haderburg
Croccante di noci dal maso
AchtEuro / OttoEuro 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.



ÜBERRASCHUNGS 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
FünfundzigEuro**

**VierGänge
ZweiundSechzigEuro**

MIT WEINBEGLEITUNG

Drei Gläser
NeunzehnEuroFünfundzig

Vier Gläser
SechszwanzigEuro

MIT BIERBEGLEITUNG

Drei Gläser
AchtzehnEuroFünfundzig

Vier Gläser
FünfundzwanzigEuro

Gedeck: DreiEuro
Coperto: TreEuro

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
CinquantaEuro**

**Quattro portate
SessantadueEuro**

CON ACCOMPAGNAMENTO DI VINO

Tre calici
DicannoveEuro Cinquanta

Quattro calici
VentiseiEuro

CON ACCOMPAGNAMENTO DI BIRRA

Tre calici
DicottoEuroCinquanta

Quattro calici
VenticinqueEuro

Viele unsere Produkte könnt ihr in unserem Kircherhofladen im Untergeschoss erwerben.
Tanti dei nostri prodotti sono disponibili in nostro negozio nel seminterrato.