

# HERZLICH WILLKOMMEN IM KIRCHENWIRT,

um Ihnen weiterhin frischen und hochwertigen Genuss zu bieten,  
**behalten wir unsere kleine, feine Speisekarte bei!**

Als **Weinwirt des Jahres** setzten wir nicht nur kulinarisch unsere Schwerpunkte, sondern auch rund ums Thema Wein! Monatlich bieten wir Ihnen Leckerbissen aus der heimischen Küche mit mediterranen Einflüssen und dazu stellen wir Ihnen eine Weinbauregion Österreichs mit einem unserer Partner und dessen Weinen vor!

## Winzer des Monats

**f<sub>LEOPOLD</sub>gl**

Leopold Figl, Traisental

-10% auf das Sortiment ab 12 Flaschen

Wir bitten Sie in jedem Fall eine **Reservierung** zu tätigen!!!

\*alle Preise in Euro.



# Vorne Weg

## GEDECK FÜR 2

Salzbutter – Oliventapenade – Trüffelschinken – Hausbrot 7\*

## TATAR VON CULT BEEF UND SPARGEL

Miso-Mayonnaise, Kresse, Salzbutter und Toastbrot 15

## ANTIPASTI K&K

Wurst- und Käsespezialitäten aus Österreich, Südtirol und Istrien, dazu eingelegtes und gepickeltes Gemüse, Salzbutter und Hausbrot 16

## SPARGEL PANNA COTTA

gebeizte Lachsforelle, gepickelter Grünspargel, Yuzu-Buttermilch, Kräuter, Dillöl, Limettenkaviar und Hausbrot 16

Portion Hausbrot, Gebäck oder Toastbrot 1,5

## RINDERBOUILLON

mit Wurzelgemüse, Schnittlauch, Leberknödel und Frittaten 4,5

## CREMESUPPE vom GRÜNSPARGEL - **vegan**

mit Croutons und Kresse 5,5

## WIENER GUGUMUCK SCHNECKEN

in Trüffelbutter gratiniert, dazu Toastbrot

6er Pfanne 14

12er Pfanne 23

\*alle Preise in Euro.



## Stange um Stange

### LEONDINGER GRÜNSPARGEL

- mit Petersilienerdäpfel und Trüffelhollandaise 18\*
- dazu 18 Monate gereifter Vulcanoschinken vom Grill 22
- dazu 140 g Rinderfilettournedos vom Grill 29
- dazu Riesengarnelen vom Grill 28

### LACHSFORELLENFILETS VOM GRILL

- an Spargelrisotto und Chorizohollandaise 22

### SPARGELRAVIOLI - **veggy**

- Nussbutter, Grünspargel, Pinienkerne, Rucola und geräucherter Ricotta 17

### CORDON BLEU VOM

### LEONDINGER GRÜNSPARGEL

- Gouda und Spargelschinken, Petersilienerdäpfel und  
hausgemachte Sauce Tatar 19

\*alle Preise in Euro.

# Klassiker und Pfannengerichte

## BIO ENTENBURGER

im Brioche Bun, Büffelmozzarella, Zwiebelmarmelade und Pommes 17

## KALBSRAHMGULASCH

mit Butterspätzle und Pak Choi 22

## KIRCHENWIRT SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN

Selchfleisch/Lauch/Emmentaler/Frischkäse/Kräuter/Knoblauch | Kürbiskernpanade | von Markus Eder  
mit Petersilienerdäpfel und Reis, dazu Wildpreiselbeeren 17

## SCHNITZEL „WIENER ART“ VON SCHWEIN ODER PUTE

mit Petersilienerdäpfel und Reis, dazu Wildpreiselbeeren 16

Blattsalate oder gemischter Salat 4

Aufpreis Pommes Frites 1,5

## STEIRERSALAT

Erdäpfelsalat und bunte Blattsalate, Paprika, Tomaten, Gurken, Kürbiskern,  
Kürbsikernöl und Putenstreifen in Kürbiskernpanade 16

\*alle Preise in Euro.



## A guada Abschluss

### ERDBEER- TOPFEN-TIRAMISU

mit Rhabarberkompott und Blutorangensorbet 8,5\*

### MOZARTKNÖDEL 15min Vorfreude

1 Topfenknödel mit Mozartkugel, Zimt-Zuckerbrösel und Zwetschkenröster 6,5

### EISPALATSCHINKE

gefüllt mit Vanilleeis, Schlagobers, Mandeln, Krokant und Schokosauce 8,5

### FLAUMIGE PALATSCHINKE

Erdbeere | Marille | Amalfi-Zitrone pro Stück 3,5

### SORBET

Zitrone | Marille | Blutorange | grüner Apfel | Erdbeere | Aperol 2,5

mit Blue Gin, Axberg Vodka oder Prosecco 7

### EIS

Sacher Torte(vegan) | Linzer Torte | Bambini | Mohn | Kaffee | Salzkaramell 2,5

## HEIMISCHE AFFINEUR KÄSEAUWAHL

Birnen- und Marillensenfsauce | schwarze Nuss | Salzbutter | Traube | Hausbrot 15

\*alle Preise in Euro.





# falstaff



**Lieber Gast!**

Es ist uns ein Anliegen die oberösterreichische Wirtshauskultur zu bewahren. Wir sind Mitglied der Kultiwirte Oberösterreich und der Chaîne des Rôtisseurs. Für die frische Speisenzubereitung und Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet und wir sind stolzer Partner des Genussland OÖ.

**Wir bauen auf beste Qualität unserer Partner:**

**Rind, Kalb, Schwein, Pute und Wurst:** Hütthaler, Schwanenstadt

**BIO-Ente:** Die Eiermacher, Kremsmünster

**Ansfeldner Freilandgans (saisonal):** Familie Langmayr, Ansfelden

**Wildfleisch:** Leondinger Jägerschaft; Zöls, Ried im Innkreis

**Salmoniden und Friedfisch:** Armin Schöffl, Alberndorf; Zöls, Ried im Innkreis

**Wiener Schnecken:** Gugumuck Schneckenmanufaktur

**Frische Pasta, Rohschinken, Speck, Salami, Käse, Trüffel, Trüffelspezialitäten:**  
Qualitalia, Spital am Phyrn; Karlic Tartufo, CRO

**Gemüse:** Gemüse Daniel Miniberger, Scharten; aus heimischer Landwirtschaft

**Leondinger BIO Grünspargel(saisonal):** Spargelhof Stöttinger, Leonding

**Häusl's Innviertler Bio-Schafskäse:** Familie Spitzer, St. Marienkirchen

**Eier und Erdäpfel:** Ludwig Schurm, Alkoven

**Kürbiskernöl:** Christian Ransmayr, Ruffling

**Bier:** Brauerei Eggenberg, Vorchdorf; Linzer Bier, Linz; Schetti's Bier, Sandl

**Most, Apfelsaft und Fruchtsäfte:** Hirschvogel, Kirchberg-Thening;  
Hofbauer, Ruffling

**Edelbrände und Spirituosen:** Hans Reisetbauer, Axberg; Heigl, Kirchberg-Thening;  
Wiederstein, Carnuntum

**WERFEN SIE EINEN BLICK AUF UNSER ANGEBOT IN  
UNSERE AB HOF VINO THEK IM EINGANGSBEREICH.**

\*alle Preise in Euro.

