

HERZLICH WILLKOMMEN IM WIRTSCHAUS KIRCHENWIRT

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

Eine der schönsten Saisons im Jahr beginnt für unsere Küche!

Die „wilde“ Jahreszeit steht an, mit viel Liebe und Hingabe wird nur
regionales und österreichisches Wild verarbeitet und zu
außergewöhnlichen Gerichten verfeinert! Eine Besonderheit ist, dass,
das gesamte Rehfleisch aus Kirchberg-Thening kommt!

Unsere Spezialitäten rund um den „wilden“ Wald werden begleitet
von Sommelier Stefan Arbeithuber, der Ihnen passend zur Jahreszeit
kräftig in Weiß und Rot einschenkt. Neben Klassikern wie
Blaufränkisch, Chardonnay oder Rotweincuvées, öffnen wir für Sie, die
eine oder andere Großflasche, bzw. gereiften Kellerschatz!!

Gerne können Sie auch aus unserer Flaschenweinkarte wählen, die mit
mehr als 200 Positionen aus ganz Österreich, der Toskana und dem
Burgund, zum Schmökern einlädt.

Ab einer Gruppengröße von 10 Personen behalten wir es uns vor nur
eine kleine Auswahl an Speisen anzubieten!!

*alle Preise in Euro.



WILDE GERICHTE & KLASSIKER

A WILDE PLATTE

Hirsch- Reh und Wildschweinrohschinken | Wildpastete | Sauce Cumberland

Pickles | Walnuss | Butter | Brioche 16*

BEEF TATAR

Trüffelmayo | Kresse | Pickles | Salzbutter | Toastbrot 16

BIO BEINSCHINKEN & BIO MANGALITZASPECK

Thum Schinkenmanufaktur, Wien

Pickles | Schmalz | Heurigenbrot 16

TAFELSPITZBOUILLON *Hütthaler, Schwanenstadt*

Gemüse | Schnittlauch | Frittaten 5,0

Gemüse | Schnittlauch | Leberknödel 5,5

SCHILCHER-MARONICREMESUPPE

Heurigenbrot 6

WIENER SCHNECKEN *Gugumuck, Wien*

Kräuter | Butter | Toastbrot

6er Pfanne 15

12er Pfanne 25

KÜRBIS & TRÜFFEL

Gnocchi | Parmesan | Herbsttrüffel 17

*alle Preise in Euro.



WILDRAGOUT (Reh & Hirsch)

Knödel | Kohlsprossen | Holler | Rotkraut 22

KIRCHBERGER REHRÜCKEN

„wüde“ Pfefferrahmsauce | Mohnnudeln | Holler | Rotkraut 32

BIO ENTENBURGER *Eiermacher, Kremsmünster*

Weizenbun | Zwetschgup | Cheddar | Rotkraut | Süßkartoffel | Trüffelmayo 18

RAVIOLI GIGANTE

Ricotta/Gorgonzola/Walnuss

Kürbis | Pinienkern | Ricotta geräuchert | Kresse 19

GEDÄMPFTES ZANDERFILET

Kürbis | Polenta | Senf 25

WIENER BACKHENDL *AMA Geflügel*

ausgelöste Hühnerkeule | Erdäpfel | Gurke | Wildpreiselbeere 19

SCHNITZEL „WIENER ART“ *Hütthaler, Schwanenstadt*

Schweinskaiserteil | Erdäpfel | Reis | Blattsalat | Wildpreiselbeere 17

KIRCHENWIRT SCHNITZEL *Hütthaler, Schwanenstadt*

Fülle: Selchfleisch/Lauch/Emmentaler/Frischkäse/Kräuter/Knoblauch | Kürbiskernpanade | von Markus Eder

Schweinskaiserteil | Erdäpfel | Reis | Blattsalat | Wildpreiselbeere 19

Aufpreis Pommes Frites 1

Blattsalat, Erdäpfel- oder Gurkenrahmsalat 4

*alle Preise in Euro.



DER SÜSS – SAURE ABSCHLUSS

2erlei ZOTTER SCHOKOLADENMOUSSE

Amaretto I Kirsche 9*

FLAUMIGER TOPFENSCHMARR´N

Zwetschke 10

EISPALATSCHINKE *Bauernhofeis Wolfmayr, St. Martin i. M.*

Vanilleeis I Schlagobers I Mandeln I Haselnuss I Schokolade 9

FLAUMIGE PALATSCHINKE

hausgemachte Marmelade: Erdbeere I Marille I Zitrone pro Stück 4

Zotter Haselnusscreme pro Stück 6

1 KUGEL SORBET *Bauernhofeis Wolfmayr, St. Martin i. M.*

Birne / Zwetschge / Waldbeere / Apfel 3

mit Blue Gin, Axberg Vodka oder Prosecco 7,5

1 KUGEL EIS *Bauernhofeis Wolfmayr, St. Martin i. M.*

Vanille / Kaffee / Lebkuchen / Schokolade / Rum-Trüffel / Mohn 3

KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN...

verschiedene österreichische Sorten an Hart- und Weichkäsen

Senf I Uhudler I Butter I Walnuss I Heurigenbrot 15

*alle Preise in Euro.





falstaff



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

Wir bauen auf beste Qualität unserer Partner:

BIO-Brot, Gebäck, Brösel und Mehl: Bio Hofbäckerei Mauracher, Sarleinsbach

Rind, Kalb, Schwein, Geflügel und Wurst: Hütthaler, Schwanenstadt; XO Beef Peuerbach; Derntl, Leonding, Stephan´s Farm, Fürstenfeld; Kastner, Zwettl

BIO-Schinken, BIO-Mangalitza Schwein: Thum Schinkenmanufaktur, Wien

BIO-Ente: Die Eiermacher, Kremsmünster

Ansfeldner Freilandgans (saisonal): Familie Langmayr, Ansfelden

Wildfleisch: regionale Jägerschaft und OÖ-Wildbretthandel

Salmoniden: Jagerbauer, Hofkirchen im Traunkreis

Wiener Schnecken: Gugumuck Schneckenmanufaktur

Gemüse: Gemüse Daniel Miniberger, Scharn; Kastner, Zwettl

BIO Spargel (saisonal): Bauer Bene, Oftring

Innviertler Bio-Schafskäse: Familie Spitzer, St. Marienkirchen

Büffel Produkte: Silberbüffel-Hof, Esternberg

Käse: Premiumkäserei Pranz, St. Georgen bei Obernberg

Eier und Erdäpfel: Ludwig Schurm, Alkoven

BIO-Schokolade: Zotter Schokoladenmanufaktur, Riegersburg

Eis & Sorbets: Bauernhofeis Wolfmayr, St. Martin im Mühlkreis

Kürbiskernöl: Christian Ransmayr, Rufling

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

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

*alle Preise in Euro.

