

HERZLICH WILLKOMMEN IM KIRCHENWIRT,

um Ihnen frischen und hochwertigen Genuss zu bieten, setzen wir
auf eine kleine, aber feine Speisekarte!

Zusätzlich bieten wir ihnen eine ständig wechselnde Tageskarte.

Als **Weinwirt des Jahres** setzen wir nicht nur kulinarisch unsere
Schwerpunkte, sondern auch rund ums Thema Wein!

Monatlich stellen wir Ihnen eine Weinbauregion aus Österreich,
mit einem unserer Partner und dessen Weinen vor!

Winzer des Monats im Juli



Thermenregion, Tattendorf

-10 % auf das Sortiment ab 6 Flaschen

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

*alle Preise in Euro.



Vorspeisen

BEEF TATAR VOM TAFELSPITZ *Ozlberger, Hartkirchen*

Trüffelmayonnaise, gepickelter roter Zwiebel, Salzbutter und Toastbrot 14,5*

BIO SCHAFSKÄSE & TOMATE

Familie Spitzer, St. Marienkirchen, Miniberger, Scharten

Tomatenspezialitäten, Bio Feta, Gartenkräuterpesto, Kresse und Hausbrot 13,5

Portion Hausbrot, Gebäck oder Toast 1,5

RINDERBOUILLON *Ozlberger, Hartkirchen*

mit Wurzelgemüse, Schnittlauch und Frittaten 4,5

WIENER SCHNECKEN *Gugumuck, Wien*

in Trüffelbutter gratiniert, dazu Toastbrot

6er Pfanne 14

12er Pfanne 23

REHKÄSEKRAINER *Zöls Delikatessen, Ried*

Mayonnaise-Erdäpfelsalat und Rotkraut 12

*alle Preise in Euro.



Hauptspeisen

ENTENBURGER *Eiermacher, Kremsmünster*

Brioche Bun, Rotkraut, Cheddar Käse, Pommes und Hellmann´s Saucen 18*

MARGHERITE -EIERSCHWAMMERL *Qualitalia, Steyr*

gefüllte Pasta in Salbeibutter, Tomaten-Parmesanespuma und Rucola 18

FORELLENFILETS VOM GRILL *Zöls Delikatessen, Ried*

Babykarotten und Zitronen-Buchweizenrisotto 24

SCHWEINEBACKERL - *Ozlberger, Hartkirchen*

in Biersauce geschmort, auf Erdäpfelstampf, Bröselkarfiol und Röstzwiebel 20

HAUSGEMACHTE HASCHEEKNÖDEL

mit Sauerkraut, Gulaschsaft und Röstzwiebel 14

WIENER SCHNITZEL VOM EFERDINGER LANDLSCHWEIN ODER HEIMISCHER PUTE *Ozlberger, Hartkirchen* 16

KIRCHENWIRT SCHNITZEL VOM EFERDINGER LANDLSCHWEIN *Ozlberger, Hartkirchen* 17

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

Aufpreis Pommes Frites 1,5

STEIRERSALAT *Ozlberger, Hartkirchen*

Erdäpfelsalat und bunte Blattsalate, Paprika, Tomaten, Gurken, Kürbiskerne,
Kürbiskernöl und Putenstreifen in Kürbiskernpanade 16

Bunter Blattsalat oder gemischter Salat 4

*alle Preise in Euro.



Dessert

MEHLSPEISE DES TAGES 4,5*

MARILLENKNÖDEL 20 Min Vorfreude

Apfelhof Roithner, Scharten

Topfenteig, in Butterbrösel und Marillenröster 6,5

ESPRESSO MARTINI nach Art des Hauses

Espresso Martini und 1 Kugel Barista Kaffeeis 7,5

EISPALATSCHINKE

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

FLAUMIGE PALATSCHINKE

Erdbeere | Marille | Zitrone pro Stück 3,5

SORBET *Surace, Traun*

Blutorange | grüner Apfel | Erdbeere | Aperol | Wassermelone 2,5

mit Blue Gin, Axberg Vodka oder Prosecco 7

EIS *Surace, Traun*

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

HEIMISCHE AFFINEUR KÄSEAUSWAHL

Birnen- und Marillensenfsauce | schwarze Nuss | Butter | 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: Ozlberger, Hartkirchen

BIO-Ente: Die Eiermacher, Kremsmünster

Ansfeldner Freilandgans (saisonal): Familie Langmayr, Ansfelden

Wildfleisch: Leondinger Jägerschaft; Zöls, Ried im Innkreis; Ozlberger, Hartkirchen

Salmoniden und Friedfisch: Zöls, Ried im Innkreis

Wiener Schnecken: Gugumuck Schneckenmanufaktur

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 Innviertel Bio-Schafskäse: Familie Spitzer, St. Marienkirchen

Eier und Erdäpfel: Ludwig Schurm, Alkoven

Kürbiskernöl: Christian Ransmayr, Rufling

Bier: Linzer Bier, Linz; Schetti's Bier, Sandl, Freistädter Bier, Freistadt

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

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

**WERFEN SIE EINEN BLICK AUF UNSER ANGEBOT IN UNSERE
VINOHEK IM EINGANGSBEREICH.**

*alle Preise in Euro.

