

HERZLICH WILLKOMMEN IM WIRTSHAUS KIRCHENWIRT,

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

Der Herbst zieht ein in unsere Küche- Kürbis- Pilze und die ersten
„wilden“ Gerichte warten darauf von Ihnen entdeckt zu werden!!

Die Tage werden kürzer, die Speisen herzhafter! Mit viel regionalem
Herz und Liebe kocht unsere Küche für Sie auf!!

Freuen Sie sich auf herbstliche Schmankerl, tolle Weine und
genussvolle Stunden bei uns im Kirchenwirt!!

Mit unserer Weinkarte die mehr als 200 Positionen umfasst setzen wir
ein Ausrufezeichen in der Wirtshauslandschaft.

Gerne berät Sie unser **Diplom Sommelier Stefan** bei der Auswahl des
Weines passend zu Ihrem Essen!!

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

*alle Preise in Euro.



Vorspeisen

ROASTBEEF *Hütthaler, Schwanenstadt*

mit Zwetschgenchutney, eingelegte Eierschwammerl, schwarze Nüsse, Vogerlsalat und Heurigenbrot 16*

ANTIPASTI *XO Beef, Vulcano Schinken, Silberbüffel-Hof, Thum Schinkenmanufaktur, Pranz Käseerei*

Prosciutto, Pancetta, Pastrami, Salami, Cabanossi, Thum Schinken, Schmalz, Käse vom Pranz, serviert mit gepickeltem Gemüse und Rahmbutter, dazu Heurigenbrot 16

RÄUCHERFISCHTERRINE *Jagerbauer, Hofkirchen i.Tr.*

an pikanter Kürbiscreme, Krentopfen, Vogerlsalat, Honig-Dillsenfauce, Rahmbutter und Heurigenbrot 15

WIENER SCHNECKEN *Gugumuck, Wien*

in Kräuterbutter gratiniert, dazu Toastbrot

6er Pfanne 14

12er Pfanne 24

KÜRBIS & TRÜFFEL

Handgemachte Kürbisgnocchi, Parmesanespuma und istrischer Sommertrüffel 15

Aus'm Suppentopf

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON *Hütthaler, Schwanenstadt*

mit Wurzelgemüse, Schnittlauch und Frittaten 5

KÜRBIS-INGWER-ORANGENCREMESUPPE *Gemüse Miniberger, Scharten*

mit Croutons und Kürbiskernshoyu 5,5

*alle Preise in Euro.



Herbstliches

GEBACKENER HOKKAIDO *Gemüse Miniberger, Scharten*

in Kürbiskernpanade, Petersilienerdäpfel, hausgemachte Sauce Tatar und Blattsalat 15

EIERSCHWAMMERL a la creme

mit Serviettenknödel, Sauerrahmdip und Kresse 18

CAPPELLACCI *gefüllt mit Kürbis/Pflaume/Burrata*

in cremiger Rosmarinsauce, Pinienkerne, Rucola und geräucherter Ricotta 18

GESCHMORTE RINDERBACKE *XO Beef, Peuerbach*

in Blaifränkischsauce, dazu Kürbispüree, Wurzelgemüse und Röstzwiebel 22,5

FILETSTEAK ~220g *vom heimischen Stier*

in Pfefferrahmsauce, Kürbisgemüse und Süßkartoffel Pommes, dazu Trüffelmayo 35

REHRAGOUT „FÖRSTERIN ART“ *von heimischer Jagd*

mit Kürbisknödel, Preiselbeerbirne und Apfelrotkraut 21,5

*alle Preise in Euro.



Aus'm Teich

SAIBLING „MÜLLERIN ART“ *Jagerbauer, Hofkirchen i.Tr.*

aus der Pfanne, dazu Petersilienerdäpfel, Salzzitrone und Blattsalat 23,5*

Aus'm Pfandl

WIENER BACKHENDL *AMA Geflügel*

ausgelöste Hühnerkeulen, mit Petersilienerdäpfel und Gurkenrahmsalat, dazu Wildpreiselbeeren 18

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT *AMA Geflügel*

Blatt- und Erdäpfelsalat, Gemüse, Kernöl & Kürbiskerne, dazu Hühnerfilet in Kürbiskernpanade 17

SCHNITZEL „WIENER ART“ *Hütthaler, Schwanenstadt*

vom Schwein 16

dazu reichen wir Petersilienerdäpfel und Reis, Blattsalat und Wildpreiselbeeren

KIRCHENWIRT SCHNITZEL *Hütthaler, Schwanenstadt*

Fülle: Selchfleisch/Lauch/Emmentaler/Frischkäse/Kräuter/Knoblauch | Kürbiskernpanade | von Markus Eder 18

dazu reichen wir Petersilienerdäpfel und Reis, Blattsalat und Wildpreiselbeeren

Aufpreis Pommes Frites 1,5

Blattsalat oder gemischter Salat 4

*alle Preise in Euro.



Süßer Abschluss

AFFOGATO AL CAFFÉ *Bauernhofeis Wolfmayr, St Martin*

Hausbrandt Espresso mit Kugel Vanilleeis 6*

1 Stück ZWETSCHGENKNÖDEL

In Butterbrösel, auf beschwipsten Beeren 4,5

KÜRBISTIRAMISU 4,5

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

Vanilleeis | Schlagobers | Mandeln | Haselnusskrokant | Schokosauce 9

FLAUMIGE PALATSCHINKE

mit selbstgemachter Marmelade: Erdbeere | Marille | Zitrone pro Stück 4

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

Pfirsich / Erdbeere / Himbeere / Marille / Zitrone / Apfel 3

mit Blue Gin, Axberg Vodka oder Prosecco 7,5

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

Vanille / Kaffee / Lebkuchen / Sauerrahm / Schokolade / Tiramisu / Mohn 3

Pikantes Finale

von PREMIUM KÄSEREI PRANZ *St. Georgen bei Obernberg*

verschiedene Sorten an Hart- und Weichkäsen von der Ziege, Schaf und Jersey Kuh.

Tessiner Senfsaucen, Rahmbutter, schwarze Nüsse und 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-Mangalitzta 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, Scharten; Kastner, Zwettl

BIO Spargel (saisonal): Bauer Bene, Oftering

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.