

Einkehren und genießen

**HERZLICH WILLKOMMEN**  
im Gasthof Kircher

*Lassen Sie sich von  
unseren kulinarischen Genüssen verzaubern!*

**BENVENUTI**  
all'albergo Kircher

*Fatevi stupire dalle  
nostre specialità culinarie!*



## Unsere Philosophie

An der Schnittstelle alpiner und mediterraner Küche entstehen bei uns mit viel Liebe zum Detail frische, hausgemachte Gerichte – bevorzugt aus Produkten kleiner Südtiroler Kreisläufe.

Mit großer Leidenschaft pflegen wir unseren Gemüse- und Kräutergarten sowie unsere Obstbäume, aus deren Früchten wir Marmeladen, Sirupe und weitere Köstlichkeiten herstellen. Seit über 30 Jahren produzieren wir hauseigenen Weinessig. Speck, Würste und Räucherlachs entstehen in unserer Räucherammer – nach traditionellem Vorbild Südtiroler Bauernhöfe.

Wir, Florian & Judith Harder,  
wünschen gemeinsam mit unserem Team einen guten Appetit!






## La nostra filosofia

All'incrocio culinaria tra cucina alpina e mediterranea nascono, con grande attenzione ai dettagli, piatti freschi e fatti in casa – privilegiando prodotti provenienti da piccoli circuiti dell'Alto Adige.

Coltiviamo con passione il nostro orto di verdure e erbe aromatiche, così come i nostri alberi da frutto, dai quali realizziamo marmellate, sciroppi e altre delizie. Da oltre 30 anni produciamo il nostro aceto di vino. Speck, salumi e salmone affumicato nascono nella nostra affumicatura  
– secondo la tradizione dei masi altoatesini.

Noi, Florian & Judith Harder,  
auguriamo, insieme al nostro team, buon appetito!

## Zeichenerklärung/Spiegazione dei simboli

Vegetarisches Gericht		Piatto vegetariano
Veganes Gericht		Piatto vegano
Glutenfreies Gericht		Piatto senza glutine
Laktose freies Gericht		Piatto senza lattosio
Typisches Südtiroler Gericht		Piatto tipico altoatesino
Völser Produkt		Prodotto di Fiè



## Der Chef empfiehlt

## Lo chef consiglia



Hausgemachte Käseknödel € 14,00  
mit geriebenem Parmesankäse und Salbei-Tomaten-Butter  
*Canederli di formaggio fatti in casa*  
*con parmigiano grattugiato e burro al pomodoro e salvia*

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Garnelen und Kirschtomaten € 16,00  
*Tagliolini di aglio orsino fatti in casa con gamberi e pomodorini*

Hausgemachte Tintenfischtagliolini € 22,00  
mit Kirschtomaten und Meeresfrüchte  
*Tagliolini al nero di seppia fatti in casa allo scoglio*



Camembert und Gemüse vom Grill € 17,00  
*Camembert e verdure alla griglia*







Tagliata vom Völser Rind auf Rucola, gehobelten Parmesan, € 30,00  
Olivenöl Extra Vergine und Kartoffelspalten  
*Tagliata di manzo nostrano di Fiè su rucola, parmigiano,*  
*olio extra vergine e spicchi di patate*



## Kalte Spezialitäten








### Antipasti freddi

- |   |   |         |
|---|---|---------|
|    | Gemischter Aufschnitt<br><i>Affettato misto</i>   | € 16,00 |
|    | Hausgeräucherter Speck geschnitten oder am Stück<br><i>Speck affumicato in casa affettato oppure intero</i> | € 16,00 |
|  | Wurstsalat<br><i>Insalata di wurstel alla tirolese</i>  | € 14,00 |
|  | Gemischte Käseplatte<br><i>Tagliere di formaggi</i>   | € 16,00 |








## Herzhafte Suppen & Salat

### Gustose zuppe & insalata

-   Südtiroler Speckknödel in der kräftigen Fleischsuppe  
*Canederlo allo speck in brodo* € 7,50
-   Hausgemachter Leberknödel mit Majoran  
aus meinem Garten in der kräftigen Fleischsuppe  
*Canederlo di fegato con maggiorana del mio orto in brodo* € 8,00
-  Gerstensuppe  
*Zuppa d'orzo* € 8,00
-   Bunt gemischter Salat der Jahreszeit  
*Insalata mista con verdure di stagione* € 6,00

## Nudelgerichte und Teigwaren







### Piatti di pasta e primi selezionati

-  „Spaghetti Carbonara“ - mit zarten Speckstreifen, Südtiroler Sahne,  
Eigelb vom Schlernhof, und Parmesankäse  
*“Spaghetti alla Carbonara” con speck e panna altoatesina,  
tuorlo d'uovo del maso Schlernhof e parmigiano* € 16,00
- Spaghetti mit Fleischragout oder Tomatensauce  
*Spaghetti al ragù o al pomodoro* € 11,00
-  Spaghetti mit Knoblauch und Chili  
*Spaghetti all'aglio e peperoncino* € 12,00
-   Unsere hausgemachten Schlutzkrapfen mit Spinat und Brennesseln  
*I nostri „Schlutzkrapfen“ ripieni di spinaci e ortica* € 16,00
-  Brot von der Naturbäckerei Messner  
*Pane del panificio artigianale Messner* € 2,50




## Fleischspezialitäten

## Specialità di carne

- Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeermarmelade € 18,00  
*Cotoletta alla milanese con patate fritte e marmellata ai mirtilli rossi*
-   Saftgulasch vom "Völser Rind" mit zwei Speckknödeln € 20,00  
*Gulasch di "manzo di Fié" con due canederli allo Speck*
-   Kalbspaillard vom Grill mit Röstkartoffeln € 26,00  
*Paillard di vitello con patate arrosto*
-   Zwischenrippenstück (300g) serviert auf buntem Grillgemüse und Kartoffelspalten € 35,00  
*Costata di manzo (300g) con verdure alla griglia e spicchi di patate*

## Kindergerichte

## Piatti per bambini


-  Penne mit Tomatensauce € 8,00  
*Penne al pomodoro*
- Knusprige Chicken Nuggets mit Pommes frites € 12,00  
*Bocconcini di pollo croccanti con patate fritte*
- Kleines Wienerschnitzel (70g) mit Pommes frites € 14,00  
*Piccola cotoletta alla milanese (70g) con patate fritte*



## Kleine, süße Köstlichkeiten

### Dolci prelibatezze

- ✓ Hausgemachtes Eis (fragen Sie nach unseren derzeitigen Sorten) € 2,00  
*Gelato fatto in casa (Chieda i gusti disponibili )*
- ✓ ⊗ Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 8,00  
*Gelato alla vaniglia fatto in casa con lamponi caldi*
- ✓ 🇪🇺 Hausgemachter Apfelstrudel mit Butter-Blätterteig € 7,50  
und Äpfeln vom eigenen Boskoop-Apfelbaum mariniert mit  
Vanille-, Zitronen- und Zimtaroma serviert mit Vanillesauce  
*Il nostro strudel di mele fatto in casa con pasta sfoglia al burro,  
mele "Boskoop" del nostro giardino, marinate con vaniglia, limone e  
cannella servito con salsa alla vaniglia*
- ✓ 🇪🇺 Hausgemachter Birnenstrudel mit Mürbteig und Birnen vom eigenen € 7,50  
Gute-Luise-Baum, Zwetschgen und Nüssen, serviert mit Vanillesauce  
*Strudel di pere fatto in casa con pasta frolla, pere "Gute Luise" del  
nostro giardino, prugne e noci, servito con salsa alla vaniglia*
- ✓ Halbgefrorenes fein garniert € 7,00  
*Semifreddo fatto in casa*
- ✓ ⊗ Crème Brûlée € 7,50  
*Crème Brûlée*
- ✓ Geeister Kaiserschmarrn € 8,00  
*„Kaiserschmarrn“ ghiacciato*



Wir hoffen, dass Sie unter unseren zahlreichen Speisen  
Ihr persönliches gastronomisches Highlight  
gefunden haben und würden uns freuen,  
Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

**AUF WIEDERSEHEN!**

Speriamo che tra i nostri numerosi piatti  
abbiate trovato il vostro highlight gastronomico.  
Saremmo lieti di poterVi riaccogliere presto.

**Arrivederci!**

