

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!*



## Küchenchef & Gastwirt Florian Harder

### Meine/unsere Philosophie

An der kulinarischen Schnittstelle von alpinen und mediterranen Einflüssen, koche ich mit viel Liebe zum Detail. Dabei lege ich großen Wert auf frische, hausgemachte Gerichte und Produkte aus kleinen Südtiroler Kreisläufen.

Wir pflegen mit großer Leidenschaft und Passion unseren Gemüse-Kräutergarten und unsere eigenen Apfel-, Marillen- und Birnenbäume. Wir setzen seit über 15 Jahre hauseigenen alten Weinessig, und über 20 Jahre alten Apelessig an. Würzige Produkte wie der Speck, Würste oder Räucherlachs stammen aus der hauseigenen Räucherammer, basierend auf der historischen Grundlage der Räucherammern von alten Südtiroler Bauernhöfen.

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

## Lo chef e albergatore Florian Harder

### La mia/nostra filosofia

All'incrocio culinaria tra influenze alpine e mediterranea, cucino con grande attenzione ai dettagli. Attribuisco grande valore ai piatti freschi, fatti in casa e ai prodotti provenienti da piccoli cicli produttivi altoatesini.

Coltiviamo con grande passione il nostro orto, le erbe aromatiche e i nostri alberi di mele, albicocche e pere. Utilizziamo il nostro aceto di vino rosso da oltre 15 anni e l'aceto di mele da oltre 20 anni. I prodotti speziati come lo speck, le salsicce e il salmone affumicato provengono dal nostro affumicatoio a base sugli affumicatoio storici delle antiche fattorie altoatesine.

Vi auguriamo un buon appetito  
Florian & Judith Harder  
e lo staff

## Zeichenerklärung/Spiegazione dei simboli

Vegetarisches Gericht



Piatto vegetariano

Veganes Gericht



Piatto vegano

Gluten freies Gericht



Piatto senza glutine

Typisches Südtiroler  
Gericht



Piatto tipico  
altoatesino

Laktose freies Gericht



Piatto senza lattosio

Völser Produkt






Prodotto di Fiè



## Unsere Spargelgerichte








### I nostri piatti con asparagi

- |   |   |         |
|---|---|---------|
|    | Bärlauchtagliolini mit Spargeln und Kirschtomaten<br><i>Tagliolini all'aglio orsino con asparagi e pomodorini</i>   | € 15,00 |
|   | Spargeln mit Schinken, Boznersauce und Kartoffeln<br><i>Asparagi con prosciutto, salsa bolzanina e patate lesse</i> | € 23,00 |
|  | Zarte Rindstagliata mit Spargeln und Kartoffeln<br><i>Tagliata di manzo con asparagi e rucola</i>                   | € 33,00 |
|   | Wolfsbarschfilet mit Spargeln und Kartoffeln<br><i>Filetto di Branzino con asparagi e patate</i>                    | € 28,00 |








## 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

-  „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
-   Meine hausgemachten Schlutzkrapfen mit Spinat und Brennnesseln  
*I miei „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*



Zwischenrippenstück (300g) serviert auf € 35,00  
buntem Grillgemüse und Kartoffelspalten  
*Costata di manzo (300g) con verdure alla griglia  
e spicchi di patate*

## Kindergerichte

### Piatti per bambini

Kleines Wienerschnitzel (70g) mit Pommes frites € 10,00  
*Piccola cotoletta alla milanese (70g) con patate fritte*


Knusprige Chicken Nuggets mit Ketchup € 10,00  
dazu Pommes frites im Papiertütchen  
*Bocconcini di pollo croccanti con ketchup e patate fritte*



## Kleine, süße Köstlichkeiten

### Dolci prelibatezze

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| ✓ ⊗ | Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren<br><i>Gelato alla vaniglia fatto in casa con lamponi caldi</i>  | € 8,00 |
| ✓ 🍷 | Mein hausgemachter Apfelstrudel mit Butter-Blätterteig und Äpfeln vom eigenen Boskoop-Apfelbaum mariniert mit Vanille-, Zitronen- und Zimtaroma serviert mit Vanillesauce<br><i>Il mio strudel di mele fatto in casa con pasta sfoglia al burro, mele "Boskoop" del nostro giardino, marinate con vaniglia, limone e cannella servito con crema alla vaniglia</i> | € 7,50 |
| ✓   | Halbgefrorenes fein garniert<br><i>Semifreddo fatto in casa</i>   | € 7,00 |
| ✓ ⊗ | Crème Brûlée<br><i>Crème Brûlée</i>   | € 7,50 |
| ✓   | Geeister Kaiserschmarrn<br><i>„Kaiserschmarrn“ ghiacciato</i>   | € 8,00 |



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!**

