

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 Räucherkammer – 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

-   Risotto mit frischen Pfifferlingen
Risotto con finferli freschi € 16,00
-   Rote Bete Carpaccio mit Burrata und Salatspitzen
Carpaccio di barbabietola con burrata e insalata € 16,00
-    Hausgemachte Käseknödel
mit geriebenem Parmesankäse und Salbei-Tomaten-Butter
Canederli di formaggio fatti in casa
con parmigiano grattugiato e burro al pomodoro e salvia € 14,00
-    Hausgemachte Brennnesselknödel mit frischen Pfifferlingen
Canederli d'ortica fatti in casa con finferli freschi € 16,00
-   Hausgemachte Tagliatelle mit Rehragout
Tagliatelle fatte in casa con ragù di capriolo € 16,00
- Hausgemachte Tintenfischtagliolini
mit Kirschtomaten und Meeresfrüchten
Tagliolini al nero di seppia fatti in casa allo scoglio € 22,00
-   Camembert und Gemüse vom Grill
Camembert e verdure alla griglia € 17,00



Kalte Spezialitäten

Antipasti freddi



Gemischter Aufschnitt
Affettato misto

€ 16,00



Hausgeräucherter Speck geschnitten oder am Stück
Speck affumicato in casa affettato oppure in trancio

€ 16,00



Wurstsalat
Insalata di wurstel alla tirolese

€ 14,00



Gemischte Käseplatte
Tagliere di formaggi

€ 16,00

Kalbskopf sauer mariniert mit roten Zwiebelringen
Testina di vitello marinata all'aceto con anelli di cipolla rossa

€ 15,00



Herzhafte Suppen & Salat

Gustose zuppe & insalata

-   Südtiroler Speckknödel in der kräftigen Fleischsuppe
Canederlo allo speck in brodo € 8,00
-   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
-   Gemüsesuppe
Minestra di verdure € 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"

€ 20,00

mit zwei Speckknödeln oder Schwarzplentene-Knödeln (Buchweizen)

Gulasch di manzo nostrano da Fié

con due canederli allo Speck oppure canederli al grano saraceno



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)
<i>Gelato fatto in casa (Chieda i gusti disponibili)</i> | € 2,00 |
| ✓ ⊗ | Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren
<i>Gelato alla vaniglia fatto in casa con lamponi caldi</i> | € 8,00 |
| ✓ 🇪🇺 | Hausgemachter Apfelstrudel mit Butter-Blätterteig und Äpfeln vom eigenen Boskoop-Apfelbaum mariniert mit Vanille-, Zitronen- und Zimtaroma serviert mit Vanillesauce
<i>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</i> | € 7,50 |
| ✓ 🇪🇺 | Hausgemachter Birnenstrudel mit Mürbteig und Birnen vom eigenen Gute-Luise-Baum, Zwetschgen und Nüssen, serviert mit Vanillesauce
<i>Strudel di pere fatto in casa con pasta frolla, pere "Gute Luise" del nostro giardino, prugne e noci, servito con salsa alla vaniglia</i> | € 7,50 |
| ✓ | Halbgefrorenes fein garniert
<i>Semifreddo fatto in casa</i> | € 7,00 |
| ✓ ⊗ | Crème Brûlée
<i>Crème Brûlée</i> | € 7,50 |
| ✓ | Geeister Kaiserschmarrn
<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!



Hotel Gasthof Kircher