



kircherstube

TÖRGGELEN + MORE



Brettljause

Gemischter Tiroler Brettlaukschnitt mit Südtiroler Speck, Salami, Kaminwurz, Schinken, Bergkäse, Butter, Gurke, Apfel und Sahnekren

Misto di salumi tirolesi con Speck altoatesino, salame, Kaminwurz, prosciutto, formaggio di montagna, burro, cetriolo, mela e rafano alla panna

Mixed Tyrolean cold cuts with South Tyrolean Speck, salami, Kaminwurz smoked sausage, ham, mountain cheese, butter, cucumber, apple and creamy horseradish

€

zuppe



suppen

Tiroler Gerstlsuppe – Graupensuppe

Zuppa d'orzo tirolese – zuppa di orzo perlato

Tyrolean barley soup – pearl barley soup

€

Kürbiscremesuppe

Crema di zucca

Cream of pumpkin soup

€

Speckknödelsuppe mit zwei Knödeln

Canederli allo speck in brodo – 2 canederli

Bacon dumpling soup – 2 dumplings

€

antipasti



vorspeisen

Schlutzer

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan, Spinatfüllung ohne Topfen

Schlutzkrapfen fatti in casa con burro fuso e parmigiano, ripieni di spinaci senza ricotta

Homemade Schlutzkrapfen with butter and Parmesan, spinach filling without curd cheese

€

Knödelspezialitäten

BIS / TRIS / QUARTETT

Spinat, Käse, Brennnessel, Rote Bete, Speck mit zerlassener Butter, Parmesan, Schnittlauch

Spinaci, formaggio, ortiche, barbabietola rossa, speck con burro fuso, parmigiano, erba cipollina

Spinach, cheese, nettle, beetroot, bacon with melted butter, Parmesan, chives

€

Nocken

Kräutertopfennocken mit geschäumter Salbeibutter und Parmesan

Gnocchi di ricotta alle erbe con burro spumoso alla salvia e Parmigiano

Herb ricotta gnocchi with sage butter foam and Parmesan

€

Gnocchi

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensoße und Parmesan
Gnocchi di patate fatti in casa con salsa di pomodoro e Parmigiano
Homemade potato gnocchi with tomato sauce and Parmesan

€

Kartoffelblatteln

Kartoffelblatteln auf Sauerkraut
Frittelle di patate su crauti
Potato fritters with sauerkraut

€

piatti principali



hauptspeisen

Hauswurst

Hauswurst gekocht, mit Sauerkraut und Speckknödel, dazu Senf
Salsiccia nostrana bollita con crauti e canederlo allo speck, servita con senape
Boiled sausage with sauerkraut and bacon dumpling, served with mustard

€

Rindsgulasch

Saftiges Rindsgulasch in Lagreinsoße mit zwei Speckknödeln
Gulasch di manzo tenero in salsa al Lagrein con due canederli allo speck
Tender beef goulash in Lagrein wine sauce with two bacon dumplings

€

Surfleisch

Surfleisch gekocht, auf Sauerkraut
Carne di maiale in salamoia bollita, su crauti
Boiled cured pork with sauerkraut

€

Wiener Schnitzel

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone
Cotoletta alla milanese con insalata di patate o patate arrosto, mirtilli rossi e limone
Viennese schnitzel with potato salad or roasted potatoes, lingonberries and lemon

€

dopo



danach

Apfelstrudel

Ofenfrischer Apfelstrudel mit frischem Schlag oder Vanilleeis

Strudel di mele appena sfornato con panna montata fresca o gelato alla vaniglia

Freshly baked apple strudel with whipped cream or vanilla ice cream

€

Zwetschgenknödel

Zwetschgenknödel auf Zimtbröseln, Butter und Vanilleeis (2 Stück)

Canederli dolci alle prugne su briciole di cannella, burro e gelato alla vaniglia (2 pezzi)

Plum dumplings with cinnamon breadcrumbs, butter and vanilla ice cream (2 pieces)

€

Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn mit Preiselbeermarmelade

Kaiserschmarrn con marmellata di mirtilli rossi

Kaiserschmarrn with lingonberry jam

€

Kastanien

Gebratene Kastanien vom Holzfeuer

Castagne arrostate alla brace

Wood-fire roasted chestnuts

€

Krapfen

Hausgemachte Krapfen mit Preiselbeer- oder Mohnfülle

Krapfen fatti in casa con ripieno di mirtilli rossi o semi di papavero

Homemade Krapfen filled with lingonberry or poppy seed filling

€



Begrüßung

Gemischter Aufschnitt mit Südtiroler Brotspezialitäten
Affettati misti con specialità di pane altoatesine
Mixed cold cuts with South Tyrolean bread specialties

Suppe ZUR AUSWAHL - A SCELTA - TO CHOOSE FROM

Tiroler Gerstlsuppe oder Kürbiscremesuppe
Zuppa d'orzo tirolese oppure crema di zucca
Tyrolean barley soup or cream of pumpkin soup

Hauptspeise

Schlachtplatte mit Sauerkraut
Piatto misto di maiale con crauti
Traditional South Tyrolean pork platter with sauerkraut

Dessert ZUR AUSWAHL - A SCELTA - TO CHOOSE FROM

Hausgemachte Krapfen oder hausgemachter Apfelstrudel
Krapfen fatti in casa oppure strudel di mele fatto in casa
Homemade Krapfen or homemade apple strudel

Kastanien

Gebratene Kastanien vom Holzfeuer
Castagne arrostate alla brace
Wood-fire roasted chestnuts

36,50 € x Person - persona

EXKLUSIVE GETRÄNKE - BEVANDE ES CLUSE - DRINKS NOT INCLUDED





Suppe ZUR AUSWAHL - A SCELTA - TO CHOOSE FROM

Tiroler Gerstlsuppe oder Kürbiscremesuppe
Zuppa d'orzo tirolese oppure crema di zucca
Tyrolean barley soup or cream of pumpkin soup

Törggele-Teller

Hauswurst, Surschopf und Spareribs, begleitet von Vinschger Sauerkraut und Speckknödeln.
Auf Wunsch auch mit Blut- oder Leberwurst – dazu Senf und Apfel-Sahne-Kren
Salsiccia nostrana, coppa di maiale in salamoia e costine di maiale, accompagnate da crauti della Val Venosta e canederli allo speck. Su richiesta anche con sanguinaccio o salsiccia di fegato – serviti con senape e rafano alla panna con mela
Homemade sausage, cured pork shoulder and spare ribs, served with Vinschgau sauerkraut and bacon dumplings. Upon request also with blood sausage or liver sausage – served with mustard and apple horseradish cream

Bauernkrapfen

Hausgemachte Krapfen
Krapfen fatti in casa
Homemade Krapfen

Kastanien

Gebratene Kastanien vom Holzfeuer
Castagne arrostate alla brace
Wood-fire roasted chestnuts

29,90 € x Person - persona

EXKLUSIVE GETRÄNKE - BEVANDE ES CLUSE - DRINKS NOT INCLUDED

