

HERZLICH WILLKOMMEN
IN UNSEREM
BAUERNHOF UND GASTHOF
KIRCHERHOF

Unsere Philosophie ist es, möglichst eng am Kreislauf der Jahreszeiten zu leben und zu produzieren.

Wir leben Landwirtschaft und versuchen, das auch unseren Gästen zu vermitteln, deshalb verwöhnen wir Sie bevorzugt mit frischen und gesunden Produkten aus kleinen Kreisläufen und von unserem Hof im Moment mit Gemüse von unseren Feldern.

Wenn immer möglich, kommen viele unserer Lebensmittel von den eigenen Wiesen, Feldern und Gärten oder von Bauernhöfen der näheren Umgebung, bei denen wir uns sicher sind, dass Ihnen Ihre Arbeit genauso am Herzen liegt wie uns.

Im Mittelpunkt unseren Tuns stehen dabei Ihr Wohlbefinden und Ihre Gesundheit.

Wir wollen Ihnen ein Lebensgefühl vermitteln, das geprägt ist von Natur, Nachhaltigkeit und überlieferten Werten.

Ihre Familie Noflatscher

Katia Noflatscher Barbara
Thomas Jacarba Verena

und das Team vom Kircherhof wünschen Ihnen einen genussvollen und erholsamen Aufenthalt in unserem Bauernhof und Gasthof.



Familie Noflatscher | Margarethenplatz 3 / Piazza Santa Margherita 3 |
Albeins/Albes | 39042 Brixen/Bressanone
T +39 0472 85 10 05 |
info@kircherhof.it | www.kircherhof.it

SIAMO LIETI DELLA VOSTRA
VISITA QUI AL NOSTRO
MASO RISTORANTE
KIRCHERHOF.

La nostra filosofia è vivere il più possibile nel rispetto del ciclo delle stagioni e, pertanto, promuovere una produzione stagionale.

Viviamo l'agricoltura e tentiamo di trasmettere questa nostra filosofia anche ai nostri ospiti. Ecco perché li viziamo preferibilmente con prodotti freschi e sani provenienti da un ciclo produttivo sostenibile.

Quando possibile, numerosi ingredienti provengono da terreni e orti di proprietà oppure da masi nei dintorni che ci ispirano la stessa fiducia, perché seguono con il cuore la stessa visione.

Al centro del nostro impegno mettiamo sempre il vostro benessere e la vostra salute.

Desideriamo trasmettervi un nuovo modo di concepire la vita, plasmato da natura, sostenibilità e valori di un tempo.

Vi auguriamo una rilassante permanenza e speriamo di potervi coccolare con i nostri prodotti genuini.

La vostra famiglia Noflatscher e lo staff del Kircherhof

Katia Noflatscher Barbara
Thomas Jacarba Verena



KIRCHERHOF
Albeins - Albes



ÜBERRASCHUNGS MENÜ

Loss mor ins von insre Köche überroschn

Unser Küchenchef Wolfgang

und unser Kircherhof Küchen Team

überraschen euch mit einem **Drei oder Vier Gänge
Menü**

**Drei Gänge
VierundvierzigEuro**

**VierGänge
FünfundfünzigEuro**

MIT WEINBEGLEITUNG

**Drei Gläser
SiebzehnEuro**

**Vier Gläser
DreiundZwanzig Euro**



Familie Noflatscher | Margarethenplatz 3/Piazza Santa Margherita 3
Albeins/Albes | 39042 Brixen/Bressanone
T +39 0472 85 10 05
info@kircherhof.it | www.kircherhof.it
Nur im Bedarfsfall werden tiefgekühlte Produkte verwendet.
In caso usiamo anche dei prodotti surgelati.

MENU A SCELTA DELLO CHEF

Lasciatevi sorprendere

con un **menu di tre o quattro portate**

preparato dal nostro chef di cucina Wolfgang

e lo staff

**Tre portate
QuarantaquattroEuro**

**Quattro portate
CinquantcinqueEuro**

CON ACCOMPAGNAMENTO DI VINO

**Tre calici
DiciassetteEuro**

**Quattro calici
VentitreEuro**

Gedeck: ZweiEuro
Coperto: DueEuro





VORNE WECK PER INIZIARE



Peters Selchkuchl

Hausgeräucherter Speck und Kaminwurzeln
Gebeiztes Filet vom Fackl / Tirtl nach Oma Johannas Rezept

Specialità affumicate dalla cantina di Peter
Speck dal nostro maso / Salamino
Filetto di maialino / Tirtl alla ricetta della nonna

G, M, Ei, Sell, Ei, Sen

Ziegenkäse vom Unter-Oltl Hof / Hausgemachte Focaccia mit Nüssen vom Hof
Zupfsalat / Frische Radieschen
Fichtenhonig von unseren Wäldern / Hausgemachte Mayonnaise mit Bachkresse
Formaggio di capra dal maso Unter-Oltl / Focaccia con noci dal maso fatta in casa
Insalata / ravenelli freschi
Miele di abete rosse dal nostro bosco / maionese di crescione di ruscello fatta in casa

VierzehnEuro / QuttordiciEuro

M, Ei, Sen, Sell, Scha, Sen

Saures Rindfleisch und Praline vom Alpenrind
Knackiger Salat / Eingelegte rote Zwiebeln vom Hof
Hausgemachte Kürbiskernmayonnaise

Manzo lessò all'agro e pralina di manzo alpino
Insalata fresca / cipolle marinate dal nostro maso
Maionese di semi di zucca fatta in casa

FünfzehnEuro / QuindiciEuro

G, M, Ei, Sell, Sen



Familie Noflatscher | Margarethenplatz 3/Piazza Santa Margherita 3
Albeins/Albes | 39042 Brixen/Bressanone
T +39 0472 85 10 05
info@kircherhof.it | www.kircherhof.it
Nur im Bedarfsfall werden tiefgekühlte Produkte verwendet.
In caso usiamo anche dei prodotti surgelati.



KIRCHERHOF
Albeins - Albes



SUPPEN UND HONDGEMOCHTES ZUPPE E PRODOTTI FATTI A MANO



Kräutersuppe / Raviolo gefüllt mit Alpengarnele aus Tirol

Crema d'erbe aromatiche / Raviolo ripieno di gamberetto alpino da Tirol

ElfEuro / UndiciEuro

G, M, Ei, Sell, K

Milzschnitten vom Milchkalbl aus Vahrn
in kräftiger Rindsconsommé / Gemüsestreifen

Consommé di manzo / Crostini di milza di vitello
da Varna / striscioline di verdure

NeunEuro / NoveEuro

G, M, Ei, Sell

Hausgemachte Buchweizenschlutzer
gefüllt mit Spinat vom Feld
Frischer Spinat / Südtiroler Almkäse

Schlutzer di grano saraceno fatti in casa
ripieni di spinaci dal nostro orto
Spinaci freschi / formaggio di malga

VierzehnEuro / QuattordiciEuro

G, M, Ei, Sell



Familie Noflatscher | Margarethenplatz 3/Piazza Santa Margherita 3
Albeins/Albes | 39042 Brixen/Bressanone
T +39 0472 85 10 05
info@kircherhof.it | www.kircherhof.it
Nur im Bedarfsfall werden tiefgekühlte Produkte verwendet.
In caso usiamo anche dei prodotti surgelati.



KIRCHERHOF
Albeins - Albes



Risotto aus Grünkern von der Meraner Mühle
Gebeizter und geräucherter Saibling aus dem Passeiertal
Frische Kräuter / Ricotta von der Brimi

Risotto di farro verde dal Molino Merano
Salmerino marinato e affumicato dalla Val Passiria
Erbe fresche / ricotta dalla Brimi

FünfzehnEuro / QuindiciEuro

G, M, Ei, Sell

Handgemachte Tortelli gefüllt mit Alpenrind
Bio Kräutersaitlinge von Kirmig
Krautsalat / Creme aus Zwiebeln vom Acker

Tortelli fatti in casa ripieni di manzo alpino
Cardoncelli biologici di Kirmig
Insalata di crauti / crema di cipolle dal nostro campo

SechzehnEuro / QuattordiciEuro

G, M, Ei, Sell, Scha



WOS RICHTIGES SECONDI PASTI

Genauso wie bei den Produkten, die wir direkt auf unserem Bauernhof produzieren, liegt uns auch beim Fleisch die Qualität des Ausgangsproduktes am Herzen. Woche für Woche suchen wir deshalb bei unseren Metzgern nach der besten Qualität aus Südtirol oder dem deutsch- und italienischsprachigem Raum. Wir kaufen und verwenden für unsere Gerichte nur ganze Tiere, vom Kopf bis Pfote.

Così come facciamo con i prodotti del nostro maso, anche con la carne puntiamo alla massima qualità. Ogni settimana quindi scegliamo dai nostri macellai di fiducia prodotti provenienti dal mercato altoatesino, italiano, tedesco e austriaco, dove siamo sicuri della provenienza e delle condizioni di allevamento degli animali. Compriamo e usiamo solo animali interi, dalla testa fino alla zampa



Familie Noflatscher | Margarethenplatz 3/Piazza Santa Margherita 3
Albeins/Albes | 39042 Brixen/Bressanone
T +39 0472 85 10 05

info@kircherhof.it | www.kircherhof.it

Nur im Bedarfsfall werden tiefgekühlte Produkte verwendet.
In caso usiamo anche dei prodotti surgelati.



KIRCHERHOF
Albeins - Albes



Zweierlei vom Lamm aus Südtirol
Hausgeräucherter Speck vom Hof / Bio Bohnen vom Acker
Handgemachte Krapfen aus Erdäpfeln und Schnittlauch vom Garten

Duetto d'agnello dall'Alto Adige
Speck dal nostro maso / fagioli biologici dal nostro campo
Krapfen di patate ed erba cipollina dal nostro orto fatti in casa

AchtundzwanzigEuro / VentottoEuro

Sell, M, Ei, G

Zweierlei vom Zander aus dem Passeiertal
Bio Linsen / Erbsencreme
Frühlingszwiebeln / Minze

Duetto di lucioperca della Val Passiria
Lenticchie biologiche / crema piselli
Cipollotti / menta

SechszwanzigEuro / VentiseiEuro

M, F, G, Sell, Scha



Das Kalb aus dem Sarntal - rosa gebraten und geschmort
Geschmorte Karotte / Selleriecreme
Handgemachte Blattln aus Erdäpfeln vom Hof

Vitello dalla Val Sarentino – grigliato e brasato
Carote al forno / crema di sedano
Foglie di patate fatte in casa

NeunundzwanzigEuro/ VentinoveEuro

Sell, M, Ei, G, Scha



Familie Noflatscher | Margarethenplatz 3/Piazza Santa Margherita 3
Albeins/Albes | 39042 Brixen/Bressanone
T +39 0472 85 10 05
info@kircherhof.it | www.kircherhof.it
Nur im Bedarfsfall werden tiefgekühlte Produkte verwendet.
In caso usiamo anche dei prodotti surgelati.





ZUM LEBEN VERSÜßEN PER GODERSI LA VITA



Schokolade von der Valrhona
Bio- Zwetschgencreme vom Hof / knusprige Schokolade
Haugemachtes Zwetschgensorbet

Cioccolato di Valrhona
Crema di prugne dal maso / cioccolato croccante
Sorbetto di prugne fatto in casa

ElfEuro / UndiciEuro

G, M, Ei, Scha

Schwarzplentener Riebler nach Omas Rezept
Bio-Äpfel vom Hof / Hausgemachtes Bratapfelsorbet (für zwei Personen)

Schmarrn di grano saraceno fatto alla ricetta della nonna
Mele biologiche dal maso / Gelato di mele al forno (per due persone)

VierzehnEuro / QuattordiciEuro

G, M, Ei, Scha

Hausgemachtes Sorbet aus Sterzinger Joghurt
Joghurtschaum / Beeren vom Hof
Handgemachte Crostoli

Sorbetto di yoghurt fatto in casa
Schiuma di yoghurt / bacche dal nostro maso
Crostoli fatti in casa

SiebenEuro / SetteEuro M; Scha, G, Ei



Familie Noflatscher | Margarethenplatz 3/Piazza Santa Margherita 3
Albeins/Albes | 39042 Brixen/Bressanone
T +39 0472 85 10 05
info@kircherhof.it | www.kircherhof.it
Nur im Bedarfsfall werden tiefgekühlte Produkte verwendet.
In caso usiamo anche dei prodotti surgelati.



KIRCHERHOF
Albeins - Albes