



KIRCHERHOF
Albeins · Albes

Herzlich Willkommen in unserem
Bauernhof und Gasthof Kircherhof

Siamo lieti della vostra visita
qui al nostro maso ristorante Kircherhof.

Unsere Philosophie ist es eng am Kreislauf der Jahreszeiten
zu leben und zu arbeiten.

Wir leben Landwirtschaft und vermitteln, das auch unseren
Gästen, deshalb verwöhnen wir Sie mit frischen und
gesunden Produkten aus kleinen Kreisläufen und von
unserem Hof

Der Großteil unserer Lebensmittel kommt von den eigenen
Wiesen, Feldern und Gärten oder von Bauernhöfen und
Betrieben 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 vermitteln Ihnen ein Lebensgefühl, das geprägt ist von
Natur, Nachhaltigkeit und überlieferten Werten.

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.

Ihre Familie Noflatscher

Kecia Noflatscher *Barbara*

Thomas *Jessica* *Verena*

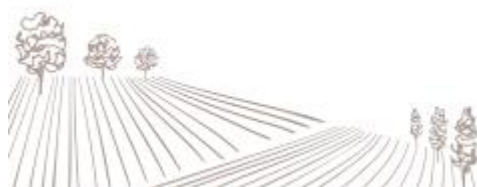
und das Team vom Kircherhof wünschen Ihnen einen
genussvollen und erholsamen Aufenthalt in unserem
Bauern- und Gasthof.

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

La vostra famiglia Noflatscher e lo staff del Kircherhof

Kecia Noflatscher *Barbara*

Thomas *Jessica* *Verena*





KIRCHERHOF
Albeins · Albes

Lassen wir uns vom
Chefkoch **Marc Oberhofer**
mit Vier Gängen überraschen

VierGänge
FünfundfünzigEuro


Lasciatevi sorprendere
dal nostro capocuoco
Marc Oberhofer


Quattro portate
CinquantacinqueEuro




KIRCHERHOF
Albeins · Albes

Vorne weck
Per iniziare


Das Beste aus Kircherhofs Selchkuchl mit
Hausgemachtem Fruchtebrot
Le specialità della nostra cantina –
Con pane fruttato
G, M


Variation vom Ziegenkäse mit Minze,
hausgemachter Birnenmostarda und Apfelrohkost
Variazione di formaggio di capra con menta,
Mostarda di pera e mela dai nostri campi
ZwölfEuro / DodiciEuro
Ei, G, M


Marinierte Flußkrebse mit Büfflmozzarella,
Buchweizen und Quitten
Gamberi del ruscello con mozzarella di bufala,
grano saraceno e mela cotogna
DreizehnEurofünfzig / TrediciEurocinquanta
F, G, M



Bauern- und Gasthof Kircherhof
Fam. Peter Noflatscher | Albeins 12 | 39042 Brixen
info@kircherhof.it | www.kircherhof.it
Gegebenenfalls werden tiefgekühlte Produkte verwendet
In caso usiamo anche dei prodotti surgelati



Bauern- und Gasthof Kircherhof
Fam. Peter Noflatscher | Albeins 12 | 39042 Brixen
info@kircherhof.it | www.kircherhof.it
Gegebenenfalls werden tiefgekühlte Produkte verwendet
In caso usiamo anche dei prodotti surgelati



KIRCHERHOF
Albeins · Albes

Suppen und Hondgemochtes Zuppe e Prodotti fatti a mano



Knödel von der einheimischen Kalbsleber
mit Gartenschnittlauch in der Suppe

Canederli di fegato di vitello nostrano,
in brodo di manzo, con erba cipollina

SiebenEuro / SetteEuro
Ei, M, G



Cappuccino vom Sauerkraut und Kümmel
mit gebackenem Spinat – Topfen – Tirtl

Crema di crauti e cumino
con "Tirtln" agli spinaci e ricotta

AchtEuro / OttoEuro
G, M, Ei



Aquarello – Risotto mit Hokaido Kürbis vom Acker,
Schaum vom Graukäse aus Vierschach und Chips vom
hausgebackenen Bauernbreatl

Risotto aquarello alla zucca dal nostro orto,
con schiuma di formaggio grigio della Val Pusteria e del
pane integrale fatto in casa

ElfEuro / UndiciEuro
G, M



Bauern- und Gasthof Kircherhof
Fam. Peter Noflatscher | Albeins 12 | 39042 Brixen
info@kircherhof.it | www.kircherhof.it
Gegebenenfalls werden tiefgekühlte Produkte verwendet
In caso usiamo anche dei prodotti surgelati



KIRCHERHOF
Albeins · Albes



Hausgemachte Rohnen Tortelli mit Robiolacreme gefüllt,
Bauernhauswurst und Kakao

Tortelli di barbabietole, fatti in casa, ripieni di crema di
robiola, salsiccia autunnale e cacao

DreizehnEuroFünfzig / TrediciEuroFünfzig
Ei, G, M, Sell



Tagliolini von der Kastanie mit Ragout vom
einheimischen Kitz, Thymianschaum und Preiselbeeren

Tagliolini di farina di castagne con ragù di
Capretto nostrano, salsa di timo e mirtilli rossi

VierzehnEuroFünfzig / QuattordiciEuroCinquanta
Ei, G, M, Sell

Geschmort, gebraten, gesotten

Stufato, grigliato, bollito

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 wollen uns sicher sein, dass die Herkunft und die Aufzucht der Tiere in Ordnung sind.



Bauern- und Gasthof Kircherhof
Fam. Peter Noflatscher | Albeins 12 | 39042 Brixen
info@kircherhof.it | www.kircherhof.it
Gegebenenfalls werden tiefgekühlte Produkte verwendet
In caso usiamo anche dei prodotti surgelati



KIRCHERHOF
Albeins · Albes

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.



In Mohn gebratener Frischlingsrücken mit
Karfiol vom Acker und Brombeeressigjus

Cinghialeto grigliato con papavero, cavolfiore
dai nostri campi e salsa all'aceto di more

EinundzwanzigEuro / VentunEuro
M



Zweierlei vom Kalb –

Filet vom Kalb im Limoneöl gegart
und Tafelspitz in der Senfkruste
mit Pfifferlingen und herbstlichem Gemüse

Filetto di vitello grigliato in olio di limoni
e bollito di vitello con una crosta di senape
con finferli e verdure autunnali dal nostro orto

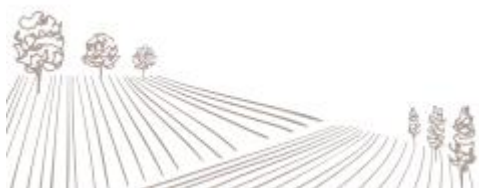
FünfundzwanzigEuro / VenticinqueEuro
Ei, G, M, Sen



Verkohltes Filet vom Zander mit Risina Bohnen aus
Umbrien, Sellerie und Zirbenkernschaum

Filetto di lucioperca con cenere con fagioli di Spello,
sedano e schiuma di chicchi di pino mugo

EinundzwanzigEuro / VentunEuro
F, G, M, Ei



Bauern- und Gasthof Kircherhof
Fam. Peter Noflatscher | Albeins 12 | 39042 Brixen
info@kircherhof.it | www.kircherhof.it
Gegebenenfalls werden tiefgekühlte Produkte verwendet
In caso usiamo anche dei prodotti surgelati



KIRCHERHOF
Albeins · Albes

Naschereien aus inserer Bauernkuchl Prelibatezze della nostra cucina



Kleine Käsevariation mit hausgemachtem Chutney
Degustazione di formaggi con Chutney fatto in casa

ZwölfEurofünfzig / DodiciEuroCinquanta
M, Sen



Apfel – Mohnkrapfen mit
hausgemachtem Honigeis

Fritelle fatte in casa, ripiene di mela e
papavero, con gelato al miele fatto in casa

Sechseurofünfzig / SeiEurocinquanta
Ei, G, M



Pfirsich – Melba Kircherhof
Himbeeren, Schokoladen – Pistazienparfait, Pfirsicheis

Gelato di pesca, lamponi,
semifreddo di cioccolato e pistacchio

ZehnEuro / DieciEuro
Ei, G, M



Bauern- und Gasthof Kircherhof
Fam. Peter Noflatscher | Albeins 12 | 39042 Brixen
info@kircherhof.it | www.kircherhof.it
Gegebenenfalls werden tiefgekühlte Produkte verwendet
In caso usiamo anche dei prodotti surgelati



KIRCHERHOF
Albeins · Albes



KIRCHERHOF
Albeins · Albes



Weißes Schokoparfait, ummantelt von dunkler Schokolade,
mit Safraneis und Schokokuchen

Semifreddo di cioccolato bianco con cioccolata fondente
Gelato allo zafferano e torta di cioccolata

ElfEuro / UndiciEuro
Ei, G, M



Hausgemachte Kuchen mit Cremeeis

Torta fatta in casa con gelato
Ei, G, M, Scha



Bauern- und Gasthof Kircherhof
Fam. Peter Noflatscher | Albeins 12 | 39042 Brixen
info@kircherhof.it | www.kircherhof.it
Gegebenenfalls werden tiefgekühlte Produkte verwendet
In caso usiamo anche dei prodotti surgelati



Bauern- und Gasthof Kircherhof
Fam. Peter Noflatscher | Albeins 12 | 39042 Brixen
info@kircherhof.it | www.kircherhof.it
Gegebenenfalls werden tiefgekühlte Produkte verwendet
In caso usiamo anche dei prodotti surgelati