

Kirchenwirts Aperitifempfehlung



Gösser Bier 0,3l mit Picon -Orange Bitter	€ 3,90
Villa Sandi Prosecco 0,1l Weiß/Rosé	€ 4,50
Hugo <i>Prosecco/ Soda/ Holundersirup/ Limette/ Minze</i>	€ 6,00
Aperol Spritz <i>Prosecco/ Soda/ Aperol/ Orange</i>	€ 6,00
Lillet Spritz <i>Lillet/ Tonic Water/ Orange/ Zitrone/ Minze</i>	€ 6,00
Lillet Berry <i>Lillet/ Russian Wild Berry/ verschiedene Beeren/ Minze</i>	€ 6,00
Martini bianco/rosato/rosso/extra dry	€ 5,00
Cremant Ice	€ 4,90
Cremant Ice framboise <i>Cremant Ice/ Himbeeren/ Minze</i>	€ 5,50

Spargelzeit



Spargelcremesuppe

Sahne/ Brotcroutons

A,C,G,M

€ 6.80

- ✦ Creamy soup of asparagus
cream/ bread crumbs

Spargel „Hollandaise“

Schinken/ Salzkartoffeln

G,M,C

€ 16.80

- ✦ Asparagus “Hollandaise”
ham/ potatoes

Spargel „Vinaigrette“

Röstkartoffeln

G,M

€ 15.80

- ✦ Asparagus “Vinaigrette”
roast potatoes

Spargel „Polonaise“

Butterbrösel/ Speck/ Salzkartoffeln

G,M,C

€ 17.80

- ✦ Asparagus “Polonaise”
bacon/ potatoes

Schweinefilet

Spargelbett/ Sauce Hollandaise/ Kroketten

G,M,A,C

€ 21.80

- ✦ Filet of pork
asparagus/ Sauce Hollandaise/ croquettes

Zum Menüauftakt

Hausgemachtes Lachstatar € 13,90

Senf-Dill-Sauce/ Toastbrot/ Butter

D,M,A,L

- ✦ *Homemade tartare of salmon
mustard dill sauce/ toast/ butter*

Carpaccio von roten Rüben/

Schafkäse/Ruccola

an Honig-Senf-Dressing

A,C,G,M

€ 9,90

- ✦ *Carpaccio of beets/sheep cheese/rocket
on honey mustard dressing*

Beef Tatar

pikant gewürzt/ Toast/ Butter

M,O,C

150 Gramm

180 Gramm

€ 15,50

€ 18,50

- ✦ *Beef tatar
spicy and accompanied with toast and butter
150 gram or 180 gram*

Aus dem Suppentopf

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Klare Rinderkraftsuppe

mit Kräuterfrittaten oder Käse-Pressknödel

L,A,C,G

€ 5,80

- ✦ *Clear beef bouillon
served with pancake strips or cheese dumpling*

Gurkenschaumsuppe

Mandelsahne/Gurkenstreifen

G,A,C,L,O

€ 5,80

- ✦ *Cucumber foam soup/almond cream/cucumber strips*

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

Sahnehaube/Karottenchips

G,O,A,L

€ 5,80

- ✦ *Carrot and ginger cream soup/whipped cream/carrot chips*

Warme Vorspeisen

Duett von Bruschette € 8,90

Tomaten/ Käse & Schinken/ Pilze/ Käse

A,G

✦ Duet of Bruschette
tomato/cheese & ham/mushrooms/cheese

Jakobsmuschel an Ruccolarisotto € 11,90

gratiniert/Parmesanspäne

R,G,O

✦ Gratinated scallop/rocket risotto/parmesanchavings

Salate

Bunter Salat oder grüner Salat € 5,80

mit Hausdressing

M,G,C

✦ Mixed salad or green lettuce
with homemade dressing

Wellnesssalat € 15,50

gegrillte Hühnerfiletstreifen/ verschiedene Blattsalate,

Kirschtomaten, steirisches Kürbiskernöl/ Brotkörberl

A,G,C,M

✦ Salade with grilled chicken fillet strips
various leaf salads/cherry tomatoes/styrian pumpkin seed oil/ bread

Griechischer Bauernsalat € 11,80

Oliven/ Zwiebeln/ Paprikaschoten/ Gurken/ Tomaten/ Schafskäse

(G, O)

✦ Greek salad
with olives, onions, sliced pepper, cucumber, tomatoes and sheep's cheese

Kirchenwirts Salat € 18,50

Hausdressing/ Rinderfiletscheiben vom Grill

frische Pilze/ Bauernbrot- Croutons

L,O,C,M,A

✦ Kirchenwirts salad
homemade dressing/ roasted slices of the beef, fresh mushrooms/ croutons

Gegrillte Zanderfiletstreifen € 17,80

buntem Sommersalat/ Hausdressing

M,C,D

✦ Grilled sliced fillet of pikeperch
with mixed leaf salads and homemade dressing

Vegetarisch und Vegan

Vegan

Kokos-Spinat Suppe

€ 6.80

Champignons

A,G,O

* Coconut-spinach soup/mushrooms

Vegan

Bandnudeln

€ 11.80

Rosinen/Mangold

A,G,H

* Tagliatelle/raisins/chard

Vegan

Asiatisches Wokgemüse

€ 12.80

Curry/ Reiring

A,G,L

* Asian wok vegetables/curry/rice



Gemüse-Schaschlik

€ 11.80

Ruccolarisotto

G,O

* Vegetable Schaschlik/rocket risotto



Alpbachtaler Käsespätzle

€ 11.90

frische Röstzwiebel/ grüner Salat

A,C,G,L

* Alpbachtal cheese spaetzle
roasted onions/ green salad



Duett vom Spinatknödel
und Schlutzkrapfen *(mit Käse & Spinat gefüllt)*

€ 12.90

an brauner Butter und frischen Parmesanspänen

A,C,G

* Duett of Tyrolean "Schlutzkrapfen" and spinach dumplings
browned butter/ parmesan shavings

Aus dem Wasser

Gebratenes Filet vom Saibling € 19.90
cremiger Blattspinat/Ruccolarisotto
A,D,O

✦ Fried filet of char/leaf spinach/rocket risotto

Zanderfilet auf der Haut mit Kräuterbutter gebraten € 18.80
Gemüsebett/ Petersilkartoffeln
D,C,A,L

✦ Roasted pike perch/herb butter/vegetables/parsley potatoes

Steaks

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Rinderfilet nach Wahl

180 Gramm

€ 25.50

250 Gramm

€ 29.50

Beilagen zur Wahl inklusive:

Pommes frites/ Kartoffelspalten/ Kroketten/ Grillgemüse

Saucen zur Wahl inklusive:

Pfefferrahmsauce/ Pilzsauce/ Kräuterbutter

A,G,L

✦ Filet of beef

180 gram

or 250 gram

Choice of sides, in the price included:

french fries/ potato wedges/ croquettes/ grilled vegetables

Choice of sauces, in the price included:

creamy pepper sauce/ mushroom sauce/ herb butter

Chateau Briand für 2 Personen € 58.00
Pommes frites/ Kartoffelspalten/ Reis/ Grillgemüse/ Maiskolben

Pfefferrahmsauce/ Pilzsauce/ Kräuterbutter

A,G,L

✦ Chateau Briand for 2 persons

french fries/ potato wedges/ rice/ grilled vegetables/corn on the cob/

creamy pepper sauce/ mushroom sauce/ herb butter

Vertrautes Regionales

Geröstete Tiroler Schweineleber im Safterl € 12.90
Kräuterreis/ grünem Salat
L,O,M

✦ Tyrolian roasted liver of pork
herb rice/ green salad

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne € 17.50
Petersilienkartoffeln/ Preiselbeeren
C,A,G,A

✦ "Wiener Schnitzel"
bread crumped and fried veal scallop/ parsley potatoes/ cranberry marmalade

Kirchenwirts Spieß „Schweizer Art“ € 19.90
Schweinefleisch gefüllt mit Käse/ Zwiebeln/ Grillgemüse/ Pommes frites
G,L

✦ Kirchenwirt skewer "Swiss style"
pork meat filled with cheese/ onions/ grilled vegetables/ french fries

Zwiebelrostbraten € 18.50
Speckbohnen/ hausgemachte Spätzle/ Röstzwiebeln
A,C,L,O,G

✦ Cutlet of beef with onions
bacon beans/ spaetzle

Wiener Kalbstafelspitz € 17.80
Gemüsejulienne/ Blattspinat/ Krensaucse/ Röstkartoffeln
A,L,G

✦ Boiled rump of veal "viennese style"
vegetable strips/ creamed spinach/ horseradish/ roasted potatoes

Zum süßen Abschluss

Schupfnudeln/Mohn € 7,80
oder
Schupfnudeln/Nuss
Zwetschkenröster
A, C, G, O
✦ Poppy-seed noodles/braised plums
Nut noodles/braised plums

Limettenparfait € 6,30
auf Erdbeerragout
G, C

✦ Lime parfait
with sauce of mixed strawberries

Apfel- oder Topfenstrudel € 4,90
an warmer Vanillesauce
C, E, G, H, N, A

✦ Apple or cream cheese strudel
with warm vanilla sauce

Traditioneller Kaiserschmarren
mit hausgemachtem Apfelmus
A, C, G

✦ Traditional Kaiserschmarren pancake strips
served with apple sauce

klein/ small € 10,90

groß/ large € 13,50

Die Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte aus
unserer Eiskarte.

Zur Jausn

St.Johanner Würstel € 5.50
Senf/ Kren/ Brot
M,L,O

✦ Boiled sausage „Long John“
mustard/ horseradish/ bread

Frankfurter Würstel € 5.00
Senf/ Kren/ Brot
M,L,O

✦ Boiled sausage
mustard/ horseradish/ bread

Saures Duett aus Wurst und Graukäse € 9.90
Zwiebelringen/ Schwarzbrot
M,L,O

✦ Sour duet of sausage and grey cheese
onion rings/ bread

Alpbachtaler Brettljause € 13.90
Bauernobstler/ Brotkörberl
G,O

✦ Alpbachtaler cold cuts platter
tot of Bauernobstler schnapps/ bread

Schinken- Käse Toast € 6.90
Salatgarnitur
G, L, O, A, C

✦ Ham & cheese toast
salad

Zum Digestif ein Schnapsertl

- Hansi's Zirbengeist „Ewige Jugend“ € 3,50
✦ “Eternal youth” made with Swiss stone pine
- Marillenbrand/ Williams € 3,00
Keil Bauer – Reith im Alpbachtal
✦ Apricot schnapps/ Williams
Keil Bauer – Reith in the Alpbachtal
- Obstler € 3,00
Keil Bauer – Reith im Alpbachtal
✦ Apple and pear schnapps
Keil Bauer – Reith im Alpbachtal
- Holunder € 3,90
„Zulehen“ – *Reith im Alpbachtal*
✦ Elder berry schnapps
„Zulehen“ – *Reith im Alpbachtal*
- Vogelbeere € 5,90
„Zulehen“ – *Reith im Alpbachtal*
✦ Rowan berry schnapps
„Zulehen“ – *Reith im Alpbachtal*
- Tiroler Haselnuss € 3,00
Brennerei Erber
✦ Hazelnut schnapps
the Freihof – Lustenau Vorarlberg
- Krautinger vom Steinerhof € 4,80
Wildschönau
✦ Krautinger (from white cabbage)
Steinerhof – Wildschönau
- Prämierte Schnäpse & Edelbrände**
Pinzgerhof - Reith im Alpbachtal
- Schlehenbrand/ Himbeerbrand € 5,80
✦ Sloe schnapps/ raspberry schnapps
- Apfel Signum € 7,00
✦ Apple schnapps