

## 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

*Honig-Senf-Dressing*

*A,C,G,M*

€ 9,90

✦ Carpaccio of beets/sheep cheese/rocket salad  
*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

✦ Foamed cucumber 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/ Parmesan*

R,G,O

✦ Gratinated scallop/rocket risotto/parmesancheese

# Salate

Bunter Salat oder grüner Salat € 5,80

*Hausdressing*

M,G,C

✦ Mixed salad or green salad  
*homemade dressing*

Wellnesssalat € 15,50

*gegrillte Hühnerfiletstreifen/ Blattsalate,*

*Kirschtomaten/ steirisches Kürbiskernöl/ Brotkörberl*

A,G,C,M

✦ Salad with grilled slices of chicken  
*leaf salads/cherry tomatoes/styrian pumpkin seed oil/ bread*

Griechischer Bauernsalat € 11,80

*Oliven/ Zwiebeln/ Paprikaschoten/ Gurken/ Tomaten/ Schafskäse*

(G, O)

✦ Greek salad  
*olives/ onions/ sliced pepper/ cucumber/ tomatoes/ feta cheese*

Kirchenwirt Salat € 18,50

*Hausdressing/ Rinderfiletscheiben vom Grill*

*frische Pilze/ Bauernbrot- Croutons*

L,O,C,M,A

✦ Kirchenwirt salad  
*homemade dressing/ roasted slices of beef/ fresh mushrooms/ croutons*

Gegrillte Zanderfiletstreifen € 17,80

*bunter Sommersalat/ Hausdressing*

M,C,D

✦ Grilled slice of pikeperch  
*mixed leaf salads/ 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/ Reisring*

*A,G,L*

✦ Asian wok vegetables/curry/rice



Gemüse-Schaschlik

€ 11,80

*Rucolarisotto*

*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 (*gefüllt/ Käse/ Spinat*)

€ 12,90

*braune Butter/ frische Parmesanspäne*

*A,C,G*

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

# Aus dem Wasser

Gebratenes Filet vom Saibling € 19.90

*cremiger Blattspinat/ Rucolarisotto*

A,D,O

✦ Fried filet of char/ leaf spinach/ rocket risotto

Zanderfilet auf der Haut mit Kräuterbutter gebraten € 18.80

*Gemüsebett/ Petersilkkartoffeln*

D,C,A,L

✦ Roasted filet of pikeperch/ 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 jam*

Kirchenwirts Spieß „Schweizer Art“ € 19,90

*Schweinefleisch gefüllt/ 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/Haselnuss

*Zwetschkenröster*

*A, C, G, O, H*

✚ Finger-shaped potato dumplings/poppy seeds

Finger-shaped potato dumplings/ nut  
*braised plums*

Limettenparfait € 6,30

*Erdbeerragout*

*G, C*

✚ Lime parfait

*sauce of mixed strawberries*

Apfel- oder Topfenstrudel € 4,90

*Vanillesauce*

*C, E, G, H, N, A*

✚ Apple or cream cheese strudel

*vanilla sauce*

Traditioneller Kaiserschmarren

*hausgemachtes Apfelmus*

*A, C, G*

✚ Traditional Kaiserschmarren pancake strips

*apple sauce*

klein/ small

€ 10,90

groß/ large

€ 13,50

Die Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte aus  
unserer Eiskarte.

# Zur Jausn

St. Johanner Würstel <i>Senf/ Kren/ Brot</i> <i>M,L,O</i>	€ 5,50
✚ Boiled sausage „Long John“ <i>mustard/ horseradish/ bread</i>	
Frankfurter Würstel <i>Senf/ Kren/ Brot</i> <i>M,L,O</i>	€ 5,00
✚ Boiled sausage <i>mustard/ horseradish/ bread</i>	
Saures Duett aus Wurst und Graukäse <i>Zwiebelringe/ Schwarzbrot</i> <i>M,L,O</i>	€ 9,90
✚ Sour duet of sausage and grey cheese <i>onion rings/ bread</i>	
Alpbachtaler Brettljause <i>Bauernobstler/ Brotkörberl</i> <i>G,O</i>	€ 13,90
✚ Alpbachtaler cold cuts platter <i>tot of Bauernobstler schnapps/ bread</i>	
Schinken- Käse Toast <i>Salatgarnitur</i> <i>G, L, O, A, C</i>	€ 6,90
✚ Ham & cheese toast <i>salad</i>	

# Zum Digestif ein Schnapsperl

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



# Spargelzeit



Spargelcremesuppe <i>Sahne/ Brotcroutons</i> A,C,G,M	€ 6.80
✦ Cream soup of asparagus <i>cream/ bread croutons</i>	
Spargel „Hollandaise“ <i>Schinken/ Salzkartoffeln</i> G,M,C	€ 16.80
✦ Asparagus “Hollandaise” <i>ham/ potatoes</i>	
Spargel „Vinaigrette“ <i>Röstkartoffeln</i> G,M	€ 15.80
✦ Asparagus “Vinaigrette” <i>roast potatoes</i>	
Spargel „Polonaise“ <i>Butterbrösel/ Speck/ Salzkartoffeln</i> G,M,C	€ 17.80
✦ Asparagus “Polonaise” <i>butter crumbs/ bacon/ potatoes</i>	
Schweinefilet <i>Spargelbett/ Sauce Hollandaise/ Kroketten</i> G,M,A,C	€ 21.80
✦ Filet of pork <i>asparagus/ Sauce Hollandaise/ croquettes</i>	

## Kirchenwirts Aperitifempfehlung

Gösser Bier 0,3l mit Picon -Orange Bitter	€ 4,30
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
Rosécco <i>Prosecco/ Rose Lemonade/ Rosenblätter</i>	€ 6,00

