

Zum Menüauftakt

Hausgemachtes Lachstatar

Senf-Dill-Sauce/ Toastbrot/ Butter

D,M,A,L

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



€ 13,90

6 Weinbergschnecken

Toastbrot

D,G,M

- ✦ 6 escargots/ *toast*

€ 11,90

Beef Tatar

pikant gewürzt/ Toast/ Butter

M,O,C

150 Gramm

180 Gramm

€ 15,50

€ 18,50

- ✦ Beef tartare
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

Wildschaumsuppe

Preiselbeersahne

D,G,M

€ 6,80

- ✦ Cream of venison/ *cranberry cream*



Kürbiscremesuppe

Apfelchutney | Kürbiskernöl

A,C,M

€ 6,50

- ✦ Cream of pumpkin/ *apple chutney | pumpkin seed oil*

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

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

Vegetarisch

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

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



Herbstzeit/ Wildzeit

Hirschbraten

€ 19,80

Waldpilzsauce / Kürbisspätzle / Rotkraut

A,G,M,C

✦ Roasted venison/ mushroom sauce / pumpkin spetzli / red cabbage

Wildschweinerücken

€ 18,80

Speck-Zwiebelsauce / Kartoffelrösti / Weinkraut

A,C,M

✦ Saddle of wild boar/ bacon-onion sauce / potato rösti / white cabbage with white wine

Hirschragout „Pfeffer“

€ 18,80

Spätzle / Rotkraut

A,C,G,M

✦ Ragout of venison/ spaetzle / red cabbage



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/ Petersilkartoffeln

D,C,A,L

✦ Roasted filet of pikeperch/ herb butter/ vegetables/ parsley potatoes

Vertrautes Regionales

Geröstete Tiroler Schweineleber im Safterl € 12,90

Kräuterreis/ grünem Salat

L,O,M

✦ Tyrolian roasted liver of pork
herb rice/ green salad

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



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne € 17,50

Petersilienkartoffeln/ Preiselbeeren

C,A,G,A

✦ "Wiener Schnitzel"
fried veal cutlet / parsley potatoes/ cranberry jam

Zum süßen Abschluss

Kürbisparfait € 7.80
Karamellierte Maroni
A,G,M,C

✦ Pumpkin parfait/ *caramelized chestnuts*

Maroniparfait € 7.30
Waldbeerragout
G,C



✦ Sweet chestnut parfait
sauce of mixed berries

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 Tausn

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 Schnapsertl



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>	
Prämierte Schnäpse & Edelbrände	
<i>Pinzgerhof - Reith im Alpbachtal</i>	
Schlehenbrand/ Himbeerbrand	€ 5.80
✦ Sloe schnapps/ raspberry schnapps	
Apfel Signum	€ 7.00
✦ Apple schnapps	

Kirchenwirts Aperitifempfehlung

Gösser Bier 0,3l mit Picon -Orange Bitter € 4,30

Villa Sandi Prosecco 0,1l Weiß/Rosé € 4,50

Hugo € 6,00
Prosecco/ Soda/ Holundersirup/ Limette/ Minze

Aperol Spritz € 6,00
Prosecco/ Soda/ Aperol/ Orange

Lillet Spritz € 6,00
Lillet/ Tonic Water/ Orange/ Zitrone/ Minze



Lillet Berry € 6,00
Lillet/ Russian Wild Berry/ verschiedene Beeren/ Minze

Martini bianco/rosato/rosso/extra dry € 5,00

Crémant Ice € 4,90

Crémant Ice framboise € 5,50
Crémant Ice/ Himbeeren/ Minze

Rosecco € 6,00
Prosecco/ Rose Lemonade/ Rosenblätter



Frischer Traubensaft (rot/weiß) € 4,00