

Beef Tatar 180g/ 150g €26.90/ €23.90

würziges Beef Tatar aus feinstem Rinderfilet/
Toastbrot/ Butter

Beef tartare 180g/ 150g

spicy beef tartare made from beef fillet/ toast/ butter

Lachs Tatar 150g/ 120g

€20.00/ €17.50

feinstes Tatar vom Räucherlachs/
Avocadocreme/ Dill-Senf Sauce/ Toastbrot/ Butter

Salmon tartare 150g/ 120g

tartare of smoked salmon/
avocado cream/ dill mustard sauce/ toast/ butter

Vitello Tonnato

€ 19.80

dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch zart rosa/
feine Thunfischsauce/ Kapern/ Kresse/ Baguette

Vitello Tonnato

thinly sliced veal tender/ tuna sauce/ capers / cress / baguette

Carpaccio vom heimischen Rind

€ 16.80

gebratene Champignons /
Rucola/ Pinienkerne/ Parmesan

Carpaccio of local beef

roasted mushrooms/ rocket/ pine nuts/ Parmesan



Brokkoli - Granatapfel-Türmchen

auf roter Beete/ Baguette

€ 14.80

Broccoli - pomegranate tower

on beetroot/ baguette

A quats Brot

Oma Annalies' Hausbrot dunkel	€ 3.50
Grandma's house bread dark	
Weckerl glutenfrei	€ 3.50
bread gluten free	
Weißes Baguette	€ 3.80
white baguette	
Körner-Baguette dunkel	€ 3.80
grain baguette dark	
Knoblauchbaguette hausgemacht	€ 5.80
garlic baguette homemade	

Zum Aufstreichen

	1 PORTION
	3 Kugeln/ 1 Kugel
Grammelschmalz	€ 7.50/ € 2.60
gram lard	
Liptauer	€ 7.70/ € 2.90
liptauer	
Thunfisch	€ 7.70/ € 2.90
tuna	
Avocado	€ 6.90/ € 2.50
avodaco	
Eier	€ 6.90/ € 2.50
egg	
Butter	€ 5.50/ € 2.00
butter	

Nos worms zum Offorgs

Insaare Lieblingssuppen

Champignons (3 Stück) € 12,80
gefüllt mit Spinat & Schafkäse/ Preiselbeeren

Mushrooms (3pieces)
filled with spinach & sheep's cheese/ cranberries

Karamellisierte Birne € 12,80
mit cremigem Gorgonzola/ Walnüsse/
Johannisbeer-Thymiansaft/ Hausbrot

Caramelized pear
with gorgonzola/ walnuts/
blackcurrant and thyme juice/ homemade bread

Trüffel-Pommes € 13,00
frische Parmesan-Späne / hausgemachte Trüffel-Mayonnaise

Truffle fries
Parmesan shavings/ homemade truffle mayonnaise

Omas Rindssuppe € 7,90
mit Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel

Grandma's clear beef bouillon
pancake strips or cheese dumpling

Süßkartoffelsuppe € 9,80
Süßkartoffelchip/ Crème fraîche

Sweet potato soup
topped with sweet potato chip and crème fraîche



Klare Gemüsesuppe € 8,80
mit frischer Gemüseeinlage

Clear vegetable soup
with fresh vegetables garnish

Asiatische Hühner-Kokos-Suppe € 10,80
pikant gewürzt

Asian chicken coconut soup
spicy seasoned

Genuss-Bowl

Zupfsalat / Quinoa / Kirschtomaten /

Karotten / Paprika/ Gurken

€ 11,00

-mit Hühnerspießchen in Erdnusssauce gebraten

+ € 11,80

Gourmet bowl

plucked lettuce/ quinoa/ cherry tomatoes/

carrots/ bell peppers/ cucumbers

-with pan-fried chicken skewers in peanut sauce

Ceaser Salat Superior

Babyleaf Salat/ Croutons/ frischer Parmesan

€ 11,00

-mit 3 Stück Black Tiger Garnelen

+ € 11,80

-mit gegrillten Putenstreifen

+ € 9,80

-mit gebackenem Camembert

+ € 9,80

Ceaser salad superior

babyleaf lettuce/ bread crumbs/ Parmesan

-with 3 pieces of Black Tiger prawns

-with grilled turkey stripes

-with baked Camembert cheese

Kirchenwirt Haussalat

Salate der Saison

€ 11,00

-mit Avocado & Kirschtomaten

+ € 7,80

-mit 3 Stück Riesengarnelen

+ € 11,80

-mit Rinder-Filetstreifen

+ € 14,80

Kirchenwirt house salad

salads of the season

-with avocado & cherry tomatoes

-with 3 pieces of giant prawn

-with beef fillet strips

Gurkensalat „Asian Style“

mit Chili & Sesam

€ 11,00

“Asia-style” cucumber salad

with chili and sesame seeds

Bunter oder grüner Salat

€ 7,50

Hausdressing

Mixed or green salad

homemade dressing

Fisch

Gebratenes Zanderfilet

€ 24,50

Rote Beete- Püree/ Brokkoliröschen/ Trüffelschaum

Pan-seared pike-perch fillet

red beet puree/ broccoli/ truffle foam

Gegrilltes Filet vom Kabeljau

€ 28,80

confierte Tomaten/ Jasminreis / Kapern-Zitronenbutter

Grilled fillet of cod

Confit tomatoes/ caper-lemon butter

Spinat-Risotto

€ 14,80

wahlweise mit

-frischen Calamari gebraten/ hausgemachter Knoblauch-Dip + € 9,80

-3 Stück Black Tiger Garnelen/ hausgemachter Knoblauch-Dip + € 11,80

Spinach risotto

optionally with

-fresh fried calamari/ served with homemade garlic dip

-3 pieces of Black Tiger prawns/ served with homemade garlic dip

Alpbachtaler Käsespätzle

€ 14,90

frische Röstzwiebel/ grüner Salat

Alpbachtal cheese spaetzle

roasted onions/ green salad

Duett vom Bärlauchnockerl

& gefüllte Schlutzkrapfen

€ 15,90

(GEFÜLLT/ GRAUKÄSE/ KARTOFFEL)

braune Butter/ Parmesanspäne

Duet of wild garlic dumplings

and Tyrolean "Schlutzkrapfen"

(FILLED WITH GREY CHEESE AND POTATOES)

browned butter/ parmesan shavings



Kichererbseneintopf

€ 15,80

Basmatireis/ Limetten/ getrocknete Tomaten

Chickpea stew

Basmati rice/ lime/ dried tomatoes

Herzhaftes Tiroler Gröstl

€ 15,90

Spiegelei/ warmer Speckkrautsalat

Tyrolean „Gröstl“

slices of pork/ roasted potatoes/ fried egg/ warm white cabbage salad

Aus der Tiroler Küche

Wiener Schnitzel aus der Pfanne

Petersilienkartoffeln oder Pommes frites/ Preiselbeeren

-Kalb € 26,50

-Schwein € 18,50

„Wiener Schnitzel“

parsley potatoes or french fries/ cranberry jam

-fried veal cutlet

-fried pork cutlet

Kirchenwirts Kaiserschnitzel

€ 29,50

(GEGRILLT VOM KALB)

Kräutertagliatelle/ Kapern-Sardellen-Sauce

Grilled Veal cutlet „Imperial style“

herb tagliatelle/ caper and anchovy sauce

Schweinefilet im Speckmantel

€ 26,50

hausgemachtes Rösti/ Brokkoli/ Pfeffersauce

Pork fillet wrapped in bacon

homemade rösti/ broccoli/ pepper sauce

Kirchenwirts Hausspieß „Schweizer Art“

€ 25,50

(SCHWEINEFLEISCH GEFÜLLT/ KASE/ ZWIEBELN)

Grillgemüse/ Pommes frites/ Kräuterbutter/

hausgemachter Knoblauch-Dip

Kirchenwirt skewer „Swiss style“

(PORK MEAT FILLED WITH CHEESE/ ONIONS)

grilled vegetables/ french fries/ herb butter/

homemade garlic dip

Zwiebelrostbraten

€ 24,50

Natur-Zwiebelsauce/ Speckbohnen/

hausgemachte Spätzle/ Röstzwiebeln

Cutlet of beef with onions

onion sauce/ bacon beans/ spaetzle/ roasted onions

Geröstete Tiroler Schweineleber im Safterl

€ 16,50

Kräuterreis/ grüner Salat/ gebackene Zwiebelringe/ Bratapfelring

Tyrolian roasted liver of pork

herb rice/ green salad/ fried onion rings/ baked apple ring

Ausn Vaid

Steak it easy!

Hirschragout pfeffrig gewürzt

€25,80

-im Töpferl serviert

-Nuss-Schupfnudeln/ Rosenkohl/ Williamsbirne/
Preiselbeeren

Ragout of venison

-served in a small pot

- nutty potato noodles/ brussels sprouts/ williams pear/
cranberry jam

Das Rib Eye 250g

€33,00

BEILAGEN NACH WAHL:

(zwei Beilagen und eine Sauce nach Wahl im Preis inklusive)

-Grillgemüse

-getrüffelttes Kartoffel-Püree

-Steak Fries

-Kartoffelrösti

SAUCEN ZUR WAHL:

-Café de Paris Butter

-Kräuterbutter

-Pfeffersauce

The Rib Eye 250g

SIDE DISHES OF YOUR CHOICE:

(two side dishes and a sauce of your choice included in the price)

-grilled vegetables

-truffled mashed potatoes

-steak fries

-fried grated potatoes

CHOICE OF SAUCES:

-Café de Paris butter

-herb butter

-pepper sauce

Traditioneller Kaiserschmarren

feiner Zwetschenröster

Hauptspeise mit Rosinen/ ohne Rosinen € 15,90

Dessert mit Rosinen/ ohne Rosinen € 13,90

Traditional „Kaiserschmarren“ (browned omelett)

stewed plums

main course with raisins/ without raisins

dessert with raisins/ without raisins

Warmes Schokoküchlein

€ 10,90

mit flüssigem Kern/ Vanilleeis/ Schlagsahne

Warm chocolate cake

with liquid core/ vanilla ice cream/ whipped cream

Hausgemachter Cheese Cake

€ 9,80

mit Beerenragout getoppt

Homemade cheese cake

topped with berry ragout

Kirchenwirt Sorbetto

€ 9,80

Zitronen-Sorbet à la Kirchenwirt (mit Alkohol)

Kirchenwirts sorbetto

Lemon sorbet (with alcohol)

Gebackenes Vanilleeis

€ 9,80

Sauerkirschragout

Fried vanilla ice cream

sour cherry compote

Crème Brûlée

€ 8,90

Crème brûlée

Affogato de Luxe

€ 6,90

Vanilleeis/ Espresso

Affogato

vanilla ice cream/ espresso

Apfel- oder Topfenstrudel

-mit Vanillesauce € 6.50

-mit Schlagsahne € 5.50

Apple- or cream cheese strudel

with vanilla sauce

with whipped cream

Steierisches Kuglerl

€ 5.00

Vanilleeis / Kürbiskernöl

“Steirisches Kuglerl”

vanilla ice cream/ pumpkin seed oil

Käsevariation

€ 14.80

Cheese variation

FRAGEN SIE IHRE BEDIENUNG NACH UNSEREN EISSPEZIALITÄTEN.

ASK YOUR WAITRESS FOR OUR ICE CREAM SPECIALTIES.

***Liebe Gäste,
bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen,
Unverträglichkeiten oder speziellen
Ernährungsbedürfnissen gerne an unser Serviceteam.***

***Dear guests, please feel free to ask our service team
about allergens, intolerances, or any special dietary needs.***