

ZUM MENÜAUFTAKT

Beef Tatar

pikant gewürzt/ Toast/ Butter (A,C,G,M)

150 Gramm

€ 15,50

180 Gramm

€ 18,50

🌿 Beef tatar
*spicy/ toast/ butter
small or large*

Duett von Lachstartar und Räucherforelle

€ 19,50

Dill-Senfsauce/ Sahnekren/ Baguette (A,G,D,M)

🌿 Duet from salmon tartare and smoked trout
mustard dill sauce/ cream horseradish/ baguette

Burrata auf Duett von

roten und gelben Tomatenscheiben

€ 11,50

Oliveöl/ Balsamico/ Baguette (A,G,M)

🌿 Burrata on duet by red and yellow tomato slices
olive oil/ balsamico/ baguette

SUPPEN

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Klare Rinderkraftsuppe

€ 5,80

mit Kräuterfrittaten oder Käse-Pressknödel (A,C,G,L)

🌿 Clear beef bouillon
pancake strips or cheese dumpling

Terlaner Weinsuppe

€ 6,50

Kaviar Praline (A,G,M)

🌿 Terlaner wine soup
caviar praline

Kokos-Spinat Suppe

€ 6,80

Champignons (A,G,M,H)

🌿 Coconut spinach soup
mushrooms

WARMES VORSPEISEN

6 Weinbergschnecken € 11,90

im Tontöpfchen serviert

pikanter Knoblauchbutter/ Käse gratiniert/ Weißbrotstäbchen (G,M,A)

✚ 6 escargots
gratinated/ garlic butter/ bread strips

Lauwarmes Räucherforellenfilet € 15,50

Sahnekren/ Toast (A,G,M,D)

✚ Warm smoked trout fillet
cream horseradish/ toast

Knusprige Kartoffelpuffer € 9,90

Blattspinat (A,G,M)

✚ Potato pancakes
leaf spinach

SALATE

Kirchenvirt Salat € 18,90

Hausdressing/ Rinderfiletscheiben vom Grill

frische Pilze/ Bauernbrot- Croutons (A,C,L,M,O)

✚ Kirchenvirts salad
homemade dressing/ roasted slices of the beef/ fresh mushrooms/ croutons

Wellnesssalat € 16,50

gegrillte Putenstreifen/ Blattsalate,

Kirschtomaten/ steirisches Kürbiskernöl/ Brotkörberl (A,C,G,M)

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

Bunter Salat oder grüner Salat € 5,80

Hausdressing (C,G,M)

✚ Mixed salad or green salad
homemade dressing

Tiroler Salat € 12,80

grüner Salat/ Pressknödel/ Speckwürfel (A,C,G,M)

✚ Tyrolean salad
green salad/ cheese dumpling/ bacon

FISCH

Lachsragout

€ 17,80

auf Tagliatelle „tricolore“/ Basilikum (A,G,D,M)

🇦🇹 Salmon ragout

Tagliatelle “tricolore”/ basil

Zanderfilet auf der Haut mit Kräuterbutter gebraten

€ 18,80

Gemüsebett/ Petersilkkartoffeln (A,G,D,L,M)

🇦🇹 Roasted pike perch fillet

vegetables/ parsley potatoes

ER SCHMANKERLN

Alpbachtaler Käsespätzle

€ 11,90

frische Röstzwiebel/ grüner Salat (A,C,G,L)

🇦🇹 Alpbachtal cheese spaetzle

roasted onions/ green salad

Duett vom Spinatknödel

und Gefüllte Schlutzkrapfen *(gefüllt/ Käse/ Kartoffel)*

€ 12,90

braune Butter/ frische Parmesanspäne (A,C,G,M)

🇦🇹 Duet of Tyrolean “Schlutzkrapfen” and spinach dumplings

browned butter/ parmesan shavings



Tiroler Gröstl

€ 12,90

Spiegelei/ warmer Speckkrautsalat (C,G,M)

🇦🇹 Tyrolian Gröstl

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

Speckknödel

€ 8,90

Sauerkraut/ Schnittlauch (A,C,M,G)

🇦🇹 Bacon dumpling

sauerkraut/ chives

HAUPTSPEISEN



Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne
Petersilienkartoffeln/ Preiselbeeren (A,C,G,M)

€ 18,50

🍷 "Wiener Schnitzel"
bread crumped and fried veal scallop/ parsley potatoes/ cranberry jam

Kirchenwirts Spieß „Schweizer Art“
Schweinefleisch gefüllt/ Käse/ Zwiebeln/ Grillgemüse/ Pommes frites (G,L)

€ 19,90

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

Zwiebelrostbraten
Speckbohnen/ hausgemachte Spätzle/ hausgemachte Röstzwiebeln (A,C,G,L,O)

€ 18,50

🍷 Cutlet of beef with onions
bacon beans/ spaetzle/ roasted onions



Geröstete Tiroler Schweineleber im Safterl
Kräuterreis/ grüner Salat (L,M,O,G)

€ 12,90

🍷 Tyrolian roasted liver of pork
herb rice/ green salad



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



DESSERT

Maroniparfait

Waldbeerragout

(G,H)

€ 7,30

✦ Chestnut parfait
wild berry ragout

Traditioneller Kaiserschmarren

hausgemachtes Apfelmus

(A,C,G)

klein

€ 10,90

groß

€ 13,50

✦ Traditional Kaiserschmarren pancake strips
apple sauce
small or large

Warmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern an Vanilleeis

(A,C,E,G,H,N)

€ 9,50

✦ Warm chocolate-cake
with vanilla ice cream



ZUM DIGESTIF EIN GUTES SCHNAPSERL

Edelbrände vom Pinzgerhof Reith i.A.
(Schlehen- oder Himbeerbrand)

🍷 Schnapps from the Pinzgerhof, Reith im Alpbachtal

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

€ 5,80

Haselnuss
von der Brennerei Freihof-Lustenau, Vorarlberg

🍷 Hazelnut brandy
from the Freihof – Lustenau Vorarlberg

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

€ 3,00

Marillenbrand oder Williams
vom Keil Bauer – Reith im Alpbachtal

🍷 Apricot schnapps or williams pear schnapps
from Keil Bauer – Reith im Alpbachtal

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

€ 3,00

Obstler
vom Keil Bauer – Reith im Alpbachtal

🍷 Apple and pear schnapps
from Keil Bauer – Reith im Alpbachtal

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

€ 3,00

Holunder
vom „Zulehen“ – Reith im Alpbachtal

🍷 Elder berry schnapps
from „Zulehen“ – Reith im Alpbachtal

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

€ 3,90

Krautinger vom Steinerhof
Wildschönau

🍷 Krautinger (from white cabbage)
from Steinerhof – Wildschönau

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

€ 4,80

Vogelbeere
vom „Zulehen“ – Reith im Alpbachtal

🍷 Rowan berry schnapps
from „Zulehen“ – Reith im Alpbachtal

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

€ 5,90

Hansi's Zirbengeist „Ewige Jugend“

🍷 "Forever young" made with stone pine

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

€ 3,00