



Menüauftakt

Beef Tatar

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

180 Gramm / € 25,90

150 Gramm / € 22,90

🇬🇧 Beef tartare
spicy/ toast/ butter
small or large

Lachstatar

Dill-Senfsauce/ Toastbrot/ Butter (A,D,G,M)

groß / € 19,00

klein / € 16,50

🇬🇧 Salmon tartare
mustard dill sauce/ toasted bread/ butter
small or large

Carpaccio von roten Rüben/ Rucola

Schafskäse / € 13,50

Honig-Senf-Dressing (A,G,M)



Avocadocrème / € 13,50

🇬🇧 Carpaccio of red beets/ rocket salad
honey mustard dressing
sheep cheese or cream of avocado

Burrata auf Rucolabett

Balsamicodressing/ Basilikum/ Baguette (A,G,M)

€ 13,50

🇬🇧 Burrata on a bed of rocket
balsamic dressing/ basil/ baguette

Trüffel-Pommes

€ 13,00

frischer Parmesan-Späne

🇬🇧 Truffle fries
Parmesan shavings



Suppen

Klare Rinderkraftsuppe
mit Kräuterfrittaten oder Käse-Pressknödel (A,C,G,L)
€ 7,90

🌿 Clear beef bouillon
pancak s or cheese dumpling

Bärlauch-Kokossuppe
(A,E)
€ 8,50

🌿 Wild garlic-coconut soup



Salate

Bunter Salat oder grüner Salat
Hausdressing (C,G,M)
€ 7,50

🌿 Mixed salad or green salad
homemade dressing

Kirchenwirt Salat
French-Dressing/ Rinderfiletscheiben vom Grill
frische Pilze/ Bauernbrot- Croutons/ Brotkörberl (A,C,L,M,O)
€ 22,50

🌿 Kirchenwirts salad
french dressing/ roasted slices of the beef/ fresh mushrooms/ croutons

Fitness-Salat
French-Dressing/ gegrillte Putenstreifen/ Blattsalate,
Kirschtomaten/ steirisches Kürbiskernöl/ Brotkörberl
(A,C,G,M)
€ 18,50

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



GENUSS
REGION
ÖSTERREICH



Salat "Zander"

*French-Dressing/ bunter Salat/
gegrillte Zanderfiletstreifen/
Brotkörberl
(A,D,G,L,M)
€ 18,50*

🇦🇹 Salad „pikeperch“

fresh dressing/ various leaf salad/ grilled pikeperch strips/ bread

Tiroler Salat

*French-Dressing/ bunter Salat/ Röstkartoffeln,
Speckwürfel, gebratene Champignons
(A,G,M)
€ 17,90*

🇦🇹 Tyrolean salad

french dressing/ various leaf salads/ roasted potatoes, bacon cubes, roasted champignons

Alpbachtaler Salat

*French-Dressing/ Kaspressknödel
(A,C,G,L,M)
€ 16,90*

🇦🇹 Mixed salad plate

french dressing/ cheese dumpling



Kichererbsen-Salat

*Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Eissalat/ Essig und Öl
€15,80*

🇦🇹 Chickpeas salad

*tomatoes, cucumbers, corn, onions, iceberg lettuce/ vinegar
and oil*



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Knoblauchbaguette *pro Stück € 4,50*

🇦🇹 garlic baguette *per piece*



Tiroler Schmankerln



Alpbachtaler Käsespätzle
frische Röstzwiebel/ grüner Salat (A,C,G,I)
€ 13,90

🇦🇹 Alpbachtal cheese spaetzle
roasted onions/ green salad

Tiroler Bauern-Gröstl
Spiegelei/ warmer Speckkrautsalat (C,G,M)
€ 14,90

🇦🇹 Tyrolean farmer's-"Gröstl"
fried egg/ warm bacon coleslaw

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Geröstete Tiroler Schweineleber im Safterl
Kräuterreis/ grüner Salat/ gebackene Zwiebelringe/ Bratapfelring
(G,L,M,O)
€ 15,50

🇦🇹 Tyrolian roasted liver of pork
*herb rice/ green salad/
fried onion rings/ baked apple ring*

Saiblingsfilet gebraten
Veltlinsauce/ Bärlauchrisotto (A,D,E,G,O)
€ 22,50

🇦🇹 Fried char filet
white wine sauce/ wild garlic risotto

Vom Wald

Hirschragout "Pfeffer"
Kroketten/ Rotkraut/ Preiselbeeren (A,C,G,M,O)
€ 24,80

🇦🇹 Ragout of venison "pepper"
croquettes/ red cabbage/ cranberry jam

Wildschweinbraten
Schalotten-Weinsauce/ hausgemachte Spätzle (A,C,G,O)
€ 24,80

🇦🇹 Roast wild boar
shallot wine sauce/ homemade spaetzle



Kirchenwirt Klassiker

Wiener Schnitzel aus der Pfanne

Kalb / €24,90

Schwein / €17,90

Kartoffelsalat oder Pommes frites/ Preiselbeeren (A,C,G,M)

✚ "Wiener Schnitzel"

Fried veal cutlet

Fried pork cutlet

potato salad or french fries/ cranberry jam

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

€ 25,50

✚ Kirchenwirt skewer "Swiss style"

pork meat filled with cheese/ onions/

grilled vegetables/ french fries/ herb butter

Rinderfilet „Stroganoff“

Kräuterspätzle/ Vichy-Karotten/ Creme fraiche (A,C,G,M,O)

€ 26,50

✚ Cutlet of beef with onions

spaetzle/ carrots/ roasted onions

Zwiebelrostbraten

Natur-Zwiebelsauce/ Speckbohnen/

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

€ 23,50

✚ Cutlet of beef with onions

Nature onion sauce/ bacon beans/ spaetzle/ roasted onions



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**



Vegan & Vegetarisch



Duett vom Bärlauchnockerl
und Schlutzkrapfen

(mit Käse & Spinat gefüllt)

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

€ 15,90

🌿 Duett of wild garlic dumplings and spinach dumplings
(filled with cheese & spinach)

brown bread/ parmesan shavings/ little green salad



Weißkraut-Gemüse-Eintopf

Schwarzbrot (A,L,M)

€ 14,50

🌿 White cabbage vegetable stew
brown bread



Tagliatelle

Blumenkohl-Curry-Ragout (A,E)

€ 13,90

🌿 "Tagliatelle" Noodles
cauliflower curry ragout

Bärlauch- oder Tomaten-Spaghetti

frische Parmesanspäne (A,C,G)

€ 12,90

🌿 Wild garlic or tomato spaghetti
Parmesan shavings

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH



Dessert



Traditioneller Kaiserschmarren

hausgemachtes Apfelmus

(A,C,G)

Hauptspeise / € 15.90

Dessert / € 13.90

✚ Traditional Kaiserschmarren pancake strips
apple sauce
main course or dessert

Warmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern / Vanilleeis

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

€ 10.90

✚ Warm chocolate-cake
with vanilla ice cream

„Hugo-Parfait“

Limette/ Minze/ Erdbeerragout

(G)

€ 8.80

✚ „Hugo“ parfait
lime/ mint/ strawberry ragout

Erfrischendes Sorbetto à la Kirchenwirt

(G)

€ 7.90

✚ Refreshing sorbetto à la Kirchenwirt

Apfel- oder Topfenstrudel

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

Vanillesauce / € 6.50

Sahne / € 5.50

✚ Apple- or cream cheese strudel
vanilla sauce or whipped cream

Affogato de Luxe

(G)

€ 5.90

✚ Affogato
Espresso with vanilla ice cream



Fragen Sie Ihre Bedienung
nach unseren Eisspezialitäten