



Zum Menüauftakt



Beef Tatar

pikant gewürzt/ Toast/ Butter

(A,G,M)

200 Gramm € 18,50

150 Gramm € 15,50

- ✦ Beef tatar
spicy and accompanied/ toast/ butter
200 gram or 150 gram

Hausgemachtes Lachstatar € 14,90

Senf-Dill-Sauce/ Toastbrot/ Butter

(D,G,M),

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

6 Weinbergschnecken € 11,90

im Tontöpfchen serviert in pikanter Knoblauchbutter/

mit Käse gratiniert/ Weißbrotstäbchen

(A,G,M,R)

- ✦ Escargots (6 pieces)
spicy garlic butte/ gratinated with cheese/ white bread sticks

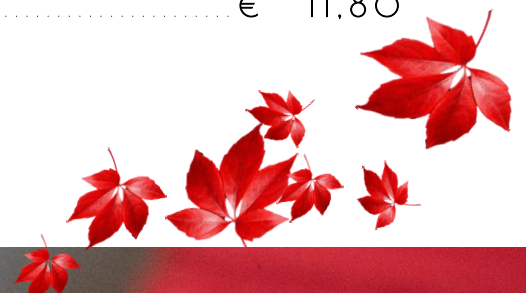
Carpaccio von roten Rüben/

Schafskäse/ Ruccola € 11,80

Honig-Senf-Dressing

(G,M)

- ✦ Carpaccio of beets/ sheep cheese/ rocket salad
honey mustard dressing





Salate



Kirchenvirt Salat € 18,50
*Hausdressing/ Rinderfiletscheiben vom Grill
frische Pilze/ Bauernbrot- Croutons (A,G,M,L)*

✦ Kirchenvirt salad
homemade dressing/ grilled slices of beef/ fresh mushrooms/ croutons

Salat „Zander“ € 17,80
*Hausdressing/ gemischte Blattsalate/
gegrillte Zanderfiletstreifen/ Brotkörberl (A,D,G,L,M)*

✦ Salat „pikeperch“
various leaf salad/ grilled pikeperch strips/ bread

Fitnesssalat € 15,50
*gegrillte Putenfiletstreifen/ verschiedene Blattsalate,
Kirschtomaten/ steirisches Kürbiskernöl/ Brotkörberl (A,G,L,M)*

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

Salat Camembert € 12,80
Hausdressing/ bunter Salat/ Preiselbeeren/ Brotkörberl (A,C,G,L,M)

✦ Salad with fried camembert
homemade dressing/ mixed salad/ cranberry jam/ bread

Tiroler Salat € 12,80
*Hausdressing/ gemischte Blattsalate/ Röstkartoffeln/ Speckwürfel/
gebratene Champignons/ Brotkörberl (A,G,M)*


✦ Tyrolean salad
*homemade dressing/ various leaf salads/ roast potatoes, bacon cubes,
roasted champignons/ bread*

Griechischer Bauernsalat € 11,80
*Zitronenessig-Olivenöl/ Schafskäse/ Oliven/ Tomaten/
Gurken/ Brotkörberl (A,G,M)*

✦ Greek salad
lemon vinegar-olive oil/ sheep cheese, olives, tomatoes, cucumbers/ bread

Gemischter Salat oder grüner Salat € 5,80
Hausdressing (C,G,M)

✦ Mixed salad or green salad
homemade dressing



Aus dem Suppentopf



Wildschaumsuppe € 6,80
Preiselbeersahne (A,G,M)

✦ Cream of venison/ *cranberry cream*

Kürbiscremesuppe € 6,80
Apfelchutney / Kürbiskernöl (A,G,M)

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

Terlaner Weinsuppe € 6,80
Kaviar Praline (A,G,M,O)

✦ Terlaner wine soup/ *caviar praline*

 Klare Rinderkraftsuppe € 6,50
Kräuterfrittaten oder Käse-Pressknödel (A,C,G,M,L)

✦ Clear beef bouillon/ *pancake strips or cheese dumpling*

Vegetarisch



Duett vom Spinatknödel
und Schlutzkrapfen (*mit Käse & Spinat gefüllt*) € 12,90
braune Butter/ frische Parmesanspäne (A,C,G,M)

✦ Duet of Tyrolean "Schlutzkrapfen" and spinach dumplings
(*filled with cheese & spinach*) browned butter/ *parmesan shavings*

Weißkraut-Gemüse-Eintopf € 12,80
Schwarzbrot (G,L,M)

✦ White cabbage vegetable stew/ *brown bread*

Gröstl mit gebratenem Gemüse € 12,80
Spiegelei (C,G,M)

✦ "Gröstl" roasted potatoes with roasted vegetables/ *fried egg*

Kürbis Spaghetti € 11,80
frische Parmesanspäne (A,C,G,M)

✦ Pumpkin spaghetti/ *parmesan shavings*

Tiroler Küche

Geröstete Tiroler Schweineleber im Safterl € 13,90
Kräuterreis/ grüner Salat
 (A,G,M)

✦ Tyrolian roasted liver of pork
herb rice/ green salad



Tiroler Gröstl € 12,90
Spiegelei/ warmer Speckkrautsalat
 (G,M)

✦ Tyrolian Gröstl“
slices of pork/ potatoes/ fried egg/ with warm cabbage-bacon salad



Alpbachtaler Käsespätzle € 11,90
frische Röstzwiebel/ grüner Salat
 (A,C,G,M)

✦ Alpbachtal cheese spaetzle
roasted onions/ green salad



Kürbis-Mozzarella-Spätzle € 11,90
grüner Salat
 (A,C,G,M)

✦ Pumpkin-mozzarella-spaetzle
green salad

Steaks



Rinderfilet nach Wahl
 250 Gramm € 29,50
 180 Gramm € 25,50

Beilagen zur Wahl inklusive:
Pommes frites/ Kartoffelspalten/ Kroketten/ Grillgemüse

Saucen zur Wahl inklusive:
Pfefferrahmsauce/ Pilzsauce/ Kräuterbutter
 (A,G,M)

✦ Filet of beef
 250 gram
 or 180 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



Hirschmedaillons € 25,80

Kürbis-Maroni-Ragout/ Kroketten / Rotkraut

(A,G,M)

✦ Venison medallions/ *pumpkin-chestnut-ragout / croquettes / red cabbage*

Wildschweintrücker € 21,80

Speck-Zwiebelsauce / Kürbisspätzle / Weinkraut

(A,C,G,M)

✦ Saddle of boar/ *bacon-onion sauce / pumpkin spaetzle / white cabbage with white wine*

✦ Hirschgulasch „Jäger Art“ € 19,80

Serviettenknödel / Rotkraut

(A,C,G,M)

✦ Venison goulash "hunter style" / *dumplings in a napkin / red cabbage*



Aus dem Wasser

Zanderfilet vom Grill € 19,80

Petersilienkartoffeln/ Grillgemüse

(D,G,L,M)

✦ Pike-perch fillet/ *parsley potatoes/ roasted vegetables*

Saibling gebraten € 18,80

Kräuterrisotto/ Karottengemüse

(D,G,M,O)

✦ Fried char/ *risotto with herbs/ carrots*



Vertrautes Regionales

Kirchenwirts Spieß „Schweizer Art“ € 19.90
Schweinefleisch mit Käse-Zwiebelfüllung/ Grillgemüse/ Pommes frites
(G,L,M)

✦ Kirchenwirt skewer “Swiss style”
pork meat filled with cheese and onions/ grilled vegetables/ french fries/ herb butter



Zwiebelrostbraten € 18.50
Speckbohnen/ hausgemachte Spätzle/ Röstzwiebeln

(A,C,G,M)

✦ Cutlet of beef with onions
bacon beans/ homemade spaetzle/ roasted onions

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne € 21.90
Petersilienkartoffeln/ Preiselbeeren
(A,C,G,M)

✦ “Wiener Schnitzel”
fried veal cutlet / parsley potatoes/ cranberry jam

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Wiener Schnitzel vom Schwein
aus der Pfanne € 13.90
Petersilienkartoffeln/ Preiselbeeren
(A,C,G,M)

✦ “Wiener Schnitzel”
fried pork cutlet / parsley potatoes/ cranberry jam

Putenmedaillons vom Grill € 15.80
Tomatenspaghetti/ Parmesan
(A,G,L,M)

✦ Breast of turkey from the grill
tomatoes spaghetti/ parmesan shavings



Zum süßen Abschluss



Traditioneller Kaiserschmarren

hausgemachtes Apfelmus

(A,C,G)

✦ Traditional "Kaiserschmarren" pancake strips

homemade apple sauce

Hauptspeise/ main course € 13,50

Dessert/ dessert € 10,90

Hausgemachte Vanillewaffel € 8,50

Sauerkirschragout/ Vanilleeis

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

✦ Homemade vanilla waffle/ *sour cherry ragout/ vanilla ice cream*

Kürbisparfait € 7,80

karamalisierte Maroni

(A,G,M,C)

✦ Pumpkin parfait/ *caramelized chestnuts*

Warmer Schokoladenkuchen € 7,80

mit flüssigem Kern / Vanilleeis / Sahne

(A,C,G)

✦ Warm chocolate-cake/ *liquid center/ vanilla ice cream/ whipped cream*

Apfel- oder Topfenstrudel

Vanillesauce € 5,90

Sahne € 4,90

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

✦ Apple- or cream cheese strudel/ *vanilla sauce or whipped cream*



Die Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte aus
unserer Eiskarte.



Zum Digestif ein Schnapserl



| | |
|--|--------|
| 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 |
| <i>Prosecco/ Soda/ Holundersirup/ Limette/ Minze</i> | |
| Aperol Spritz | € 6.00 |
| <i>Prosecco/ Soda/ Aperol/ Orange</i> | |
| Lillet Spritz | € 6.00 |
| <i>Lillet/ Tonic Water/ Orange/ Zitrone/ Minze</i> | |
| Lillet Berry | € 6.00 |
| <i>Lillet/ Russian Wild Berry/ verschiedene Beeren/ Minze</i> | |
| Martini bianco/rosato/rosso/extra dry | € 5.00 |
| Cremant Ice framboise | € 5.50 |
| <i>Cremant Ice/ Himbeeren/ Minze</i> | |

