

# Vorspeisen

Burrata auf Duett von roten und gelben Tomatenscheiben..... € 13,50

*Balsamico/ Basilikum (A,G,M)*

✚ Burrata on duet of red and yellow tomato slices  
*balsamic/ basil*

Carpaccio von roten Rüben/ Schafskäse/ Ruccola..... € 13,50

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

✚ Carpaccio of beets/sheep cheese/rocket salad  
*honey mustard dressing*

Hausgemachtes Lachstatar

*Senf-Dill-Sauce/ Toastbrot/ Butter (A,D,G,M)*

150g..... € 17,50

120g..... € 15,50

✚ Homemade tartare of salmon  
*mustard dill sauce/ toast/ butter*  
150 gram or 120 gram

Beef Tatar

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

180g..... € 24,50

150g..... € 21,50

✚ Beef tatar  
*spicy and accompanied/ toast/ butter*  
180 gram or 150 gram

Klare Rinderkraftsuppe..... € 6,90

*Kräuterfrittaten oder Pressknödel (A,C,G,M,L)*

✚ Clear beef bouillon  
*pancake strips or cheese dumpling*

Karotten-Ingwer-Cremesuppe..... € 7,50

*Sahnehaube (A,C,G,M)*

✚ Carrot-ginger cream soup  
*whipped cream*

Tomaten-Chili-Suppe..... € 7,50

*Basilikum/ Shrimps-Sahne (A,B,G,M)*

✚ Tomato and chili soup  
*basil/ shrimp cream*

# Suppen

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

# Tiroler Küche

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

Herzhaftes Gröstl..... € 13,50

*Spiegelei/ warmer Speckkrautsalat (C,G,M)*

🇦🇹 "Tyrolian Gröstl"

*slices of pork/ potatoes/ fried egg/ with warm cabbage-bacon salad*

Alpbachtaler Käsespätzle..... € 13,50

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

🇦🇹 Alpbachtal cheese spaetzle

*roasted onions/ green salad*

Geröstete Tiroler Schweineleber  
im Safterl..... € 14,50

*Kräuterreis/ grüner Salat (A,G,M)*

🇦🇹 Tyrolian roasted liver of pork

*herb rice/ green salad*

Forellenfilet gebraten..... € 21,50

*Mandelbutter/ Dillkartoffeln (A,G,H,M)*

🇦🇹 Fried trout fillet

*almond butter/ dill potatoes*



Hirschgulasch „Pfeffer“ ..... € 22,80

*Spätzle/ Rotkraut/ Preiselbeerbirne (A,G,M,O)*

🇦🇹 Goulash "pepper"

*spaetzle / red cabbage/ cranberry pear*

Wildschweinrücken..... € 23,80

*Speck-Zwiebelsauce/ Kroketten/*

*Weinkraut (A,C,G,M)*

🇦🇹 Addle of boar

*bacon-onion sauce / croquettes /  
white cabbage with white wine*

# Vom Wald



# Vegetarisch

Gemüse-Gröstl..... € 12,90

*Spiegelei (C,G,L,M)*

🇦🇹 "Gröstl" roasted potatoes with roasted vegetables  
*fried egg*

Bärlauch- oder Tomaten-Spaghetti..... € 12,90

*frische Parmesanspäne (A,C,G)*

🇦🇹 Wild garlic or tomato spaghetti  
*parmesan shavings*

Weißkraut-Gemüse-Eintopf..... € 14,50

*Schwarzbrot (A,L,M)*

🇦🇹 White cabbage vegetable stew  
*brown bread*

Duett vom Bärlauchnockerl  
und Schlutzkrapfen..... € 15,90

*(mit Käse & Spinat gefüllt)*

*braune Butter/ frische Parmesanspäne/*

*kleiner grüner Salat (A,C,G,M)*

🇦🇹 Duet of wild garlic dumplings and spinach dumplings  
*(filled with cheese & spinach)*  
*browned butter/ parmesan shavings/ little green salad*

Gemischter oder grüner Salat..... € 6,50

*French-Dressing (C,G,M)*

✚ Mixed salad or green salad  
*french dressing*

Salat Camembert..... € 15,90

*French-Dressing/ bunter Sommersalat/ Preiselbeeren (A,C,G,L,M)*

✚ Salad with fried camembert  
*french dressing/ mixed salad/ cranberry jam*

Tiroler Salat..... € 15,90

*French-Dressing/ bunter Sommersalat/ Röstkartoffeln,  
Speckwürfel, gebratene Champignons (A,G,M)*

✚ Tyrolean salad  
*french dressing/ various leaf salads/ roast potatoes, bacon cubes,  
roasted champignons*

Fitnesssalat..... € 16,90

*gegrillte Putenfiletstreifen/  
bunter Sommersalat, Kirschtomaten,  
steirisches Kürbiskernöl/ Olivenöl/ Brotkörberl (A,G,L,M)*

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

Alpbachtaler Salat..... € 16,90

*Kaspressknödel (A,C,G,L,M)*

✚ Mixed salad plate  
*cheese dumpling*

Salat „Zander“ ..... € 18,50

*French-Dressing/ bunter Sommersalat/  
gegrillte Zanderfiletstreifen/ Brotkörberl (A,D,G,L,M)*

✚ Salad „pikeperch“  
*French dressing/ various leaf salad/ grilled pikeperch strips/ bread*

Kirchenwirtsalat..... € 21,50

*French-Dressing/ Rinderfiletscheiben vom Grill/ frische Pilze/  
Bauernbrot-Croutons/ Brotkörberl (A,G,L,M)*

✚ Kirchenwirt salad  
*french dressing/ grilled slices of beef/ fresh mushrooms/ croutons/ bread*

# Kirchenwirts Klassiker

## Wiener Schnitzel aus der Pfanne

*Petersilienkartoffeln/ Preiselbeeren (A,C,G,M)*

Kalb..... € 22,90

Schwein..... € 15,90

🇬🇧 "Wiener Schnitzel"  
*parsley potatoes/ cranberry jam*  
*fried veal cutlet or*  
*fried pork cutlet*

Zwiebelrostbraten ..... € 21,50

*Speckbohnen/ hausgemachte Spätzle/*

*Röstzwiebeln (A,C,G,M)*

🇬🇧 Cutlet of beef with onions  
*bacon beans/ homemade spaetzle/ roasted onions*

## Kirchenwirts Spieß

„Schweizer Art“ ..... € 22,50

*Schweinefleisch mit Käse-Zwiebel-Füllung/*

*Grillgemüse/ Pommes frites/*

*Kräuterbutter (G,L,M)*

🇬🇧 Kirchenwirt skewer "Swiss style"  
*pork meat filled with cheese and onions/ grilled vegetables/ french*  
*fries/ herb butter*

## Rinderfilet nach Wahl

250 g..... € 37,90

180 g..... € 33,90

## Beilagen

*Pommes frites/ Speckbohnen*

Saucen zur Wahl inklusive

*Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter (A,G,M)*

🇬🇧 Filet of beef  
250 gram  
or 180 gram

Sides, in the price included  
*french fries/ bacon beans*

Choice of sauces, in the price included  
*creamy pepper sauce/ herb butter*

# Desserts

## Kaiserschmarren

*Apfelmus (A,C,G)*

Hauptspeise..... € 15,50

Dessert..... € 13,50

✚ Traditional "Kaiserschmarren" pancake strips  
*apple purée*

„Hugo-Parfait“ ..... € 8,80

*Limette/ Minze/ Erdbeerragout (G)*

✚ "Hugo" parfait  
*lime/ mint/ strawberry ragout*

Warmer Schokoladekuchen..... € 8,80

*mit flüssigem Kern/ Vanilleeis/Sahne (A,C,G)*

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

Erfrischendes Sorbetto à la Kirchenwirt..... € 7,90

✚ Refreshing sorbetto ala Kirchenwirt (G)

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 im Glas serviert..... € 5,50

*Vanilleeis/ Espresso (G)*

✚ Affogato served in a glass  
*vanilla ice cream espresso*


Fragen Sie Ihre Bedienung  
nach unseren Eisspezialitäten.



# Zur Jause


Steak-Toast..... € 21,50

*Salatgarnitur (A,G)*

 Steak toast  
*salat garnish*


Zünftige Brettljause..... € 15,90

*Senf/ Kren/ Brot/ Schnaps (A,C,G,L,M,O)*

 "Brettljause" Sausages/ cheese/ bacon  
*mustard/ horseradish/ bread/ schnapps*

Saures Duett..... € 12,90

*Wurst/ Graukäse/ Zwiebelringe/ Essiggurke (A,C,G,L,M,O)*

 Sour duet  
*sausage/ grey cheese/ onion rings/ pickle*


Wurst-Käsesalat..... € 11,50

*(G, M, A)*

 Sausage cheese salad

Speckbrot/Käsebrot oder Wurstbrot..... € 9,80

*(A, G)*

 Bacon bread/ cheese bread or sausage bread

St Johanner Würstel..... € 8,50

*Senf/ Kren/ Brot (A,C,G,L,M,O)*

 Boiled sausage "Long John"  
*mustard/ horseradish/ bread*

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe..... € 7,50

*Gebäck (A,C,G,L,O)*

 Homemade spicy goulash soup  
*bread*

Frankfurter Würstel..... € 6,00

*Senf/ Kren/ Brot (A,C,G,L,M,O)*

 Boiled sausage  
*mustard/ horseradish/ bread*