



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 180g/ 150g

€23.00/ €20.00

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

Salmon tartare 180g/ 150g

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



Edamame Salat

€ 16.80

Grapefruit/ Babyleaf Salat/ frische Avocado

Edamame Salad

grapefruit / baby leaf salad / fresh avocado



Wos worms zum Ufonga

A guats Brot

<i>Kräuter-Seitling „à la Jakobsmuschel“</i> mit Sauce Hollandaise gratiniert/ Trüffel-Kartoffelstampf	€ 13,90
<i>King Oyster Mushroom “à la Scallop”</i> gratinated with Hollandaise sauce/ truffle mashed potatoes	
<i>Barbarie Entenbrust</i> Rotwein-Pilzsauce/ Laugenknödel/ Preiselbeeren	€ 15,90
<i>Barbarie duck breast</i> red wine mushroom sauce/ pretzel dumplings/ cranberries	
<i>Weinbergsschnecken</i> im Tontöpfchen serviert pikante Knoblauchbutter/ Käse gratiniert/ Weißbrotsticks	€ 14,90
<i>Escargots</i> served in a clay pot garlic butter/ gratinated with cheese/ bread strips	
<i>Falsche Schnecken</i> Ribeye-Streifen im Tontöpfchen serviert/ pikante Knoblauchbutter/ Käse gratiniert/ Weißbrotsticks	€ 16,90
<i>False snails</i> served in a clay pot Ribeye stripes served in a clay pot/ garlic butter/ gratinated with cheese/ bread strips	
<i>Trüffel-Pommes</i> frische Parmesan-Späne / hausgemachte Trüffel-Mayonnaise	€ 13,00
<i>Truffle fries</i> Parmesan shavings/ homemade truffle mayonnaise	

<i>Oma Annalies' Hausbrot</i> dunkel <i>Grandma's house bread</i> dark	€ 3,50
<i>Weckerl</i> glutenfrei <i>bread</i> gluten free	€ 3,50
<i>Weißes Baguette</i> <i>white baguette</i>	€ 3,80
<i>Körner-Baguette</i> dunkel <i>grain baguette</i> dark	€ 3,80
<i>Knoblauchbaguette</i> hausgemacht <i>garlic baguette</i> homemade	€ 5,80



Zum Aufstreichen

Grammelschmalz
gram lard

Liptauer
liptauer

Thunfisch
tuna

Avocado
avodaco

Eier
egg

Butter
butter

1 PORTION

3 Kugeln/ 1 Kugel

€ 7.50/ € 2.60

€ 7.70/ € 2.90

€ 7.70/ € 2.90

€ 6.90/ € 2.50

€ 6.90/ € 2.50

€ 5.50/ € 2.00

Omas Rindssuppe

€ 8.90

mit Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel

Grandma's clear beef bouillon

pancake strips or cheese dumpling

Original Französische Zwiebelsuppe

€ 9.80

mit gratinierter Käsetoast-Einlage

Traditional french onion soup

with gratinated cheese toast



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 seasond

Lieblingssuppn



Genuss-Bowl

Zupfsalat/ Quinoa/ Kirschtomaten/ Karotten/ Paprika/ Gurken € 11,00

-mit gegrillten Putenstreifen + € 9,80

Gourmet bowl

plucked lettuce/ quinoa/ cherry tomatoes/ carrots/

bell peppers/ cucumbers

-with grilled turkey stripes

Ceaser Salat Superior

Babyleaf Salat € 11,00

-mit 3 Stück Black Tiger Garnelen + € 11,80

-mit gegrillten Putenstreifen + € 9,80

-mit gebratenen Kräuter-Seitlingen + € 10,80

Ceaser salad superior

babyleaf lettuce

-with 3 pieces of Black Tiger prawns

-with grilled turkey stripes

-with roasted king oyster mushrooms

Kirchenwirt Haussalat

Salate der Saison € 11,00

-mit Avocado & Kirschtomaten + € 7,80

-mit 3 Stück Riesengarnelen + € 11,80

-mit Rib-Eye-Streifen + € 14,80

Kirchenwirt house salad

salads of the season

-with avocado & cherry tomatoes

-with 3 pieces of giant prawn

-with Rib-Eye strips

Bunter oder grüner Salat

Hausdressing € 7,50

Mixed or green salad

homemade dressing



Fisch

Aus da Tirola Kuchi

Gebratenes Zanderfilet „à la Saltimbocca“

€ 26,90

(MIT SPECK UMWICKELT)

Polenta/ gebratene Pilze

Pan-seared pike-perch fillet “à la Saltimbocca”

(wrapped in bacon)

Polenta/ fried mushrooms

Gegrilltes Filet vom Kabeljau

€ 28,80

confierte Tomaten/ Jasminreis/ Kapern-Zitronenbutter

Grilled fillet of cod

confit tomatoes/ jasmine rice/ caper-lemon butter

Spinat-Risotto

€ 14,80

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

Spinach risotto

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

Alpbachtaler Käsespätzle

€ 16,90

frische Röstzwiebel/ grüner Salat

Alpbachtal cheese spaetzle

roasted onions/ green salad

Duett vom Bärlauchnockerl & gefüllte Schlutzkrapfen € 17,90

(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



Kirchenwirts Dauerbrenna

Wiener Schnitzel aus der Pfanne

Petersilienkartoffeln oder Pommes frites/ Preiselbeeren

-Kalb

€ 26,90

-Schwein

€ 19,50

„Wiener Schnitzel“

parsley potatoes or french fries/ cranberry jam

-fried veal cutlet

-fried pork cutlet

Lammkrone in Pistazienkruste

€ 28,90

Maronipüree/ Babykarotten/ Portwein-Jus

Pistachio-crusted lamb crown

chestnut purée/ carrots/ port wine jus

Schweinefilet im Speckmantel

€ 26,50

hausgemachtes Rösti/ Brokkoli/ Pfeffersauce

Pork fillet wrapped in bacon

homemade rösti/ broccoli/ pepper sauce

Kirchenwirts Hausspieß „Schweizer Art“

€ 25,90

(SCHWEINEFLEISCH GEFÜLLT/ KÄSE/ 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

€ 26,50

Natur-Zwiebelsauce/ Speckbohnen/

hausgemachte Spätzle/ Röstzwiebeln

Cutlet of beef with onions

onion sauce/ bacon beans/ spaetzle/ roasted onions

Geröstete Tiroler Schweineleber im Safterl

€ 18,50

Kräuterreis/ grüner Salat/ gebackene Zwiebelringe/ Bratapfelring

Tyrolian roasted liver of pork

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



Hirschragout „Jäger Art“

€25,80

im Töpferl serviert

Kroketten/ Rotkraut/ Preiselbeer-Birne

Ragout of venison "Hunter's Style"

served in a clay pot

croquettes/ red cabbage/ cranberry pear

Wildschwein Gulasch

€ 27,90

Haselnussspätzle/ Babykarotten

Wild Boar Goulash

hazelnut spaetzle/ carrots

Das Rib-Eye 250g

€33,00

BEILAGEN NACH WAHL:

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

-Grillgemüse

-getrübtes 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 Zwetschkenröster

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

Zimtparfait

€ 9,50

Sauerkirschragout

Cinnamon parfait

sour cherry ragout

Waldbeeren Crumble

€ 9,80

Vanilleeis

Mixed berry crumble

vanilla ice cream

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

€ 7,00

-mit Schlagsahne

€ 5,50

Apple- or cream cheese strudel

-with vanilla sauce

-with whipped cream

Steirisches 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.*