



WOS KOITS DAVUA

Beef Tatar (A.C.G.M) 180g/ 150g €25.90/ €22.90

würziges Beef Tatar aus feinstem Rinderfilet/
Toastbrot / Butter

Beef tartare 180g/150g
spicy beef tartare made from beef fillet/ toast/ butter

Lachs Tatar (A.D.G.M) 150g/ 120g €19.00/ € 16.50

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

Salmon tartare 150g/120g
tartare of smoked salmon/
avocado cream/ dill mustard sauce/ toast/ butter

Vitello Tonnato (A.C.D.G) € 19.80

dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch zart rosa/
feine Thunfischsauce/ Kapern/ Kresse/ Baguette

Vitello Tonnato
thinly sliced veal tender/ tuna sauce/ capers / cress / baguette

Burrata (A.C.G) € 15.80

auf Tomaten-Zweierlei /
Balsamicodressing/ Basilikum/ Baguette

Burrata
on tomato duo/ balsamic dressing/ basil/ baguette

Rote Rüben Carpaccio

Rucola fein garniert

mit Schafkäse (G.M) € 14.80

mit Avocadocrème (G.M) € 13.50

Carpaccio of red beets

rocket

with feta

with avocado cream



WOS WORMS ZUM UFONGA

Riesen-Garnelen (B.G.O) € 19,80

auf Bärlauchrisotto/ frische Parmesanspäne/ Zitronenbowle

Giant prawn

wild garlic risotto/ Parmesan shavings/ lemon punch

Karamellisierter Brie (A.C.G.H) € 17,80

auf getoastetem Schwarzbrot/ Vogerlsalat/
Feigensenf/ Walnüsse/ Granatapfel

Caramelized brie

toasted brown bread/ field salad/
fig mustard/ walnuts/ pomegranate

6 Weinbergschnecken (A.G.M) € 14,90

im Tontöpfchen serviert

pikante Knoblauchbutter/ Käse gratiniert/ Weißbrotstäbchen

6 escargots

garlic butter/ gratinated with cheese/ bread strips

Falsche Schnecken (A.G.M) € 14,90

Rinderfiletstreifen in Knoblauchbutter/
Käse gratiniert/ Weißbrotstäbchen

False snails

beef tenderloin strips/ garlic butter/
gratinated with cheese/ bread strips

Trüffel-Pommes (G) € 13,00

frische Parmesan-Späne / Mayonnaise

Truffle fries

Parmesan shavings/ mayonnaise



A GUATS BROT (BREAD & PASTRIES)

<i>Oma Annalies' Hausbrot</i> dunkel (A.C.G.N) <i>Grandma's house bread</i> dark	€ 3.50
<i>Weckerl</i> glutenfrei (A.C.G) <i>bread</i> gluten free	€ 3.50
<i>Weißes Baguette</i> (A.C.G) <i>white baguette</i>	€ 3.80
<i>Körner-Baguette</i> dunkel (A.C.G.N) <i>grain baguette</i> dark	€ 3.80
<i>Knoblauchbaguette</i> hausgemacht (A.C.G) <i>garlic baguette</i> homemade	€ 5.80

UND EPPAS ZAN AUFSTREICHN DAZUA (SPREADS)

	1 PORTION
<i>Grammelschmalz</i> (A.C.G) <i>gram lard</i>	3 Kugeln/ 1 Kugel € 7.20/ € 2.40
<i>Liptauer</i> (A.C.G) <i>liptauer</i>	€ 7.20/ € 2.40
<i>Thunfisch</i> (A.C.G.O) <i>tuna</i>	€ 7.20/ € 2.40
<i>Avocado</i> (A.C) <i>avodaco</i>	€ 6.30/ € 2.10
<i>Eier</i> (A.C.G) <i>egg</i>	€ 6.30/ € 2.10
<i>Butter</i> (A.C.G) <i>butter</i>	€ 5.40/ € 1.80



INSARE LIEBLINGSSUPPN

Omas Rindssuppe (A.C.G.L) € 7.90
mit Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel

Grandma's clear beef bouillon
pancake strips or cheese dumpling

Kokos-Chili Süppchen (H) € 8.80
Coco chili soup

Kirchenwirts Tomatensuppe (A.G) € 8.80
mit Olivenöl / Brotcroutons

Kirchenwirt's tomato soup
olive oil/ bread croutons

Gurken-Kaltschale (A.C.G) € 7.80
mit getoastetem Schwarzbrotchip

Cold cucumber bowl
with toasted brown bread chip

FISCH

Gebratenes Zanderfilet (A.D.G) € 24.50
Rote Beete- Püree/ Brokkoliröschen/ Trüffelschaum

Fried pike-perch fillet
red beet puree/ broccoli/ truffle foam

AUSN WOID

Hirschragout (A.C.G.M.O) pfeffrig gewürzt € 24.80
im Töpferl serviert
Nuss-Schupfnudeln/ Rosenkohl/
Williamsbirne/ Preiselbeeren

Ragout of venison
served in a small pot
nutty potato noodles/ brussels sprouts/
williams pear/ cranberry jam



FRISCHA SALOT VO INS DAHOAM

Kastaniengarten Genuss-Bowl

Zupfsalat / Quinoa / Kirschtomaten /
Karotten / Paprika/ Gurken (G.O)

€ 11,00

mit Kräuterseitlingen (F.G)

+ € 10,80

mit Pute (F.G)

+ € 8,00

Chestnut garden pleasure bowl

plucked lettuce/ quinoa/ cherry tomatoes/ carrots/ peppers/ cucumbers

with king oyster mushroom

with turkey

Ceaser Salat Superior

Babyleaf Salat (G.O)

€ 11,00

mit 3 Stück Riesen-Garnelen (B.D.G.N)

+ € 11,80

mit Tramezzini gefüllt mit Hühnerfarce/ Hühnerfleisch/
Sardellen/ Mayonnaise (A.D.G.N)

+ € 9,80

Ceaser salad superior

babyleaf lettuce

with 3 pieces of giant prawn

with tramezzini filled with chicken farce/ chicken meat/
anchovies/ mayonnaise

Kirchenwirt Haussalat (G.O)

€ 11,00

mit 3 Stk. Riesengarnelen (B.G.M)

+ € 18,80

mit Rib Eye Filetstreifen (G.M)

+ € 13,80

mit Kräuterseitlinge (G.M)

+ € 10,80

mit Avocado & Kirschtomaten (G.M)

+ € 7,80

Kirchenwirt house salad

with rib eye fillet strips

with 3 pieces of giant prawn

with avocado and cherry tomatoes

with king oyster mushroom

Bunter oder grüner Salat (C.G.M)

€ 7,50

Hausdressing

Mixed or green salad

homemade dressing



AUS DA TIROLA KUCHI

Alpbachtaler Käsespätzle (A.C.G.L) € 13.90

frische Röstzwiebel/ grüner Salat

Alpbachtal cheese spaetzle

roasted onions/ green salad

Duett vom Bärlauchnockerl

& gefüllte Schlutzkrapfen (A.C.G.M) € 15.90

(GEFÜLLT/ GRAUKÄSE/ KARTOFFEL)

braune Butter/ Parmesanspäne

Duet of wild garlic dumplings and Tyrolean "Schlutzkrapfen"

(FILLED WITH GREY CHEESE AND POTATOES)

browned butter/ parmesan shavings

Herzhaftes Tiroler Gröstl (C.G.M) € 14.90

Spiegelei/ warmer Spreckkrautsalat

Tyrolean „Gröstl“

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

Tagliatelle (A.E) € 13.90

Blumenkohl-Curry-Ragout

"Tagliatelle" Noodles

cauliflower curry ragout

KIRCHENWIRTS „DAUABRENNER“

Wiener Schnitzel aus der Pfanne (A.C.G.M)

Petersilienkartoffeln oder Pommes frites/ Preiselbeeren

Kalb

€ 24.90

Schwein

€ 17.90

„Wiener Schnitzel“

parsley potatoes or french fries/ cranberry jam

fried veal cutlet

fried pork cutlet

Kirchenwirts Hausspieß „Schweizer Art“ (G.L) € 25.50

(SCHWEINEFLEISCH GEFÜLLT/ KÄSE/ ZWIEBELN)

Grillgemüse/ Pommes frites /Kräuterbutter

Kirchenwirt skewer „Swiss style“

(PORK MEAT FILLED WITH CHEESE/ ONIONS)

grilled vegetables/ french fries/ herb butter



Rinderfiletspitzen "Stroganoff" (A.C.G.M.O) € 26.50

Kräuterspätzle/ Vichy-Karotten/ Crème fraîche

Brown beef stew with boletus

herb spaetzle/ carrots/ crème fraîche

Zwiebelrostbraten (A.C.G.L.O) € 23.50

Natur-Zwiebelsauce/ Speckbohnen/
hausgemachte Spätzle/ Röstzwiebeln

Cutlet of beef with onions

onion sauce/ bacon beans/ spaetzle/ roasted onions

Geröstete Tiroler Schweineleber im Safterl (G.L.M.O) € 15.50

Kräuterreis/ grüner Salat/ gebackene Zwiebelringe/ Bratapfelring

Tyrolian roasted liver ofp pork

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

Steak it easy!

Das Rib Eye 300g/200g €30.00/ €25.00

BEILAGEN NACH WAHL:

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

Grillgemüse (G.L)

getrübtes Kartoffel-Püree (G)

Steak Fries (G)

Kartoffelrösti (G)

kleiner Beilagensalat (G.M)

+ € 3.50

SAUCEN ZUR WAHL:

Kräuterbutter (G)

Pfeffersauce (A.G.O)

The Rib Eye 300g/200g

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

small side salad

CHOICE OF SAUCES:

herb butter

pepper sauce



WOS SIASS

Traditioneller Kaiserschmarren (A.C.G)

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

Schokoküchlein (A.C.G.H)

€ 10,90

mit flüssigem Kern

Vanilleeis/ Schlagsahne

Chocolate cake

with liquid core

vanilla ice cream/ whipped cream

Crème Brûlée (C.G.O)

€ 8,90

Crème brûlée

Pfefferminz-Parfait (G.O)

€ 8,80

auf Erdbeer-Ragout/ Sahne

Peppermint parfait

strawberry ragout/ whipped cream

Affogato de Luxe (G)

€ 6,90

Vanilleeis/ Espresso

Affogato

vanilla ice cream/ espresso

Steierisches Kuglerl (G)

€ 5,80

Vanilleeis / Kürbiskernöl

„Steirisches Kuglerl“

vanilla ice cream/ pumpkin seed oil

Käsevariation (A.G.H)

€ 14,80

Cheese variation

FRAGEN SIE IHRE BEDIENUNG NACH UNSEREN EISSPEZIALITÄTEN.

ASK YOUR WAITRESS FOR OUR ICE CREAM SPECIALTIES.