



WOS KOITS DAVUA

Beef Tatar 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 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 € 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 € 15.80

gebratene Champignons /
Rucola/ Pinienkerne/ Parmesan

Carpaccio of local beef
Roasted mushrooms/ rocket/ pine nuts/ Parmesan

Gefüllte Feigen (3 Stück)
Pinienkerne, Walnüsse, Sauce Cumberland

-mit Schafkäse € 14.80



-mit Avocadocrème € 13.50

Stuffed figs (3 pieces)
Pine nuts/ walnuts/ Cumberland sauce

-with feta

-with avocado cream



WOS WORMS ZUM UFONGA

- Riesen-Garnelen* € 19.80
auf Bärlauchrisotto/ frische Parmesanspäne/ Zitronenbowle
- Giant prawn*
wild garlic risotto/ Parmesan shavings/ lemon punch
- Hühnerspießchen* € 19.80
in Erdnusssauce gebraten/ Salatbouquet
- Chicken skewers*
pan-fried in peanut sauce/ salad bouquet
- Weinbergschnecken* € 14.90
im Tontöpfchen serviert
pikante Knoblauchbutter/ Käse gratiniert/ Weißbrotstäbchen
- Escargots*
garlic butter/ gratinated with cheese/ bread strips
- Falsche Schnecken* € 14.90
Rinderfiletstreifen in Knoblauchbutter/
Käse gratiniert/ Weißbrotstäbchen
- False snails*
beef tenderloin strips/ garlic butter/
gratinated with cheese/ bread strips
- Trüffel-Pommes* € 13.00
frische Parmesan-Späne / hausgemachte Trüffel-Mayonnaise
- Truffle fries*
Parmesan shavings/ homemade truffle mayonnaise
- ## A GUATS BROT
- Oma Annalies' Hausbrot* dunkel € 3.50
Grandma's house bread dark
- Weckerl* glutenfrei € 3.50
bread gluten free
- Weißes Baguette* € 3.80
white baguette
- Körner-Baguette* dunkel € 3.80
grain baguette dark
- Knoblauchbaguette* hausgemacht € 5.80
garlic baguette homemade



UND EPPAS ZUM AUFSTREICHN DAZUA

1 PORTION

3 Kugeln/ 1 Kugel

Grammelschmalz
gram lard

€ 7.50/ € 2.60

Liptauer
liptauer

€ 7.70/ € 2.80

Thunfisch
tuna

€ 7.70/ € 2.80

Avocado
avodaco

€ 6.60/ € 2.30

Eier
egg

€ 6.60/ € 2.30

Butter
butter

€ 5.50/ € 2.00

INSARE LIEBLINGSSUPPN

Omas Rindssuppe

€ 7.90

mit Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel

Grandma's clear beef bouillon

pancake strips or cheese dumpling

Kartoffel-Currysuppe

€ 9.80

mit Hühnerspießchen in Erdnussauce gebraten

Potato curry soup

with pan-fried chicken skewers in peanut sauce



Klare Gemüsesuppe

€ 8.80

mit frischer Gemüseinlage

Clear vegetable soup

with fresh vegetables garnish

Krensüppchen (Meerrettichsüppchen)

€ 8.80

mit geräucherter Forelle/ karamellisierte rote Zwiebel

Horseradish soup

with smoked trout/ caramelized red onions



FRISCHA SALOT VO INS DAHOAM

Genuss-Bowl

Zupfsalat / Quinoa / Kirschtomaten /
Karotten / Paprika/ Gurken

€ 11,00

-mit Hühnerspießchen in Erdnusssauce gebraten

+ € 11,80

Gourmet bowl

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

-with pan-fried chicken skewers in peanut sauce

Ceaser Salat Superior

Babyleaf Salat

€ 11,00

-mit 3 Stück Riesengarnelen

+ € 11,80

-mit Tramezzini gefüllt mit Hühnerfarce/ Hühnerfleisch/
Sardellen/ Mayonnaise

+ € 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

Salate der Saison

€ 11,00

-mit Avocado & Kirschtomaten

+ € 7,80

-mit 3 Stück Riesengarnelen

+ € 11,80

-mit Rinder-Filetstreifen

+ € 13,80

-mit Backhendelkeule „Steirer Art“ im Körberl extra serviert

+ € 10,80

Kirchenwirt house salad

salads of the season

-with avocado & cherry tomatoes

-with 3 pieces of giant prawn

-with beef fillet strips

-with Styrian-style breaded chicken leg served in a basket on the side

Bunter oder grüner Salat

€ 7,50

Hausdressing

Mixed or green salad

homemade dressing



FISCH

Gebratenes Zanderfilet € 24.50

Rote Beete- Püree/ Brokkoliröschen/ Trüffelschaum

Pan-seared pike-perch fillet

red beet puree/ broccoli/ truffle foam

Gebratenes Lachsmedaillon € 25.80

grünes Gemüse/ Quinoa/ Kaviarsauce

Pan-seared salmon medallion

green vegetables/ quinoa/ caviar sauce

AUSN WOID

Hirschragout 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

AUS DA TIROLA KUCHI

Alpbachtaler Käsespätzle € 13.90

frische Röstzwiebel/ grüner Salat

Alpbachtal cheese spaetzle

roasted onions/ green salad

Duett vom Bärlauchnockerl

& gefüllte Schlutzkrapfen

€ 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



Kichererbseneintopf € 15.80

Basmatireis/ Limetten/ getrocknete Tomaten

Chickpea stew

Basmati rice/ lime/ dried tomatoes

Herzhaftes Tiroler Gröstl

€ 14.90

Spiegelei/ warmer Speckkrautsalat

Tyrolean „Gröstl“

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



KIRCHENWIRTS „DAUABRENNER“

Wiener Schnitzel aus der Pfanne

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

Gebratene Barbarie Entenbrust

€ 26.50

Maronipüree/ Orangen-Honigsauce

Fried Barbary duck breast

Chestnut purée/ orange-honey sauce

Schweinefilet im Speckmantel

€ 26.50

hausgemachtes Röstli/ Brokkoli/ Pfeffersauce

Pork fillet wrapped in bacon

homemade rösti/ broccoli/ pepper sauce

Kirchenwirts Hausspieß „Schweizer Art“

€ 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

Zwiebelrostbraten

€ 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

€ 15.50

Kräuterreis/ grüner Salat/ gebackene Zwiebelringe/ Bratapfelring

Tyrolian roasted liver of pork

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



Steak it easy!

Das Rib Eye 300g/200g

€32.00/ € 27.00

BEILAGEN NACH WAHL:

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

- Grillgemüse
- getrüffeltes Kartoffel-Püree
- Steak Fries
- Kartoffelrösti
- kleiner Beilagensalat

+ € 4.50

SAUCEN ZUR WAHL:

- Café de Paris Butter
- Kräuterbutter
- Pfeffersauce

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:

- Café de Paris butter
- 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

Warmes Schokoküchlein (A.C.G.H)

€ 10,90

mit flüssigem Kern/ Vanilleeis/ Schlagsahne

Warm chocolate cake

with liquid core/ vanilla ice cream/ whipped cream

Baumkuchen Zimtparfait (G)

€ 9,80

rotes Johannisbeerragout

„Baumkuchen“ cinnamon parfait

redcurrant compote

Gebackenes Apfelradl (hausgemacht) (G)

€ 9,80

Vanilleeis / Zimtsahne

Apple beignets (homemade)

vanilla ice cream/ whipped cream with cinnamon

Gebackenes Vanilleeis (G.O)

€ 9,80

Sauerkirschragout

Fried vanilla ice cream

sour cherry compote

Crème Brûlée (C.G.O)

€ 8,90

Crème brûlée

Affogato de Luxe (G)

€ 6,90

Vanilleeis/ Espresso

Affogato

vanilla ice cream/ espresso



Apfel- oder Topfenstrudel

-mit Vanillesauce € 6,50

-mit Schlagsahne € 5,50

Apple- or cream cheese strudel

with vanilla sauce

with whipped cream

Steirisches Kuglerl (G)

€ 5,00

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.

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.*