



KIRCHENWIRT

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella (A, C, L, M, O) mit Basilikumpesto		€ 8,80
Carpaccio vom Rinderfilet (A, G, L, M, O) mit Zupfsalat, gerösteten Pilzen und Parmesan		€ 11,80
Beef Tartare (A, C, G, L, M, O) mit feinem Zupfsalat, Toast und Butter	100 g	€ 12,50
	200 g	€ 25,00

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten (A, C, G, L, O)	€ 3,90
Kräftige Rindsuppe mit Kaspressknödel (A, C, G, L, O)	€ 4,10
Knoblauchcremesuppe (A, D, G, L, M, O) mit geräuchertem Lachs und Croutons	€ 4,90

Salate

Kleiner gemischter Salatteller (A, L, M, O)	€ 4,30
Salat „Caesar“ (A, G, L, M, O) mit knusprigen Speckstreifen, Croutons und Parmesan	€ 5,50
„Backhendlsalat“ (A, C, G, L, M, O) gebackene Hühnerfiletstreifen auf buntem Salatteller mit gerösteten Kürbiskernen	€ 11,20
„Schlankschlemmerteller“ (A, G, L, M, O) marinierte Putenfiletstreifen vom Grill auf knackigem Salatteller mit Pilzen	€ 11,20
„Salat Lachs“ (A, D, G, L, M, O) marinierte Putenfiletstreifen vom Grill auf knackigem Salatteller mit Pilzen	€ 11,50
Knackige Blattsalatherzen (A, D, G, L, M, O) mit gebratenen Fischmedaillons	€ 11,80



KIRCHENWIRT

Vegetarisch

- Hausgemachte Zucchini-Gnocchi** (G, L) € 9,50
mit Tomate, Rucola-Spitzen und Parmesan
- Feines Tomatenrisotto** (G, L, O) € 9,80
mit Mozzarella und jungem Spinat
- Osttiroler Schlipfkrapfen** (A, C, G, O) € 10,90
mit brauner Butter, Parmesan und Schnittlauch

Fisch

- Knoblauch-Calamaris vom Grill** (G, L, R, O) € 14,50
auf cremigen Rieslingrisotto und knackigem Gemüse
- Forellenfilet vom Grill an Rieslingsauce** (A, C, D, G, L, M, O) € 14,50
mit Kräutergnocchi und feinem Gemüse
- Zweierlei von der Lachsforelle** (A, D, G, L, O) € 14,80
auf Zucchini-Tomatengemüse serviert mit Butterkartoffeln
- Zanderfilets mit Rosmarin und Prosciutto gebraten** (A, C, D, G, L, O) € 15,50
mit Polenta-Dukaten und mediterranem Gemüse
- Grillteller vom Edelfisch** (A, D, G, L, O) € 16,20
an knackigem Gemüse und Petersilienkartoffeln

Burger (mit hausgemachten Burgerbrot)

- „Tammerburger“** (A, C, G, M, O) € 10,50
pikantes faschiertes Laibchen mit Käse, Grillgemüse
und Cocktailsauce dazu Wedges
- „Kirchenwirtburger“** (A, C, G, M, O) € 10,90
Knusprig gebackenes Hühnerfilet mit Grilltomate
und pikanter Cocktailsauce dazu Pommes frites



KIRCHENWIRT

Hauptgerichte

Wienerschnitzel vom Schwein (A, C, G, L, M, O) mit Pommes frites oder Kartoffelsalat dazu Preiselbeeren	€ 11,50
Haustoast „Kirchenwirt“ (A, C, G, L, M, O) saftiges Hühnerfilet vom Grill auf Toast mit Speck, Grillgemüse, Salatgarnitur und Cocktailsauce	€ 11,80
„Kubanische Geflügelpfanne“ (G, L, M, O) mit Butterreis, jungem Gemüse und fruchtigem Kokos-Curry	€ 14,50
Cordon Bleu vom Schwein (A, C, G, L, M, O) mit Pommes frites oder Kartoffelsalat dazu Preiselbeeren	€ 14,50
„Hauspfandl Kirchenwirt“ (A, C, G, L, M, O) gebratene Rinder- und Schweinefiletspitzen in Speck-Pilz-Käserrahmsauce mit Kartoffelgebäck und Brokkolirosen	€ 16,50
Wienerschnitzel vom Kalb (A, C, G, O) mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 17,50
Grillvariation „Kirchenwirt“ (Gustostück vom Rind, Schwein, Pute) (A, C, G, L, M, O) mit Pommes frites, Grillgemüse, Speckstreifen , Zwiebelringe, pikanter Grillsauce und Kräuterbutter	€ 17,50
Filetsteak (200 g) (A, C, G, L, M, O) auf buntem Gemüsebeet dazu Kartoffelgebäck und Cognac-Pfefferrahmsauce	€ 27,50

Essen ist ein Bedürfnis,

*Genießen
ist eine Kunst.*



La Rochefoucauld



KIRCHENWIRT

Dessert

Marillenpalatschinken (2 Stück) (A, C, G, H, O)

mit Vanilleeis

€ 4,80

Eispalatschinken (2 Stück) (A, C, G, H, O)

mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne

€ 5,90

Vanille-Pancakes (A, C, G, H, O)

mit Erdbeerragout und Eis

€ 6,20

Bananensplit „Kirchenwirt-Spezial“ (A, C, E, F, G, H, O)

gebratene Banane an Honig-Mandeln

mit cremigem Ingwer-Bananen-Sorbet und Schokoladensauce

€ 6,40

„Eistorte Karibik“ (A, C, G, H, O)

auf Passionsfruchtspiegel

€ 6,60

Dessertvariation (A, C, E, F, G, H, O)

Süße Überraschung a la Küchenchef Gerald

€ 7,80

..... Auf Wunsch bringen wir Ihnen auch gerne die
Eisspezialitätenkarte
.....oder informieren Sie über unsere hausgemachten
Torten und Strudel