

AUF GEHT'S

...a bissl was zum anfangen...

Hausgemachter Hirschspeck mit Honigmelone			16,00
Carpaccio vom Rind mit Himbeer- Olivenöl-Dressing, Parmesanspänen und Pinienkernen			18,80
Räucherforellenfilet auf Salatbett			15,80
Gemischter Beilagensalat	6,80	groß	8,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren			6,90

SUPPEN

„ohne SuppE - merkt euch das! -
Macht das Essen Keinen SPass.“

Rindssuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	6,50
Rindssuppe mit Speckknödel oder Leberknödel	6,80
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	7,40
Tomatencremesuppe mit Schlagrahm	7,60
Kaspressknödelsuppe	7,90
Backerbsensuppe	5,10

HAUPTGERICHTE

Kalbsrahmgulasch mit Röstinchen und Grillgemüse	22,50
Kalbsbraten mit Gemüse und Kroketten	23,40
Blutwurstgröstl mit Krautsalat – ein Kirchenwirt Klassiker	16,10
Spaghetti mit hausgemachter Wildbolognese & Schwammerl	16,90
„Kirchenwirt-Burger“ vom Rehfaschierten mit Wedges	17,30
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffeln oder Pommes frites	23,00
Wiener Schnitzel von der Pute mit Kartoffeln	25,80
Hirschbraten mit Kartoffelgebäck dazu Blaukraut	26,00
Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat	17,60
Rehragout mit Spätzle und Blaukraut	20,50
Rindsgulasch mit Semmelknödel und Salat	24,00
Käsespätzle in der Pfanne serviert mit Röstzwiebeln und Salat	18,50
Bunter Salatteller mit gebackenen Hühnerbruststreifen	19,40
Zanderfilet vom Grill auf Blattspinat, dazu Kartoffeln	27,00
Spinatknödel mit brauner Butter, dazu Salat	17,10
Wildererpfandl – Reh, Hirsch und Gams in der Pfanne serviert, dazu Kartoffelgebäck und Blaukraut	26,50

EIN SPEZIELLES DESSERT DAS ES NUR BEIM KIRCHENWIRT

GIBT UND TYPISCH FÜR UNSERE REGION IST:

MOOSBEERNOCKE MIT EIS pro Stück 5,30 – Aber Achtung:

blaue Zähne sind vorprogrammiert und die Nocken dauern

ein bisschen 😊