



KIRCHENWIRT

„Dem Guten Alten die Treue halten,
an Edlem Neuen sich erfreuen“

... mit unserem Leitspruch
wollen wir Sie bei uns
herzlich begrüßen!

Unsere Öffnungszeiten

Montag, Donnerstag, Freitag und Samstag
11 – 23 Uhr

Sonntag und Feiertag
9 – 23 Uhr

Warme Küche

11.30 – 14 & 18 – 21 Uhr

Dienstag & Mittwoch
gönnen wir unserem Kirchenwirt-Team
die verdiente Freizeit!

Liebe Gäste

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitern!

Unser Küchenchef Andreas Prosch legt großen Wert
auf den „Ursprung“, auf die „Qualität“ und die „Frische“
der vom Küchenteam verarbeiteten Lebensmittel!

...daher beziehen wir so viele Getränke und Lebensmittel
wie möglich direkt aus unserer
Gemeinde, Bezirken und Nachbarn des Vertrauens
und kennen all‘ unsere Lieferanten Persönlich!

Ein kleiner Auszug

<u>Fleisch</u>	Fam. Hetzenauer – Brixental (Chef des Hauses) Fleischerei Sailer - Debant Fam. Stadler - Virgen
<u>Fisch</u>	Fangfrischer Saibling Fam. Blaßnig - Glanzhof Hopfgarten
<u>Kartoffeln</u>	Fam. Girstmair vlg. Unterbrunner - Patriasdorf
<u>Eier</u>	Biohof Fam. Gstinig - Oberlienz
<u>Bier</u>	Gösser Brauerei Falkenstein – Lienz
<u>Getränke</u>	Getränke Leiner - Debant
<u>Schnaps</u>	Brennerei Schwarzer – Lienz

Vorspeise & Salat

Mariniertes Räucherlachs-Carpaccio

Rucola / Gebäck

€ 12,00

Pikantes Beef Tatar

Butter / Toastbrot

€ 100g € 14,80 / 200g € 29,00



Kräftige Rindsuppe

Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel

€ 5,20 / € 6,60



Gemischter Salat

€ 6,40

„Backhendlsalat“

mit Pankobrösel und Kürbiskernen

gebackene Hühnerbruststreifen

Blattsalat / Tomate / Gurke / BIO-Ei „Gstinig“

€ 18,30

Fisch & Vegetarisch

Fisch-Grillteller

Rieslingrahmsauce / Kräuterreis
buntes Marktgemüse

€ 23,00



Osttiroler Schlipfkrapfen

Bauernbutter / Parmesan / Schnittlauch

€ 14,50

Hausgemachte Spinatknödel

Bauernbutter / Cocktailtomaten / Rucola

€ 14,80

Cremiges Gemüserisotto

Mascarpone / Rucola / Parmesanflocken

€ 17,20

Klassisch

Vom Jungschweinrücken
Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu
Pommes frites oder Kartoffelsalat
Preiselbeeren / Zitrone
€ 16,50 / 18,40

Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienkartoffel / Preiselbeeren / Zitrone
€ 24,50

Grillvariation „Art des Hauses“
Rind / Schwein / Huhn / Würst'1
Pommes frites / Cocktailsauce / Gewürzbutter
gemischter Salat
€ 21,90

Mit Gewürzbutter oder Pfeffersauce
Heimisches Filetsteak 200g € 37,00
Ladysteak 150g € 33,00

...serviert mit
Kartoffelgebäck / buntes Marktgemüse

Der süße Abschluss

Süß und Fruchtig

Amaretto-Crème Brûlée / Mango-Sorbet

€ 8,80

Schokolade-Baileys-Mousse

€ 9,80

Dessertvariation

€ 10,20



Eis-Karte

... auf Wunsch

Informieren wir Sie gerne über
unsere hausgemachten Strudel!



Essen ist ein Bedürfnis,

Genießen

ist eine *Kunst*.

~

La Rochefoucauld



KIRCHENWIRT

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen in der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet und serviert, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Bei Informationen zu den Allergenen wenden Sie sich gerne an unser geschultes Personal!

- A: Glutenhaltiges Getreide/Getreideerzeugnisse
- B: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C: Eier und Eierzeugnisse
- D: Fisch und Fischerzeugnisse
- E: Erdnuss und Erdnusserzeugnisse
- F: Soja und Sojaerzeugnisse
- G: Milch und Milcherzeugnisse (incl. Laktose)
- L: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- M: Senf und Senferzeugnisse
- N: Sesam und Sesamerzeugnisse
- P: Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- R: Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- O: Schwefeldioxyde und Sulfite von über 100 mg/kg
- H: Schalenfrüchte (Nüsse) und Schalenfruchterzeugnisse