



Kirchenwirt Münster

R E S T A U R A N T · B A R · C A F E

Wir sind davon überzeugt, dass gutes Essen zwei wichtige Grundzutaten braucht: wahre Freude am Kochen und tiefe Wertschätzung von hochwertigen Lebensmitteln und Produkten der Natur. Die Begeisterung für das Kochen wurde uns in die Wiege gelegt. Um die besten Zutaten für unsere Gerichte zu finden, haben wir uns auf eine spannende Suche begeben. Auf dieser Reise haben wir vieles gesehen und erlebt. Fündig sind wir schließlich bei lokalen und regionalen Spezialisten und Gourmets geworden.

Daher können wir Sie mit frischen Speisen verwöhnen, die mit viel Liebe aus den besten Produkten aus der Region für Sie zubereitet werden. Liebe geht schließlich durch den Magen! Vergessen Sie nicht, auch über den Tellerrand zu blicken – eine atemberaubende Aussicht über das Inntal erwartet Sie. Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

Herzlichst,

Birgit Gengel



Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Montag bis Sonntag von 07:30 Uhr bis 22 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 21:30 Uhr

Sie erreichen uns unter: +43 5337 80100

Unsere Partnerbetriebe



Bäckerei
Bathelt



Metzgerei
Prem



Schuster
Schnaps



Zillertal
Bier



Illy
Kaffee



grodaus
GmbH

Unser Angebot gibt es selbstverständlich auch zum Mitnehmen! Der Umwelt zuliebe achten wir auf biologisch abbaubare Take-Away-Boxen. Ihr Hund muss im gesamten Restaurantbereich angeleint bleiben. Wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Getränken und Gerichten! Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.



Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0,33l	3,90€
Coca-Cola Zero	0,33l	3,90€
Sprite	0,33l	3,90€
Fanta	0,33l	3,90€
Almdudler	0,33l	3,90€
Rauch Eistee Pfirsich	0,33l	3,90€
Red Bull	0,25l	4,10€
Spezi	0,30l	3,50€
	0,50l	3,90€
Holunder- oder Himbeersaft gespritzt	0,30l	2,40€
	0,50l	3,20€
Soda	0,30l	2,30€
	0,50l	3,10€
Soda Zitrone	0,30l	2,80€
	0,50l	3,40€
Midi's Orange BIO – naturtrübe Limonade	0,33l	3,90€
Midi's Ingwer – naturtrübe Limonade	0,33l	3,90€

Fruchtsäfte

Rauch Mango, schw. Johannisbeere, Marille oder Orange	0,20l	3,80€
mit Wasser gespritzt	0,50l	3,90€
mit Soda gespritzt	0,50l	4,30€
Bio Apfelsaft pur	0,30l	3,90€
mit Wasser gespritzt	0,30l	3,70€
	0,50l	4,10€
mit Soda gespritzt	0,30l	3,80€
	0,50l	4,30€



Bio-Tees von J. Hornig

In der Kanne serviert (2 Tassen)

Earl Grey	Kamille	Grüntee	Pfefferminze	4,00€
Kräuter	Ingwer	Wilde		
	Zitrone	Früchte		

Mineralwasser

Montes, still oder prickelnd	0,25l	3,40€
	0,75l	5,50€

Bitters und Tonics

Schweppes Russian Wild Berry Tonic	0,2l	4,10€
Aqua Monaco Tonic Water	0,23l	4,20€
Aqua Monaco Lemon	0,23l	4,20€
Aqua Monaco Ginger Ale	0,23l	4,20€

Kaffeespezialitäten von Illy

Espresso	2,80€
Espresso Macchiato ☺	2,90€
Doppelter Espresso	4,20€
Verlängerter	3,50€
Cappuccino ☺	3,70€
Mokkachino ☺	3,80€
Latte Macchiato ☺	3,90€
Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne ☺	4,00€
Portion Sahne extra ☺	1,00€



Bier vom Fass ^(A)

Zillertal Pils - Premium Classe

Hellgolden, schlank, angenehm spritzig, edel gehopft 4,9% VOL.

0,20l 3,60€

0,30l 3,80€

0,50l 4,30€

Radler süß oder sauer

0,30l 3,80€

0,50l 4,30€

Zillertal Weißbier – Hell Naturtrüb

Bernsteinfarben, fruchtig und frisch, vollmundig und naturtrüb 5% VOL.

0,30l 4,20€

0,50l 4,60€

Flaschenbiere ^(A)

Zillertal Zeller Hell – regional

ehrlich & guat, unkompliziert und süffig, perfekt für den großen Durst 4,7% VOL.

0,50l 4,30€

Alkoholfreie Biere ^(A)

Franziskaner Weißbier

0,50l 4,60€

Beck's Blue

0,50l 4,30€

Aperitif ^(A)

Lillet Rosé

0,25l 5,90€

Campari Orange

0,25l 5,80€

Campari Soda

0,25l 5,60€

Martini Bianco

4cl 5,40€

Aperol Veneziano

0,25l 5,90€

Hugo

0,25l 5,90€

Quittenspritzer

0,25l 4,80€

Pfirsichspritzer

0,25l 4,80€

Himbeerspritzer

0,25l 4,80€



Champagner und Prickelndes

Serenello Gran Cuvée Spumante Extra Dry	0,10l	3,90€
	0,75l	25,00€
Lampo Prosecco Treviso DOC Brut	0,75l	32,00€
Champagner Palmer & Co Brut Reserve	0,75l	85,00€
Champagner Palmer & Co Rosé Solera Brut	0,75l	99,00€

Wein

Sommerspritzer Weiß	0,25l	3,70€
Weißwein gespritzt süß oder sauer	0,25l	3,80€
Rotwein gespritzt süß oder sauer	0,25l	3,80€



Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

Vorspeisen

Tiroler Ziegenkäse und gebratene Datteln im Speckmantel Vm Gf 12,80€
an feiner und mariniertes Roter Beete, Rucola dazu
Feigensenf und Hausbrot

Osttiroler Schlipfkrופן (3Stk) Ve 7,80€
gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch,
geschwenkt in brauner Butter, garniert mit Schnittlauch und
groben Parmesan

Beef Tartar vom heimischen Alm Rind Gf
• 90g (Vorspeise) 13,50€
• 150g (Hauptspeise) 22,50€
mariniert nach Art des Hauses, garniert mit frischen
Kräutersalat, Wachtelei und feinen Würfeln von Essiggurke
und Zwiebel, dazu Butter und knuspriges Toastbrot

Carpaccio vom Rind Gf 14,80€
mit Zitronenvinaigrette, Rucola und groben Parmesan
Spänen dazu Hausbrot

Hausgebeizter Lachs an Alpenkräutern Gf 11,50€
an Dill Senfsauce, und Pumpnickel Chip

Wir servieren gerne auf Nachfrage glutenfreie Brotsorten zu den Vorspeisen +1,50€

Suppen

Klare Rindssuppe 4,90€
mit feinen Frittaten, Wurzelgemüse und frischem
Schnittlauch

Kaspressknödel oder Leberknödel in Rinderkraftbrühe 5,50€
mit frischem Schnittlauch garniert

Mediterrane Tomatencremesuppe Ve Gf 5,50€
mit frischen Kräutern und Olivenöl

Graukäsesuppe Ve 5,80€
mit gehackter Petersilie und Schwarzbrotcroutons



Salate

Kleiner gemischter Blattsalat an bunter Vielfalt oder grüner Salat Gf Va	5,20€
mit leichtem Balsamico Dressing mariniert	
Großer gemischter Blattsalat an bunter Vielfalt oder grüner Salat Gf Va	6,20€
mit leichtem Balsamico Dressing mariniert	
Kartoffel-Vogelersalat Gf	5,20€
Handgemachte Kaspessknödel (2 Stk.) Ve	13,80€
an bunter Salatplatte, garniert mit frischen Kräutern und Sauerrahmdip	
Fitness Salat Gf	14,50€
gegrillte Hühnerbrust an marinierten Blattsalaten und Rohkost, dazu geröstete Sonnenblumenkerne	
Baby Leaf Salat vegetarisch Gf	15,80€
mariniert in Hausdressing mit Avocado, getrockneten Tomaten und Parmesan Chips	
Portion Rohschinken	3,00€
Gebratener Ziegenkäse Gf	16,50€
im Speckmantel auf marinierten Blattsalaten verfeinert mit gerösteten Pinienkernen	

Extras

Portion Brot	2,80€
Portion Knoblauchbrot	3,60€
Portion glutenfreies Brot Gf	3,80€
Portion glutenfreies Knoblauchbrot Gf	4,60€



Wirtshaus Klassiker

Wienerschnitzel vom Schwein 15,40€
an Pommes Frites, Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat,
dazu Preiselbeeren und Zitrone

Cordon Bleu vom Schwein 18,40€
an Pommes Frites, Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat,
dazu Preiselbeeren und Zitrone

Pfunds-Gröstl Gf 14,50€
mit Schweinebratenwürfel, Speck und Spiegelei

Blutwurst-Gröstl 14,50€
mit Wurzelgemüse und Spiegelei

Schweinsbraten 14,90€
an Kümmel-Senfsauce, Semmelknödel und
Specksauerkraut

Geschmorte Rindsrouladen 23,80€
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essiggurke im eigenen Sud,
an cremiger Polenta und glacierten Karotten

Schinken-Rahmspazln 12,20€
in Schinkenrahmsauce, gratiniert mit Parmesan

Aus dem Wasser

Gebrautes Lachsfilet Gm 19,80€
an cremigen Paunzen und buntem Gemüse, garniert mit
frischen Kräutern

Gebraute Garnelen (in der Schale) Gm 25,80€
in Knoblauchbutter, gehackter Petersilie und Kirschtomaten
mit gegrillter Zitrone und Weißbrot

Spaghetti Alfredo 14,80€
Spaghetti in leichter Zitronenrahmsauce mit gebratenen
Garnelen und Cherry Tomaten, garniert mit Parmesan und
Rucola

(Seniorenteller ab 65 Jahren –1,60€ pro Portion)



Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

Spezialitäten des Hauses

Grillplatte ab zwei Personen Gf

Gegrilltes von Rind, Schwein und Pute mit Würstl an Pommes Frites, buntem Gemüse der Saison, Kräuterbutter und verschiedenen Dips

p. Person 18,50€

Hausburger

mit saftigem Rindfleisch (200g) an Cocktailsauce, Käse, Salat, Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln, dazu Pommes Frites oder ein kleiner Salat mit Hausdressing

15,40€

Alpen-Burger Ve

mit knusprigem Kaspressknödel, Sourcream, Salat, Tomaten, Zwiebel und Essiggurken, dazu Pommes Frites oder ein kleiner Salat mit Hausdressing

14,40€

Extra Portion

Ketchup, Mayonnaise, Sourcream, Cocktailsauce oder Preiselbeeren

0,90€

Vegetarische Spezialitäten

Käsespatzn Ve Gm

mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

12,10€

Osttiroler Schlipfkrapfen (6Stk.) Ve

gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch, geschwenkt in brauner Butter, garniert mit Schnittlauch und groben Parmesan

15,80€

Gröstl vom saisonalen Gemüse Ve Gf

Buntes Gemüse der Saison mit gebratenen Kartoffelscheiben vegan mit Spiegelei

14,90€

Rohnenknödel

an brauner Butter und geriebenen Bergkäse garniert mit Almkräuter und Sprossen

15,50€



Desserts

„Tagesaktuelle Kuchen, Torten, Strudel und andere süße Leckereien findest du in unserer Kuchenvitrine “

Mousse von der dunklen Schokolade Ve 8,90€
fein garniert mit Früchten der Saison

Warmes Soufflé von der Schokolade Ve 9,90€
mit Brombeereis und Himbeerragout

Affogato al café Ve 6,80€
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, garniert mit Schokolade, Früchten der Saison und Obers

Palatschinken Ve 9,20€
mit Vanilleeis, Pfirsichkompott und Grand Marnier, garniert mit Obers und gerösteten Mandeln

Kiachl 6,80€
mit Preiselbeeren und Vanilleeis

Extras

Portion Sahne 1,00€

Kugel Eis 1,60€



Tiroler Jausen und was Kleines für zwischendurch

„Unsere Jausengerichte werden mit Hausbrot serviert“

Klassiker

Hausspeckplatte Gf 12,50€
mit frisch geriebenem Kren

Kalter Schweinsbraten Gf 10,80€
mit Pfefferoni, Kren und Senf

Appetitbrot Vm 12,50€
belegt mit verschiedenen Käse, Speck und Wurstsorten
dazu bunte Garnitur

Paar Frankfurter 7,50€
mit Senf und Kren

Saure Spezialitäten

Saure Wurst Gf 8,90€
mit Zwiebelringen, Salatbouquet und Gurke

Tiroler Graukas Ve Gf 9,90€
in Essig und Öl, mit Zwiebelringen und Tomaten

Beef Tartar Brötchen pro Stück 3,80€
fein garniert

Lachsbrötchen pro Stück 3,80€

Schinken-Käse Toast 5,50€
an Essiggemüse, Salatbouquet mit Ketchup und
Mayonnaise

Extras

Glutenfreies Brot +1,50€



Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Code	Bezeichnung	Produktbeispiele
A	glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
B	Krebstiere	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	Fisch, Kaviar und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch oder Laktose	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose
H	Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als $10 \frac{\text{mg}}{\text{kg}}$ bzw. $10 \frac{\text{mg}}{\text{l}}$ als insgesamt vorhandenes SO ₂ die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind
P	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern und daraus gewonnene Erzeugnisse
Gf	Glutenfrei	Ohne Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
Gm	Glutenfrei möglich	Auf Nachfrage
Va	Vegan	Ohne tierische Produkte oder Nebenerzeugnisse
Ve	Vegetarisch	Ohne tierische Produkte mit Nebenerzeugnissen
Vm	Vegetarisch möglich	Auf Nachfrage

