



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
DIGITAL FUTURE
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	2,90€
Espresso Macchiato 	3,10€
Doppelter Espresso	4,20€
Verlängerter	3,70€
Cappuccino 	3,90€
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 3,70€

0,30l 3,90€

0,50l 4,50€

Radler süß oder sauer

0,30l 3,90€

0,50l 4,50€

Zillertal Weißbier – Hell Naturtrüb

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

0,30l 3,90€

0,50l 4,50€

Flaschenbiere ^(A)

Zillertal Zeller Hell – regional

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

0,50l 4,50€

Alkoholfreie Biere ^(A)

Franziskaner Weißbier

0,50l 4,70€

Beck's Blue

0,50l 4,30€



Aperitif

Lillet Rosé	0,25l	6,10€
Campari Orange	0,25l	5,90€
Campari Soda	0,25l	5,70€
Martini Bianco	4cl	5,40€
Aperol Veneziano	0,25l	6,10€
Hugo	0,25l	6,10€
Pfirsichspritzer	0,25l	5,30€
Juwel-Spritzer	0,25l	6,90€
Soda, Prosecco, Mirdillo, Moosbeerenlikör, Basilikum, Orange, Eiswürfel		
Kirchenwirt-Spritzer	0,25l	6,90€
Soda, Prosecco, Lillet, Waldfrüchte, Mango und Erdbeermark, Minze, Rosmarie, Eiswürfel		
Limoncello-Spritzer	0,25l	6,90€
Soda, Prosecco, Limetten, Zitronen, Eiswürfel		
Gin-Fizz Amalfi	0,25l	6,90€
Gin Malfy 4cl, Orange, Basilikum, Indian Tonic Water, Eiswürfel		
Gin Mediterran	0,25l	7,80€
Gin Marre 4cl, Rosmarien, Zitrone, Fever-Tree Tonic, Eiswürfel		

Virgin Apperitif

Fanz-Josef Rabarba-Spritz	0,25l	4,90€
Zitronenscheiben, Eiswürfel, Basilikum		
Virign-Hugo	0,25l	4,90
Soda, Zitronen-Limetten-Sirup, Zitrusfrüchte, Eiswürfel und Minze		



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	3,80€
Weißwein gespritzt süß oder sauer	0,25l	3,90€
Rotwein gespritzt süß oder sauer	0,25l	3,90€



Vorspeisen

Beef Tartar vom heimischen Alm Rind

• 90g (Vorspeise)

14,50€

• 150g (Hauptspeise)

23,50€

mariniert nach Art des Hauses, garniert mit frischen Kräutersalat, Wachtelei dazu Butter und Hausbrot

Burrata

12,60€

an mariniertem Tomaten-Rucola Salat und Walnuss-Birnen-Pesto, dazu Hausbrot

Gegrillte Black Tiger Garnelen

11,90€

auf lauwarmen Tomaten Tartar, dazu Feigensenf und Zitrone serviert mit Hausbrot

Suppen

Kaspressknödelsuppe

5,90€

mit frischem Schnittlauch garniert

Karotten-Ingwer Cremesuppe

6,20€

mit gehackter Petersilie und Schwarzbrotcroutons

Kräftige Rinderbouillon

5,50€

zur Wahl mit

- hausgemachten Frittaten und Wurzelgemüse oder
- Käsecroutons von Laugenbaguette und frischen Kräutern

Tagessuppe

4,50€



Salate

Kleiner gemischter oder grüner Salat Va Gf mit leichtem Balsamico Dressing mariniert	5,80€
Großer gemischter oder grüner Salat mit leichtem Balsamico Dressing mariniert	6,50€
Kartoffel-Vogerlsalat	5,60€
Kirchenwirts Caesar Salat Zur Wahl: mit Ei und Parmesanflocken mit Hühnerstreifen mit Rinderstreifen mit Tigergarnelen	14,90€ 16,90€ 19,90€ 21,90€
Handgemachte Kaspressknödel (2 Stk.) an gemischtem Salat, garniert mit frischen Kräutern und Sauerrahmdip	15,40€
Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf gemischten Blattsalaten und mariniertes roten Beete, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen	16,80€

Extras

Portion Brot	3,30€
Portion Knoblauchbrot	4,10€
Portion glutenfreies Brot Gf	3,80€
Portion glutenfreies Knoblauchbrot Gf	4,60€



Wirtshaus Klassiker

Wienerschnitzel vom Schwein 15,90€

an Pommes Frites, Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat,
dazu Preiselbeeren und Zitrone

Cordon Bleu vom Schwein 18,80€

an Pommes Frites, Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat,
dazu Preiselbeeren und Zitrone

„Tiroler“ Cordon Bleu vom Schwein 19,50€

gefüllt mit Graukäse und Speck an Pommes Frites,
Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat, dazu Preiselbeeren
und Zitrone

Zwiebelrostbraten 22,80€

im Wein-Zwiebel-Sud an hausgemachten Kartoffelrösti und
Speckbohnen

Pfunds-Gröstl  14,80€

mit Schweinebratenwürfel, Speck und Spiegelei

Blutwurst-Gröstl 14,80€

mit Wurzelgemüse und Spiegelei

Duett vom Schweinsbraten 16,80€

Knuspriger Schweinebauch und klassischer Schopfbraten
an Kümmel-Sensfsauce, Semmelknödel und Sauerkraut



Aus dem Wasser

Saltimbocca vom Seeteufel Gm 28,50€

auf grünem Risotto und buntem Gemüse, garniert mit frischen Kräutern und gegrillter Zitrone

Spaghetti Alfredo 17,60€

Spaghetti in leichter Zitronenrahmsauce mit gebratenen Garnelen und Cherry Tomaten, garniert mit Parmesan und Rucola

Forelle „Müllerin“ frisch aus der Münsterer Fiscoim 23,20€

im Ganzen gebratene Forelle in Rosmarin-Zitronenbutter mit Butterkartoffeln, fein garniert und Knoblauch-Mangold

Spezialitäten des Hauses

Rumpsteak Gf

• **180g (Ladies Cut)** 26,90€

• **250g (Gentlemans Cut)** 35,90€

an Pfefferrahmsauce, wahlweise mit:

- Pastinaken-, Erdäpfelpüree und Wurzelgemüse
- Hausgemachte Rösti und Speckbohnen

Grillplatte ab zwei Personen p.P 20,50€

Gegrilltes von Rind, Schwein, Geflügel, und Würstl mit Speck an Butterreis oder Pommes Frites, buntem Pfannengemüse, Kräuterbutter und dreierlei Dips

Hausburger 16,80€

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

Upgrades

Speck +1,20€

Spiegelei +1,00€



Vegetarische und vegane Spezialitäten

Käsespatzln Ve Gm mit Röstzwiebeln und Schnittlauch	13,10€
Osttiroler Schlipfkrapfen Ve gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch geschwenkt in brauner Butter, garniert mit Schnittlauch und Parmesan	16,80€
Spinatknödel (2 Stück) in Gorgonzolarahmsauce, Tomatenwürfel, Sprossen und Almkräuter	15,50€
Alpen-Burger Ve mit knusprigem Kaspressknödel, Sourcream, Salat, Tomaten, Zwiebel und Essiggurken, dazu Pommes Frites oder kleiner Salat mit Hausdressing	14,80€
Bunte Gemüsepfanne nach Saison Ve Gf	14,60€

Extras und Änderungen

Saucen (<i>pro Dip</i>)	1,00€
Ketchup, Mayonnaise, Sourcream, Cocktailsauce oder Preiselbeeren	
Beilagen Änderung (<i>pro Portion</i>)	1,50€
Grillgemüse, Reis, Pommes oder Kartoffeln	



Desserts

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

Panna Cotta 9,90€
auf Fruchtspiegel, garniert mit frischen Beeren und Minze

Zweierlei Mousse 9,90€
von der dunklen und weißen Schokolade fein garniert mit frischen Früchten der Saison

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

Toppings

Portion Sahne 1,00€

Kugel Eis 1,90€



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

