



# 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

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

## Fruchtsäfte

<b>Rauch Mango, schw. Johannisbeere, Marille oder Orange</b>	0,20l	3,80€
mit Wasser gespritzt	0,50l	3,90€
mit Soda gespritzt	0,50l	4,30€
<b>Bio Apfelsaft pur</b>	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 <sup>(A)</sup>

### 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 <sup>(A)</sup>

### Zillertal Zeller Hell – regional

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

0,50l 4,50€

## Alkoholfreie Biere <sup>(A)</sup>

### Franziskaner Weißbier

0,50l 4,70€

### Beck's Blue

0,50l 4,30€



## Aperitif

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

## Virgin Apperitif

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



## Champagner und Prickelndes

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

## Wein

<b>Sommerspritzer Weiß</b>	0,25l	3,80€
<b>Weißwein gespritzt süß oder sauer</b>	0,25l	3,90€
<b>Rotwein gespritzt süß oder sauer</b>	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

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

## Extras

<b>Portion Brot</b>	3,30€
<b>Portion Knoblauchbrot</b>	4,10€
<b>Portion glutenfreies Brot</b> <span>Gf</span>	3,80€
<b>Portion glutenfreies Knoblauchbrot</b> <span>Gf</span>	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

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

### Extras und Änderungen

<b>Saucen</b> ( <i>pro Dip</i> )	1,00€
Ketchup, Mayonnaise, Sourcream, Cocktailsauce oder Preiselbeeren	
<b>Beilagen Änderung</b> ( <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
<b>A</b>	glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
<b>B</b>	Krebstiere	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b>	Ei	Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b>	Fisch	Fisch, Kaviar und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b>	Erdnuss	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>F</b>	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b>	Milch oder Laktose	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose
<b>H</b>	Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>L</b>	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>M</b>	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>N</b>	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>O</b>	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 <sub>2</sub> die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind
<b>P</b>	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>R</b>	Weichtiere	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Gf</b>	Glutenfrei	Ohne Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
<b>Gm</b>	Glutenfrei möglich	Auf Nachfrage
<b>Va</b>	Vegan	Ohne tierische Produkte oder Nebenerzeugnisse
<b>Ve</b>	Vegetarisch	Ohne tierische Produkte mit Nebenerzeugnissen
<b>Vm</b>	Vegetarisch möglich	Auf Nachfrage

