

# *Speisen*



## *Zum Kirchenwirt*

*6167 Neustift  
im Stubaital*

# *Herzlich Willkommen im Restaurant Zum Kirchenwirt!*

*Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu dürfen.  
Stets sind wir bemüht, Ihnen durch freundlichen und schnellen Service, durch ein reichhaltiges Angebot an  
Speisen und Getränken und nicht zuletzt durch die gemütliche Atmosphäre unseres Hauses,  
ein paar schöne Stunden zu bereiten.*

*Unsere kleinen Gäste sind in unseren Kinderecken zum spielen eingeladen.  
Bitte betrachten Sie unsere Speisekarte nur als Anregung.  
Sollten Sie spezielle Wünsche nicht in unserem Repertoire vorfinden, so sprechen Sie uns bitte an.*

*Wir sind bemüht, auch Ihre Sonderwünsche zu erfüllen.  
Für besondere Anlässe wie z.B. Taufen, Geburtstage, Konfirmationen,  
Kommunionen sowie Besprechungen stehen Ihnen unsere Räume zur Verfügung.*

*Für Ihren Besuch möchten wir uns bei Ihnen  
bedanken und würden uns freuen, Sie bald wieder bei  
uns begrüßen zu dürfen.*

## *Liebe Gäste!*

*Unsere Speisen, betreffend Allergeninformationen, sind nach den Richtlinien der EU-  
Lebensmittelinformationsverordnung „LMIV“ für Sie gekennzeichnet. Für eine ausführliche  
Erklärung von den Buchstabencodes lesen Sie die Legende  
auf der letzten Seite unserer Speisekarte!*

**D**anke

# Vorspeisen und Salate

<b>Beef Steak tartare</b> (150 Gr.) vom stubaier Jungrind, fein garniert / <b>Steak tartare</b> (150 gr.) From Stubai young beef, garnished / <b>Steak tartare</b> (150 gr.) D a Stubai vitellone, guarnito	A,D,F, G,M,O	18, <sup>90</sup>
<b>Ungarisches „Lángos“</b> <i>mit Käse, Knoblauch und Sauerreim / focaccina da tè ungherese / Hungarian scone</i>	A,G,M,O	6, <sup>90</sup>
<b>Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel</b> <i>mit bunten Blattsalaten / Insalata mista verde con formaggio di capracon speck alla griglia/ Mixed salad greens with grilled goat's cheese with bacon</i>	A,G,M,O	10, <sup>90</sup>
<b>„Cesar“-Salat</b> <i>mit gegrillten Hühnerstreifen, Parmesanspänen und Croutons / Insalata "Cesar" con strisce di pollo alla griglia / Mixed salad „Cesar“ with grilled chicken fillet</i>	A,C,D,F, G,L,M,O	10, <sup>90</sup>
<b>Griechischer Salat</b> <i>mit Oliven, Paprika, Gurken, Tomaten und Fetakäse / Insalata greca / Greek salad</i>	A,D,F, G,M,O	9, <sup>90</sup>
<b>Gegrillte Hühnerfiletstreifen</b> <i>mit Paprika, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Joghurt-Dill Dressing / Insalata mista verde con strisce di pollo alla griglia / Mixed salad greens with grilled chicken fillet and joghurttopping</i>	A,C,D,F, G,L,M,O	10, <sup>90</sup>

## Gegrillte Rinderfiletstreifen

mit bunten Blattsalaten, frischen Himbeeren und Himbeeressig /

I nsalata mista verde con strisce di filetto di manzo alla griglia con lampone e aceto di lampone /

Mixed salad greens with grilled sirlion stripes, raspberries and raspberry vinegar

A,C,D,F,  
G,M,O 15,<sup>90</sup>

## Gegrillte Rinderfiletstreifen

mit bunten Blattsalaten, Pfifferlingen und Bacon /

I nsalata mista verde con strisce di filetto di manzo alla griglia con canterelle e speck /

Mixed salad greens with grilled sirlion stripes, bacon and chanterelle

A,D,F,  
G,M,O 17,<sup>90</sup>

## Gemischter Salatteller / I nsalata mista / Mixed salad

Kartoffelsalat, Speckkrautsalat, Karottensalat, Gurkensalat und Blattsalat /

I nsalata patate, cavolo, cetrioli, carota /

Potatoesalat, coleslaw, cucumber, carrot

A,C,F,G,  
L,M,O 4,<sup>50</sup>

## *Gemischte Blattsalate mit pikant gewürzten Pinienkernen, Kürbiskernen und Crouton's garniert* / Foglia di insalata mista / Mixed salad greens

A,H,M 4,<sup>30</sup>

## D ressing nach I hrer Wahl / D ressing di tua scelta / dressing of your choice

Schnittlauch-Joghurt

D ill-Joghurt

Honig-Senf Marinade

Essig und Öl

A,C,F,G,  
L,M,O

Kartoffelsalat / Insalata di patate / Potato salad

A,C,F,G,  
L,M,O

3,<sup>90</sup>

Gurkensalat / Insalata di cetrioli / Cucumber salad

G,O

3,<sup>90</sup>

Krautsalat mit *gebratenen Speckwürfeln* / *Insalata di cavolo* / *Coleslaw*

O

3,<sup>90</sup>

## *Brot und Gebäck*

Ofenfrische Knoblauchstange / Garlic Ssicks

A,F,G,  
C,H,N

2,<sup>50</sup>

L augenbreze / L iscivia pretzel / L ye pretzel

A,F,N

2,<sup>80</sup>

Semmel / Rotolo di pane / Bread roll

A,F,G,  
H,N

0,<sup>80</sup>

Scheibe Brot / Fetta di pane / Slice of bread

A,C,F,G,  
H,N,P

0,<sup>50</sup>



# Ofenkartoffeln

*Jeweils zwei Stück Kartoffeln, frisch im Ofen gebacken!  
(Dauer: ca. 20 Minuten)*

**Ofenkartoffeln mit gegrillten Lachsstreifen und Salatbouquet /**

Baked potatoe with stripes of salmon and salad / Patate al forno con salmone

G 13,<sup>90</sup>

**Ofenkartoffeln mit Schnittlauch-Sauerrahm /**

Baked potatoe with sour cream

and chive / Patate al forno con panna acida ed erba cippolina

G 8,<sup>50</sup>

**Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Käse /**

Baked potatoe with sour cream and cheese / Patate al forno con panna acida e formaggio

G 8,<sup>50</sup>

**Duo von gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel und gegrillten**

**Rinderfiletstreifen mit Heidelbeermarmalade Ofenkartoffeln /**

Baked potatoe with goat's Cheese and bacon garnished with stripes of sirlion / Patate al forno con formaggio di capra e speck e strisce di filetto di manzo

G 17,<sup>90</sup>

**Ofenkartoffeln mit gegrillten Hühnerfiletstreifen und Salatbouquet /**

Baked potatoe with stripes of chickenbreast and salad / Patate al forno con con strisce di filetto di pollo alla griglia

G 12,<sup>90</sup>

**Ungarische Bauernkartoffeln mit Speckscheiben und Zwiebelsalat /**

Baked potatoe with stripes of bacon and onionsalad / Patate al forno con con strisce di Speck con insalata di cippola

A,G,M  
A,C,F,G,  
H,N,P

12,<sup>90</sup>

# Suppen

## *Goldgelbe Rinderkraftbrühe / Brodo di Carne / Beef broth*

*die klassische Wiener Rindsuppe ist die unangefochtene Königin der Tafel und wird in Österreich sogar als Nationalsuppe bezeichnet. Wir bieten folgende Einlagen dazu:*

*Mit Grießnockerl / Con gnocchi di semolino / With semolina dumplings* A,C,G,L 3,<sup>90</sup>

*Mit Tiroler Speckknödel / Con canederli di speck / With bacon dumplings* A,C,G,L 3,<sup>90</sup>

*Mit Frittaten, oder Nudeln / Con frittatine, o pasta / With sliced pancakes, or noodles* A,C,G,L 3,<sup>10</sup>

*A lt-Wiener Suppentopf / Vecchia pentola viennese / Old Viennese soup pot  
mit Fleisch, Gemüse und Nudeln* A,C,G,L 4,<sup>90</sup>

*Ungarische Gulaschsuppe / Zuppa di gulasch ungherese / Hungarian goulash soup  
nach echtem ungarischen Rezept, mit einer Scheibe Brot serviert* A,C,G,L 5,<sup>90</sup>

*Eiskalte Dill-Gurkensuppe / Zuppa di Cetriolo freddo / Cold cucumber soup* A,C,G,L 3,<sup>90</sup>

*Kalte Marzipan-Erdbeercremesuppe / Zuppa di Marzapano e Fragola con gelato  
vaniglia freddo / Cold strawberry-marzipan ccreamsoup with vanillaice* A,C,G,L 5,<sup>90</sup>

# Hauptspeisen

<b>Ungarisches Rindsgulasch</b> mit Tarhonya (Eiergraupen) / Spezzatino di manzo con orzo uovo / Beef goulash with egg barley <i>Gulasch ist ein Klassiker, von dem es viele Rezepte gibt. Wir haben uns in der Kirchenwirtküche auf die Suche nach dem besten Rezept für Gulasch gemacht. Hier ist es! Lassen Sie sich Überzeugen!</i>	A,C,G,L	11, <sup>70</sup>
<b>„Betyár“ - Pfanne</b> / „Betyár“ - ciotola / „Betyár“ - bowl Hendfiletscheiben mit Zwiebeln, Speck, Champignons und Kartoffeln in der Pfanne gebacken, mit Sauerrahm und Käse gratiniert	A,C,D, G,M	14, <sup>90</sup>
<b>Knuspriger Schweinebauch</b> / Pancetta di maiale croccante / Crispy Pork Belly mit Rotkraut und Serviettenknödel <i>Schweinsbraten lieben alle! Knusprige Schwarte, würziger Duft und saftiges Fleisch</i>	A,C,D,F, G,L,M	11, <sup>70</sup>
<b>Wildragout</b> / Ragú selvaggio / Wildgame ragout <i>Täglich frisches Wildfleisch vom Markt mit Pfifferlingen, und Dörripflaumen, serviert mit hausgemachten Serviettenknödel</i>	A,C,G,H, L,N,O	15, <sup>50</sup>
<b>Grillteller</b> / Carne mista alla griglia / Mixed grillplate Schweine -, Hühnerbrust - und Rinderfilet vom Grill mit Würstelkerone und Pommes Frites	A,C,D, G,M	18, <sup>30</sup>
<b>Schweinefilet trifft Mozzarella</b> / Strisce di filetto di maiale con patate angoli e pomodorini e mozzarella / Strips of pork fillet with potatoes corners and Cherry tomatoes and mozzarella Schweinefiletstreifen mit Kartoffelecken und Cherrytomaten in der Pfanne gebraten mit einem gegrilltem Mozzarella oben drauf	A,C,F,G, L,M,O	16, <sup>90</sup>
<b>Gerstelrisotto mit Pfifferlingen</b> / risotto d'orzo con pomodori, verdure e parmesan / barley risotto with cherry tomatoes, vegetables and parmesan <i>Mit Cherrytomaten, Gemüse und Parmesan</i>	A,C,G,H, L,N,O	9, <sup>50</sup>



<p><b>Schnitzel „Wiener“ Art</b> (vom Schwein) / Cotoletta viennese (carne di maiale) / Wiener schnitzel of pork mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Ketchup</p>	<p>A,C,D, E,G,O</p>	<p>11,<sup>90</sup></p>
<p><b>Tiroler Gröstel</b> / Gröstel Tirolese / Tyrolean Gröstel Dieser Hausmannskostklassiker ist ein herzhaftes Rezept mit Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln und Spiegelei. Wird mit Speck-Krautsalat serviert.</p>	<p>A,C,D, G,M,O</p>	<p>9,<sup>80</sup></p>
<p><b>Tiroler Käsespätzle</b> (vegetarisch) / Gnochetti formaggio tirolesi (vegetariano) / Tyrolean cheese noodles (vegetarian) <i>Von diesen leckeren Tiroler Käsespätzle können Spätzle Fans nicht genug bekommen.</i> Wird mit gemischten Blattsalaten serviert.</p>	<p>A,C,G,M</p>	<p>9,<sup>80</sup></p>
<p><b>Hausgemachter Spinatknödel</b> / Canederli di spinaci (vegetariano) / South Tyrolean spinach dumplings (vegetarian) mit Gorgonzolasoße (vegetarisch) <i>Spinatknödel</i> ist ein wieder entdecktes Rezept aus alten Tagen. ...</p>	<p>A,C,G,L</p>	<p>10,<sup>80</sup></p>
<p><b>Tiroler Schlutzkrapfen</b> / „Schlutzkrapfen“ tirolese / Tyrolean „Schlutzkrapfen“ Das traditionelle Tiroler Schlutzkrapfen Rezept wird mit Parmesan und Schnittlauch bestreut und serviert.</p>	<p>A,C,G,L</p>	<p>10,<sup>80</sup></p>
<p><b>Gegrillte Hühnersteak</b> / Petto di pollo alla griglia con frutta candita e crocchette di patate / Grilled chickenbreast with candied fruit and potato croquettes <i>mit kandierten Früchten und Kartoffelkroketten</i></p>	<p>A,C,F,G, L,M,O</p>	<p>14,<sup>30</sup></p>
<p><b>Hühnerfilet überbacken</b> / Petto di pollo alla griglia con camambert, mirtilli e crocchette di patate / Grilled chickenbreast with Camambert, cranberries and potato croquettes mit Camabert, Preiselbeeren und Kartoffelkroketten</p>	<p>A,C,F,G, L,M,O</p>	<p>14,<sup>90</sup></p>

## Gerichte für „Echte Männer“

**„Riesenspiess“ des Hauses** mit zweierlei Soßen, Pommes Frites und Beilagensalat /

Spiedo grande alla casa con insalata mista e pattatine frite / Giant filet skewer with mixed salad and chips

Hendlbrust, Schweine- und Rinderfilet mit Bacon und Zwiebeln

A,C,D  
E,G,O 29,<sup>90</sup>

**Holzhacker-Gröstel** mit Krautsalat / Gröstel porzioni triple / Triple portions of our Gröstel

Dreifache Portion von unserem Gröstel mit drei Spiegeleiern

A,C,D  
G,M,O 19,<sup>70</sup>

**„Tischdecke“ (Doppelter Wienerschnitzel)** vom Schwein /

Raddoppiare cotoletta viennese di maiale /

Double Wiener Schnitzel of pork

mit Pommes, Preiselbeeren und Beilagensalat

A,C,D  
E,G,O  
und  
A,C,F,G  
L,M,O 21,<sup>90</sup>

## Für unsere kleinen Gäste

**Kleine Portion „Märchennudeln“, Gnocchi, oder Spaghetti**

mit Tomaten-, Gorgonzola-, oder Fleischsoße

Piccola porzione di "noodles Fairytale", spaghetti o penne con pomodoro, gorgonzola, o salsa di carne

Small portion of "Fairytale noodles", spaghetti, or penne with tomato, gorgonzola, or meat sauce

A,C,R  
A,C,G  
A,C,G,L  
A,C,G,L 6,<sup>90</sup>

**Kinderschnitzel** mit Pommes und Ketchup

Children cutlet with french fries and ketchup

Bambini cotoletta con patatine fritte e ketchup

A,C,D  
E,G,O  
O 7,<sup>90</sup>

**Fischstäbchen** mit Frischgemüse oder Pommes Frites

Bastoncini di pesce con verdure fresche o patatine fritte

Fish sticks with fresh vegetables or french fries

A,D,G  
G,L  
A,C,D,G 6,<sup>90</sup>

## Speisen nach / hren eigenen / deen

Hendlbrustfilet / Petto di pollo / Chicken breast fillet	A,C,D,G,M	9, <sup>40</sup>
Schweinefilet Medaillons / Medaglioni di maiale / Pork medallions	A,C,D,G,M	10, <sup>40</sup>
Beiriedsteak im Pfeffermantel 200gr/ Rumpsteak capotte pepe / rumpsteak in pepper coat	A,C,D,G,M	18, <sup>40</sup>
Rinderfiletsteak 200gr /Filetto di manzo/ Beefstaek	A,C,D,G,M	21, <sup>40</sup>
Rinderfiletsteak 300gr /Filetto di manzo/ Beefsteak	A,C,D,G,M	30, <sup>40</sup>

### Wählen Sie dazu Ihre Lieblingsauce:

Tomaten-Basilikum (G), Champignonrahm (A,C,G,L), Gorgonzola (A,C,G,L),  
Pfefferrahm (A,C,G,L), *Kräuterbutter* (G),

### Per fare questo, scegliere il vostro salsa preferito:

Pomodoro-Basilico, Crema di funghi, Gorgonzola, Salsa pepe verde,

### Choose your favorite sauce to your meat:

Tomato-basil, Mushroom cream, Gorgonzola, Green-peppercream, herb butter

## Beilagen

Petersilien (G) - oder Salzkartoffeln, Pommes Frites (A,C,D,G), *Buntes Gemüse* (G,L), Spaghetti (A,C,R),

Tarhonya (A,C,G,L), Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten (A,C,D,G,L), *oder Spätzle*(A,C)

Prezzemolo, - o di patate bollite, patate fritte, verdure miste, spaghetti, orzo, crouquet, uova o tagliatelle

Parsley, - or boiled potatoes, French fries, Mixed vegetables, noodles, egg barley, crouquet, roasted potatoes,  
or spaghetti

3,<sup>90</sup>

# Fischgerichte

**Stubai Bachforelle** im ganzen gebraten mit Speckwirsing und Kartoffeln  
Stubai trota di ruscello in tutto il cavolo fritto con pancetta e patate  
Stubai brook trout throughout the fried cabbage with bacon and potatoes

A,D,G 16,<sup>90</sup>

**Zanderfilet** mit Pesto und Frischgemüse  
Zander filetto con pesto e verdure miste  
Pike perch fillet with pesto and boiled vegetables

A,C,D,  
G,L,M 15,<sup>50</sup>

**Zanderfilet** mit grünem Stangenspargeln, Sauce Hollandaise und Ofenkartoffel  
Zander filetto con verga asparagi verde, salsa olandese e patate al forno  
Pike perch fillet with green asparagus rod, sauce hollandaise and baked potatoe

A,C,D,F,  
G,L,M,O 15,<sup>50</sup>

**Lachsfilet** an Gerstelrisotto mit Cherrytomaten, Gemüse und Parmesan  
Filetto di salmone con risotto d'orzo, pomodori, verdure e parmesan  
Salmon fillet with barley risotto, cherry tomatoes, vegetables and parmesan

A,C,D,  
G,M 15,<sup>90</sup>

**Lachsfilet** mit geröstetem Gemüse Ragout und Rahmgnocchi  
Filetto di salmone arrosto con ragù di verdure e gnocchi  
Salmon fillet with roasted vegetable ragout and gnocchi in creamsauce

A,C,D,  
G,M,O 15,<sup>90</sup>

# Nudelgerichte

Spaghetti, Gnocchi

A,C

9,<sup>50</sup>

*Wählen Sie dazu Ihre Lieblingsauce:*

,Bolognese (A,C,G,L) , Tomaten-Basilikum (G) , Champignonrahm (A,C,G,L) , Gorgonzola (A,C,G,L)

*Per fare questo, scegliere il vostro sugo preferito:*

Bolognese, Pomodoro-Basilico, Crema di Funghi, Gorgonzola

*Choose your favorite sauce to your pasta:*

Bolognese, Tomato-basil, Mushroom cream, Gorgonzola

# Jausen und kalte Gerichte

**Speckplatte** / Piastra di pancetta / Bacon plate

*Bauernspeck und „Rühlviertler“* Schinkenspeck mit Brot, Butter und Kren

A,G,M

A,C,F,G,

H,N,P

9,<sup>60</sup>

**Jausenplatte** / von ungarischen Spezialitäten / *Piatto freddo Ungherese* /

Hungarian cold plate

Bauernspeck, Schinkenspeck mit verschiedene Wurst- und Salamisorten mit *Käse*,  
Brot, Butter und Kren

A,G,M

A,C,F,G,

H,N,P

9,<sup>90</sup>

**Paar „Wienerle“** / Würstel / Sausage

mit Brot, Senf und Kren

A,M

A,C,F,G,

H,N,P

3,<sup>50</sup>

**Bayrischer Weißwurst** / la bavarese salsiccia bianca / Bavarian white sausage

mit L augenbreze und Senf

A,M

A,F,N

4,<sup>80</sup>



# Desserts und Mehlspeisen

**Kaiserschmarren** / A ustriaco frittella / A ustrian pancake  
mit warmem *Zwetschkenröster*, oder A pfelmuss

A,C,G 8,<sup>90</sup>

**Palatschinken** / Frittella / Pancakes  
ein Paar hausgemachte Palatschinken nach echte Ungarische Rezeptur

A,C,G 5,<sup>50</sup>  
F,G,H

**Eis-Palatschinken** / Frittella con gelato / Pancakes with vanilla-icecream  
Palatschinken mit Vanilleeis Schlagsahne und Schokosauce

A,C,G 6,<sup>90</sup>

**Schokoladentorte „Sacher“ Art** mit Schlagsahne garniert / Torta al cioccolato / Chocolate cake  
*Die Klassiker aus Österreich*

A,C,E, 3,<sup>90</sup>  
F,G

**Frischer Fruchtsalat** / Macedonia di frutta fresca / Fresh fruit salad

5,<sup>50</sup>

**Ungarischer Mohnstrudel** mit Sauerkirschen / Papavero e visciola strudel/ Poppy seeds, sour cherry  
strudel

A,C,G 3,<sup>20</sup>

**Hausgemachter Topfenstrudel** / Ricotta strudel fatto in casa / Homemade cottage cheese strudel

A,C,G, 2,<sup>90</sup>

**Hausgemachter Apfelstrudel** / Strudel di mele fatto in casa / Homemade apple strudel

A,C,G, 3,<sup>20</sup>

**Aufpreis bei den Desserts:** Supplemento per i dolci / A dditional charge for the desserts

Kugel Eis / pallina di gelato / scoop of icecream

G,C,H 1,<sup>20</sup>

Portion Sahne / porzione di panna / portion of whipped cream

G, 0,<sup>90</sup>

Vanillesauce / salsa vaniglia / vanilla sauce

G, 1,<sup>20</sup>

## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola Fl. 0,33	2,90
Coca Cola Zero Fl. 0,33	2,90
A Imdudler Fl. 0,35	2,90
Frucade Orange Fl. 0,35	2,70
<i>Rauch Fruchtsäfte Fl. 0,2</i>	2,70
<i>Gespritzte Säfte auf 0,5 still, oder mit Sprudel</i>	3,30
Rauch Eistee Zitrone, oder Pfirsich Fl. 0,33	2,70
<i>Vöslauer Mineralwasser Fl. 0,33</i>	2,20
<i>Vöslauer Mineralwasser Fl. 0,75</i>	3,40
Sodawasser 0,2	1,60
Sodawasser 0,5	2,50
Tafelwasser 0,2	0,60
Tafelwasser 0,5	0,90
Schweppes Tonic Water Fl. 0,2	2,50
Schweppes Ginger Ale Fl. 0,2	2,50
Schweppes Bitter Lemon Fl. 0,2	2,50
Red Bull Dose 0,25	2,90
Kirchenwirt Kindercocktail	
<i>Für Mädels</i>	3,90
<i>Für Buben</i>	3,90

## Bier

Ottakringer Hell vom Fass 0,2	1,80
Ottakringer Hell vom Fass 0,3	2,50
Ottakringer Hell vom Fass 0,5	3,50
Paulaner Hefeweizen vom Fass 0,3	2,90
Paulaner Hefeweizen vom Fass 0,5	3,70
Paulaner Weizenbier versch. Sorten Fl. 0,5	3,70
A ugustiner Hell Edelstoff Fl. 0,5	3,70
Ottakringer Citrusradler Fl. 0,5	3,50
Budweiser Budvar Fl. 0,33	3,20
Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei Fl. 0,5	3,70
Null Komma Josef Alkoholfrei Fl. 0,33	2,90

## Offene Weine, Prosecco

<i>Bauer Norbert „Grüner Veltliner“ 1/8</i>	2,50
<i>Bauer Norbert „Blauer Zweigelt“ 1/8</i>	2,50
Weiss oder Rot Gespritzt 1/4	2,90
Prosecco Frizzante 0,1	2,90

*Unser erweitertes Weinangebot  
entnehmen Sie bitte unserer  
Weinkarte!*

A

## Aperitif

Martini Bianco 0,08	3,90
Martini Rosso 0,08	3,90
Martini Rosato 0,08	3,90
<i>Aperol Spritz mit Prosecco, oder Weißwein</i>	4,40
Campari Soda	3,90
Campari Orange	4,40
Campari Milano	5,40

## Digestif

<i>Jägermeister Fl. 0,02</i>	2,30
Unicum 0,02	2,30
Ramazotti 0,02	2,30

## Spirituosen

Pfanner Williams 0,02	2,50
Pfanner Marille 0,02	2,50
Pfanner Obstler 0,02	2,30
Leopold Gourmel Cognac 0,02	4,90
Remy Martin Coeur de Cognac 0,02	6,90
Banfi Grappa di Brunello 0,02	4,90
Nonino Grappa Io Chardonnay 0,02	4,90
Ornellaia Grappa di Merlot 0,02	5,50
Jack Daniels Black Label 0,04	4,50
Tullamore Dew Irish Whiskey 0,04	4,40
Chivas Regal 12 years 0,04	5,60

## Spirituosen

Johnnie Walker 0,04	4,90
Famous Grouse 0,04	4,90
Glenfiddich Single Malt 0,04	6,90
Bacardi Superior Rum 0,02	2,10
El Dorado Dark Rum 0,02	2,10
Havana Club Anejo 3 Años 0,02	2,30
Zacapa Centenario XO 25y 0,02	9,50
Blue Gin von Reisetbauer	2,50
Beefeater Dry Gin 0,02	2,50

## Liköre

Baileys on Ice 0,02	2,20
Amarletto heiss mit Sahnehaube 0,02 H	2,50
„Bombardino“ heisse Eierlikör mit Sahne 0,04	3,90
„Heisse Hexe“ Pflaumenlikör mit Sahne	3,90
Grand Marnier 0,02	3,90

## Edelbrände aus Ungarn

Weichsel, Marille, Williams, Maulbeeren,	3,80
Holunder, Quitte, Apfel, Zwetschke	3,80
„Arsai Olivér“ Traubenbrand, Schlehe, Trester	3,80
A lte Zwetschke, A lte Kirsche	2,90
A lte Williamsbirne, A lte Marille, A lte Apfel	2,90
Himbeerbrand	4,40
Erdbeerbrand	4,20

## Kaffee

Espresso	2,00
Espresso Macchiato G	2,20
Espresso Doppio	3,00
Verlängerter	2,00
Cappuccino G	2,70
Latte Macchiato G	2,80
Milchkaffee	3,10
Flavored Latte & Cappuccino G mit Monin Syrups H	0,50
Latte Macchiato „After Eight“	3,80

## Kaffee mit Schuss

Irish Coffee	5,50
4 cl Tullamore Dew trifft einen guten Espresso, mit Milchschaum oben drauf	
Kaffee „Verpoorten“	5,50
4 cl Eierlikör mit einem kräftigen Verlängerten und Sahnehaube	
Kaffee Baileys	4,50
Verlängerter mit Baileys verstärkt und Sahnekrone verschönt	
Kaffee Pflümli	5,50
Cremiger Verlängerter serviert mit heissem Pflaumenlikör und Sahne	

## Cocktails

Mojito	6,50
Caipirinha	6,50

## Heisse Alkoholische Getränke

Gluhwein rot O	3,90
Gluhwein weiss O	3,90
Jagatee	4,10
Punsch	4,10
Hüttenkakao mit Sahne und Rum G	4,70

## Heisse Alkoholfreie Getränke

Kinderpunsch	2,70
Hüttenkakao G	2,50
Hüttenkakao mit Sahne G	3,00
Chai Latte G	2,80

## Tee

Verschiedene Sorten	2,40
---------------------	------

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

## „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)

### Kurzbezeichnung Buchstabencode

Gluteinhaltiges Getreide A **Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich\*\*) zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen**

a) **Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose 1;**

b) **Maltodextrine auf Weizenbasis 1;**

c) **Glukosesirupe auf Gerstenbasis;**

d) **Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs**

Krebstiere B **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Ei C **Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Fisch D **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer**

a) **Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;**

b) **Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird**

Erdnuss E **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Soja F **Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer**

a) **vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett 1;**

b) **natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;**

c) **aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;**

d) **aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen**

Milch Oder Laktose G **Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer**

a) **Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;**

b) **Lactit;**

Schalenfrüchte H **Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich**

Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

Sellerie L **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

**1 und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht. Siehe dazu nähere Erläuterungen im nationalen**

Fragen- und Antworten-Katalog des BMG.

Senf M **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sesam N **Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sulfite O **Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind**

Lupinen P **Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**





*Besuchen Sie uns auch im  
Facebook!*

Kirchenwirt Neustift KG

Wifi Code : 007726805F

Tel.: 0043-664-593-6696

E-Mail: [kirchenwirtneustift@gmail.com](mailto:kirchenwirtneustift@gmail.com)