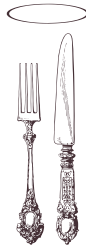


Du sollst willkommen sein.



P F A R R W I R T

IHRE LIEBLINGSGERICHTE ZUM JAHRESBEGINN

Wir starten in das neue Jahr mit jenen Gerichten,
welche sich unsere (Stamm-) Gäste von unserem Küchenteam
gewünscht haben. Auch Sie haben ein Gericht,
welches Sie gerne bei uns auf der Karte sehen würden?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag
unter nimmmeinrezept@pfarrplatz.at

**Unser Serviceteam informiert Sie gerne über allergene Zutaten
in unseren Speisen und Getränken.**



Dieses Gericht ist **vegetarisch**



Dieses Gericht wird auf Wunsch
gerne **vegan** zubereitet



Dieses Gericht ist **glutenfrei**



Dieses Gericht ist **laktosefrei**

*Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro – inklusive aller Abgaben und Steuern.
Um Wartezeiten im Serviceablauf zu begrenzen, erstellen wir gerne
eine gemeinsame Rechnung pro Reservierung / Tisch.
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass eine separate Zahlung pro Person
daher leider nicht möglich ist.*

VORSPEISEN

Carpaccio vom Weideochsen

18,90

mit gerösteten Waldpilzen, Pinienkernen, Rucola,
gehobeltem Asmonte und cremiger Balsamico - Limetten Marinade

Pfarrwirts Wintersalat

16,90

Salatvariation mit Granatapfelkernen & gebackenem Rahmbrie

*auch vegan mit veganem Schafkäse erhältlich 

Marinierter Alpenlachs

18,90

mit Radi, jungem Spinat und Dill - Senf

...der Alpenlachs wird in Österreich in Aquakulturen gezüchtet. Je kälter das Wasser ist, desto langsamer wächst der Fisch. Das langsame Wachstum ist gesund und umso besser ist der Geschmack unseres Alpenlachs.

Beef Tartar vom Weideochsen

mit getrüffelter Senfmayonnaise, Bauernbutter mit
hausgemachtem Kräutersalz und roten Zwiebeln

als Vorspeise

18,90

als Hauptspeise

23,50

Pfarrwirts legendäre Grammelknödel

mit warmem Speck - Kraut

als Vorspeise

16,90

als Hauptspeise

19,80

SUPPEN

Alt - Wiener Erdäpfelsuppe

7,50

mit Speck vom Wollschwein und Pilzen

Pfarrwirts klare Rindsuppe - wahrscheinlich die Beste in Wien

6,90

mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Rote Rüben Suppe „Borschtsch“

8,50

... Russisch boršč, eigentlich = Bärenklau, der Name wurde von einer früher daraus hergestellten Suppe auf das neue Gericht übertragen und ist einer der beliebtesten Klassiker der Kronländer Küche. Beim Pfarrwirt interpretieren wir dieses Gericht mit den besten Zutaten. Die Hauptkomponente für den Geschmack ist die Rote Rübe, welche das Aroma und die typisch dunkelrote herausragende erdige Farbe mit sich bringt.

IHRE LIEBLINGSHAUPTSPEISEN

Wiener
Klassiker

Einbrennte Hund mit gebratener Knacker und Krokodü

17,90

Ein Klassiker der Wiener Küche – eingebrannte Erdäpfel mit gebratener Knacker und Fächergurkerl

Altwiener Backfleisch

27,90

mit Erdäpfel – Rahmgurkensalat und Sauce Tartare
... das Originalrezept aus der Kaiserzeit beschreibt, dass das Fleisch zuerst mit Senf und Kren bestrichen und dann erst paniert wird.

Rosa gebratener Lammrücken

35,90

mit Erdäpfelgratin, Speckfisolen und Rosmarinsafterl

Nach Pariser Art gebackene Roulade vom steirischen Freilandhuhn

27,80

gefüllt mit Emmerberger Rohschinken, getrocknetem Bio-Mozzarella und Basilikum. Serviert mit Brokkoli mit Butter & Brösel, Rieslingschaumsauce und kleinem grünen Salat

Kärntner Kasnudeln 🍝🌱

16,90

auf Rote Rüben – Gemüse mit würzigem Asmonte
*auf Wunsch auch als vegane Kasnudeln erhältlich 🌱

Gegrilltes Bachsaiblingsfilet vom Freiner BIO - Fisch

35,00

auf Grillgemüse, Heurigen und Knoblauchbutter
... Freiner BIO - Fisch wächst in kristallklarem Wasser artgerecht auf und wird mit reinstem BIO - Futter aufgezogen. Daher ist dieser BIO - Fisch ein natürlicher und gesunder Fisch.

Alt - Wiener Krautfleckerl 🍷🌱🌾🌾

15,90

mit Gartenkresse

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Ungarisches Erdäpfelgulasch

17,90

mit Debreziner und Kohlsprossen
...in heißem Fett werden original ungarische Debreziner, Kohlsprossen und in schmale Spalten geschnittene Zwiebeln goldgelb angebraten. Anschließend werden Paprika und Kümmel dazugegeben, gesalzen und gepfeffert und mit etwas Essig abgelöscht. In Stücke geschnittene Erdäpfel werden hinzugefügt und alles wird mit unserer Rindsuppe aufgefüllt, dass es knapp bedeckt ist und auf kleiner Flamme gekocht, bis die Kartoffeln weich sind. Ein herrliches Gericht, welches wir mit Stolz wieder aufleben lassen.

UNSERE HAUPTSPEISEN KLASSIKER

Ausgelöstes Wiener Backhenderl	21,90
Wiener Schnitzel ...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb. <u>Zum Gebackenen empfehlen wir...</u> – Erdäpfel – Vogelsalat – Petersilerdäpfel oder Reis	23,90 5,90 4,90
Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten	21,90
Geröstete Kalbsleber  mit hausgemachtem Erdäpfelpüree ...für unser flaumiges Erdäpfelpüree verwenden wir die besten, geschmackvollsten Erdäpfel aus dem Hause „Beißer – Eibesbrunn“.	22,90
Pfarrwirts Fiaker Gulasch DAS Wiener Traditionsgulasch vom Weideochsen mit flaumigen Semmelknödeln und Gewürzgurke	19,80
Naturschnitzel vom Weidekalb mit herrlichem Safter`l und Butterreis	21,90
Gekochter Tafelspitz vom Weideochsen  mit Rösterdäpfeln und Cremespinat dazu zur Wahl: Schnittlauchsauce oder Apfelkren	28,90
Pfarrwirts Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln, Röstzwiebeln und Gewürzgurke ... unser Klassiker von der Beiried. Eines der besten Stücke vom Rind, zart durchwachsen und kräftig im Geschmack, rosa gebraten und frisch am Grill zubereitet.	27,90



Du sollst schwach werden.

DESSERT SCHMANKERL

Wiener Kaiserschmarrn 🍷

mit Zimt-Zwetschenröster

10,90

Hausgemachte Cremeschnitte 🍷

mit Beerenragout und Minze

8,90

Hausgemachtes Maroni-Mousse 🍷

mit marinierten Beeren, Schlagobers und Schokoladensauce

10,80

Pfarrwirts Schokoladenauflauf 🍷

mit Schokoladensauce und Vanilleeis

10,90

Misssi-Eis – MEI LIABSTES EIS VOM BAUERNHOF, 2 Kugeln 🍷

Zur Wahl: Nougat, Zitronensorbet*, Vanille, Schokolade, Erdbeersorbet*, Topfen

*vegan 🌱

7,50



DIE ERFOLGSGESCHICHTE EINES ÖSTERREICHISCHEN NATURPRODUKTES

Weil unsere Heimat Natur ist und unser Misssi Eis noch echtes Handwerk. Und weil uns „frisch und hausgemacht“ noch lange nicht reicht, ist unser Misssi Eis 100% natürlich.

Du sollst Altbewährtes nicht verändern.

UNSERE DESSERT KLASSIKER

Pfarrwirts Apfelstrudel 🍷

mit Vanillesauce

8,90

Cremiges Schokoladenmousse 🍷

mit Beerenröster

8,50

Hausgemachte Palatschinke 🍷

mit Pfarrwirt`s Marillenmarmelade

4,90

Du sollst das reife Aroma wahrnehmen.

*„Je mehr Käse, desto mehr Löcher. Je mehr Löcher, desto weniger Käse.
Also: Je mehr Käse, desto weniger Käse! Oder?“
- Aristoteles*

KÄSESPEZIALITÄTEN VOM WIENER NASCHMARKT

Schweizer Bergkäse „Schlossberg Alt“ 🍷 14,00

mit Feigensenf
... aus dem Schweizer Emmental - 14 Monate gereift

Ziegenkäse „Creme Chevre“ 🍷 14,00

Weißschimmelkäse

Emmentaler „Alt“ 🍷 14,00

16 Monate gereift

Käsespezialitäten Variation 🍷

für 1 Person 19,00
für 2 Personen 29,00

Zu unseren Käsespezialitäten servieren wir
hausgemachtes Apfel-Birnen Chutney und ofenfrisches Brot.

Du sollst dir den besten Wein zum Käse gönnen.

DESSERTWEINE

2021 Traminer „Nussberg“ 1/16l

Weingut Rotes Haus, Döbling 6,50

2017 Beerenauslese 7,70

Weingut Angerhof-Tschida, Neusiedlersee

2018 Eiswein Grüner Veltliner 8,70

Nigl, Senftenberg/Kremstal

PFARRWIRTS EMPFEHLUNG

Döblinger Affaire		9,80
4cl Wiener Dirndl (Kornelkirsche) mit 0,1l prickelndes Fräulein Rosé von Döbling, mit Orangenzeste & Minzblatt		
Virgin Mojito	0,2l	7,50
Salatgurke, Zitronensaft, brauner Zucker, Sodawasser und Crushed Ice		
Pfarrwirts Almjodler – Nur für coole Kids 😊	0,25l	5,20
Almdudler, Soda, frischer Zitronensaft und Grenadine Sirup		

PRICKELNDES

Sekt Brut	0,125l	6,50
Mayer am Pfarrplatz		
Das prickelnde Fräulein Rosé	0,125l	6,50
Mayer am Pfarrplatz		
Hugo mit Mayers Winzersekt	0,1l	7,90
Mayers Rieslingsekt	0,75l	54,00
Mayer am Pfarrplatz		

APERITIF

Gin Tonic		12,80
4 cl Bombay Sapphire Gin und Schweppes Tonic Water		
Aperol-Spritz'		7,90
1/8 l Weißwein, 1/16 l Soda und 4 cl Aperol		
Kaiserspritzer		7,50
1/8 l Weißwein, 1/16 l Soda und 2 cl Holunderblütensaft		
Campari		7,50
4 cl, mit Soda 1/16 l oder Orange 1/8 l		
Hot Rosé		5,90
0,2 l Rosé Glühwein, zubereitet mit Fräulein Rosé von Döbling		
Heißer Junger Wiener		5,90
0,2 l Glühwein, zubereitet mit Jungem Wiener		

BIER SPEZIALITÄTEN VOM FASS

Pfiff Ottakringer Bio Pur	0,20 l	3,40
Seidel Ottakringer Bio Pur	0,33 l	4,70
Krügerl Ottakringer Bio Pur	0,50 l	5,70
Seidel Ottakringer Bio Pur Zwickl	0,33 l	4,70
Krügerl Ottakringer Bio Pur Zwickl	0,50 l	5,70

FLASCHENBIER

Almradler	0,33 l	4,50
Budweiser Budvar	0,33 l	4,90
Hirter Privat Pils	0,33 l	4,90
Die Weisse hell	0,33 l	4,90
Null Komma Josef	0,33 l	4,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Traubensaft	0,25 l	3,90
Traubensaft mit Wasser*	0,50 l	3,90
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten	0,25 l	3,90
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten gespritzt	0,25/0,50 l	2,90/5,90
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten mit Wasser*	0,25/0,50 l	2,10/3,90
Holunderblütensaft gespritzt	0,25/0,50 l	2,90/5,40
Holunderblütensaft mit Wasser*	0,25/0,50 l	2,10/3,90
Mayers Weingartenpfirsich	0,25 l	4,50
Carpe Diem Classic	0,25 l	4,10
Rauch Johannisbeere, Marille, Orange, Tomate	0,20 l	3,90
Almdudler DAS Original	0,33 l	3,90
Almdudler zuckerfrei	0,33 l	3,90
Spezi Orange	0,33 l	3,90
Frucade	0,33 l	3,90
Kracherl Zitrone/Himbeere	0,33 l	3,90
Coca Cola original/light	0,33 l	3,90
Vöslauer mit/ohne	0,33 l	3,40
Vöslauer mit/ohne	0,75 l	6,20
Rauch Eistee Pfirsich/Zitrone	0,33 l	3,90

WEINGUT MAYER AM PFARRPLATZ

Es gibt oft genug Wein. Aber selten sooo Guten.

Das Weingut Mayer am Pfarrplatz ist in Wien-Heiligenstadt seit 1683 ansässig und kann auf eine lange Tradition und Erfahrung im Weinbau zurückblicken. Das pannonische Klima und ausgezeichnet geeignete Böden sind für die Weinrebe so optimal geeignet, dass Wien zur größten Hauptstadt der Welt, welche Weinbau betreibt, geworden ist. Mit Stolz präsentieren wir Ihnen unsere vielfach prämierten Weine aus unserem Eigenbau beim Pfarrwirt.

	1/8 l	0,75 l
2022 Wiener Gemischter Satz DAC	5,20	31,00
2022 Wiener Klassik	4,50	27,00
2022 Grüner Veltliner	5,00	30,00
2021 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC	6,90	41,00
2021 Grüner Veltliner „Grinzing“	5,50	33,00
2021 Riesling „Ried Alsegg“	5,70	34,00
2021 Riesling „Nussberg“	6,90	41,00
2022 Sauvignon Blanc	6,30	37,00
2022 Gelber Muskateller	6,40	38,00
2022 Asia Cuvée	6,50	39,00
2019 Zweigelt	5,20	31,00
2019 Pinot Noir	5,70	34,00
2019 Pinot Noir „Nussberg“	6,40	35,00

WEINGUT ROTES HAUS

Das Weingut „Rotes Haus“ pflegt seit 2001 Weingärten in der berühmtesten Wiener Weinlage, dem Nussberg. Was diesen Weingarten zu einem Juwel macht, ist neben der klimatischen wie geographischen Toplage der wunderbare Blick über ganz Wien. Das „Rote Haus“ mitten in diesem Weinberg ist auch Namensgeber der Weine.

	1/8 l	0,75 l
2022 Wiener Gemischter Satz DAC	5,70	34,00
2021 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC	6,80	40,00
2021 Grüner Veltliner „Nussberg“	6,10	36,00
2021 Chardonnay „Nussberg“	7,00	42,00

DIGESTIF

	2 cl
Mayer am Pfarrplatz	
Tresterbrand Wiener Gemischter Satz	6,50
Pfarrwirts Nussschnaps	6,50
Pfau	
Kärntner Mostbirne	6,90
Apfel vom Fass	6,90
Marille	6,90
Vogelbeere	8,00
Himbeere	6,90
EDEL.STOFF	6,90
Zirbenlikör	
Distilleria G. Bertagnolli S.R.L.	9,80
Grappa	
Lagavulin	15,50
16 years Islay Single Malt Scotch Whisky (4cl)	
Ron Zacapa	15,50
Centenario 23y Rum (4cl)	

Du sollst Freude schenken.

Unsere vielfach prämierten Weine unserer Weingüter
Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus finden Sie auch in unserem neuen

Genuss – Shop „Mayer für Zuhause“.

Täglich für Sie geöffnet. Ab – Hof Verkauf und
Köstlichkeiten aus unserer Küche zum Mitnehmen.
Gleich ums Eck beim Mayer am Pfarrplatz.



KAFFEE & TEE SPEZIALITÄTEN

Kleiner Schwarzer / Brauner	3,90
Großer Schwarzer / Brauner	4,70
Verlängerter schwarz / braun	4,50
Melange	4,90
Cappuccino	4,90
Einspänner	4,90
Milchkaffee / Café Latte / Häferlkaffee	4,90
Pfarrwirt's Caffè corretto mit einem Schuss Mayers Tresterbrand (2 cl)	9,90
Heiße Schokolade	5,50
Tee aus Demmers Teehaus – der Tee-Spezialist in Österreich	5,50
Darjeeling Himalaya, Green Manjoly, Waldfrüchte Cocktail, Pfefferminze, Kamillenblüten, Verbene (Kräutertee)	



Gerne bereiten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten statt mit bester Kuhmilch auch mit einer pflanzenbasierten Alternative zu.  die cremig – fantastische Milchalternative aus Erbsenprotein in Barista Qualität. 100% pflanzlich, ohne Zucker & proteinreich.

Du sollst wissen.

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

Regional & ausgezeichnet. Unsere Produkte beziehen wir frisch und in höchster Qualität überwiegend aus folgenden Regionen:

- Rind:** Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf
- Wild:** Wien Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf
- Huhn:** Steirisches Frischgeflügel Tschiltsh, Weistrach
- Schwein:** Tullnerfelder Schwein über Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf
- Milch und Milchprodukte:** Aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel
- Eier aus Bodenhaltung:** Eierhof Martha Edhofer, Michelndorf
- Erdäpfel:** Beisser, Eibesbrunn,
- Wurzelgemüse:** Marchfelder Gemüse über K. Müllner
- Salzwasserfisch:** Bachforelle von Freiner BIO-Fisch
- Süßwasserfisch:** Lachsforelle, Saibling und Karpfen von Eishken Estate Bachsaibling von Freiner BIO-Fisch



Weiters beziehen wir BIO Geflügel vom Geflügelhof Lugitsch über Fleischwaren Höllerschmid aus Etsdorf, feinsten Emmerberger Rohschinken aus dem Schneebergland, Zander vom Neusiedlersee sowie 100 % natürliches und handgemachtes Missi Eis aus Kitzbühel. „Regionstypischer Rohstoff: Gemischter Satz aus eigener Erzeugung“ und „Produkte aus der GenussRegion: Steirischer Kren und Marchfelder Spargel.“ Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Du sollst nur in den schönsten Locations feiern.



Pfarrwirt

Das älteste Wirtshaus Wiens
Pfarrplatz 5
A-1190 Wien
Tel. +43 1 370 73 73
E-Mail: info@pfarrplatz.at
www.pfarrplatz.at



PFARRWIRT

Täglich ab 12 Uhr für Sie da.

Unser Gewölbekeller
Stilvoll feiern.
Unser Eventteam freut sich auf Ihre Anfrage.



Mayer am Pfarrplatz

Weingut – Heuriger – Beethovenhaus
Pfarrplatz 2
A-1190 Wien
Tel. +43 1 370 12 87
E-Mail: mayer@pfarrplatz.at
www.pfarrplatz.at



Unsere Winteröffnungszeiten:

Montag - Donnerstag ab 16 Uhr
Freitag - Sonntag & Feiertage ab 12 Uhr



Mayer am Nussberg

DIE Buschenschank
Kahlenbergerstraße 213
A-1190 Wien
Tel. +43 664 75 55 66 67
E-Mail: nussberg@pfarrplatz.at
www.mayeramnussberg.at



Ab April wieder für Sie da.



SKY Restaurant & Roofgarden

Kärntner Straße 19
A-1010 Wien
Tel. +43 1 513 17 12
Fax. +43 1 513 17 12 20
E-Mail: office@skybox.at
www.skybox.at



Montag bis Samstag: 10:00 Uhr bis 24:00 Uhr
Sonntag und Feiertag: 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr

WEINZIGARTIG SURFEN.

**Genießen Sie unser kostenloses Internetangebot während Ihres Besuchs
am Pfarrplatz und bitte vergessen Sie nicht, sich dazwischen auch
ein gutes Achterl zu gönnen.**

– Ihr Pfarrplatz Team



SCANNEN & LOSSURFEN

