








VORSPEISEN

- Wirtshaus Vitello** 18,90
Zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten
mit Limettencreme, Bärlauch – Kressesalat, eingelegten Zwiebeln und Kapern
- Pfarrwirts Frühlingsalat**   16,90
mit Strauchparadeisern, veganem Schafkäse
und hausgemachtem Bärlauchpesto
- Spargel – Wirtshaus – Bowl**   17,90
mit grünem Spargel, jungem Spinat, Süßkartoffeln,
Kichererbsen, Grünkohl und fruchtigem Himbeer – Limettendressing
- 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**  18,90
mit hausgemachter Schnittlauchmayonnaise, gesalzener Bauernbutter
mit Käuern und roten Zwiebeln
als Vorspeise 24,50
als Hauptspeise
- Pfarrwirts legendäre Grammelknödel**
mit warmem Speck – Kraut
als Vorspeise 16,90
als Hauptspeise 19,80
- Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)** 39,00
Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche


SUPPEN

- Bärlauchcremesuppe**  7,50
mit knusprigen Weißbrotdcroûtons
- Pfarrwirts klare Rindsuppe – wahrscheinlich die Beste in Wien** 6,90
mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl

FRÜHLINGSHAFTE HAUPTSPEISEN

Cremiges Bärlauchrisotto 17,90

mit gebratenem Heumilch – Camembert und grünem Salat

*auf Wunsch auch vegan erhältlich 

... mit Tiroler Alpengarnelen

... ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Aufpreis 12,00

Roulade vom steirischen Freilandhuhn 27,80

gefüllt mit Bärlauch und Heumilch – Kräutergouda,
serviert auf Tagliatelle mit grünem Spargel
und kleinem Blattsalat

Gedämpfter Wurzelwaller 19,80

mit sautiertem Bärlauch – Spinat und Salzerdäpfeln

Hausgemachte Bärlauchtascherl 18,90

mit Frischkäse und gerösteten Pilzen,
serviert mit kleinem Blattsalat

Gegrilltes Bachsaiblingsfilet vom Freiner BIO - Fisch 37,00

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. BIO-Auflagen werden von unserem Lieferanten sogar übertroffen.

Tenderloin Steak vom niederösterreichischen Weideochsen 42,00

vom Grill in Ihrer gewünschten Garstufe,
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstgemüse und Kroketten

dazu empfehlen wir unsere **Weinbrand – Pfefferrahmsauce** Aufpreis 4,00

...GANZ BESONDERS MIT...

Tiroler Alpengarnelen als WIRTSCHAUS SURF & TURF Aufpreis 8,00

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Altwiener Hos'ntürlfleisch/Katzenschroa 18,90

mit hausgemachten Kräuternockerl

... „Katzenschroa“ ist die Bezeichnung für ein historisches Gericht aus Oberösterreich.
Es handelt sich dabei um ein Geschnetzeltes aus mehreren Sorten Fleisch – bei uns vom
Waldviertler Weidekalb, Mangalitzta Schwein und vom Bio-Ochsen – welches auf den
oberösterreichischen Bauernhöfen traditionell am Schlachttag zubereitet und verzehrt
wurde. Wir verzichten bei der Interpretation auf Innereien. Der Name „Katzenschroa“
soll daher rühren, dass der köstliche Duft des historischen Gerichts, anscheinend die
versammelte Katzenschar auf den jeweiligen Höfen zum Maunzen, Jammern und
Betteln brachte.

Du sollst beherzt nach Großem verlangen.

UNSERE HAUPTSPEISEN KLASSIKER

Ausgelöstes Wiener Backhenderl 21,90

vom steirischen Freilandhuhn, im Körberl serviert.

*...Das Besondere beim Backhenderl ist, dass man es langsam herausbäckt
- daher machen wir Sie gerne auf 20 Minuten Vorfreude aufmerksam.*

Wiener Schnitzel 23,90

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

- Erdäpfel - Vogersalat 5,90
- Petersilerdäpfel oder Reis 4,90

Kalbsbutterschnitzel 21,90

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

Geröstete Kalbsleber 23,90

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

*...für unser flaumiges Erdäpfelpüree verwenden wir die besten,
geschmackvollsten Erdäpfel aus dem Hause „Beißer - Eibesbrunn“.*

Pfarrwirts Fiaker Gulasch 19,80

DAS Wiener Traditionsgulasch vom Weideochsen
mit flaumigen Semmelknödeln und Gewürzgurke

Gekochter Tafelspitz vom Weideochsen 28,90

mit Rösterdäpfeln und Cremespinat
dazu zur Wahl: Schnittlauchsauce oder Apfelkren

Pfarrwirts Zwiebelrostbraten 28,90

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.*

Naturschnitzel vom Weidekalb 21,90

mit herrlichem Safter'l und Butterreis



GEDECK MITTAG 3,00

mit unserem Weizensauerteigbrot im Pappelholz

GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG 4,00

Du sollst schwach werden.

DESSERT SCHMANKERL

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Böhmische Liwanzen  9,80

mit Wiener Powidl und hausgemachtem Sauerrahmeis
...Die böhmischen Süßspeisen, darunter auch die böhmischen Liwanzen, waren Vorreiter für die Vielzahl an begehrten Süßspeisen, die in Österreich auf keiner Dessertkarte fehlen dürfen – bei uns serviert mit herrlichem Sauerrahmeis.

Pfarrwirts Crème Brûlée  9,80


mit Grand Marnier

Hausgemachte Cremeschnitte  8,90

mit Beerenragout und Minze

Missi-Eis - MEI LIABSTES EIS VOM BAUERNHOF, 2 Kugeln  7,90

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

*vegan 



DIE ERFOLGSGESCHICHTE EINES ÖSTERREICHISCHEN NATURPRODUKTES
Weil unsere Heimat Natur ist und unser Missi Eis noch echtes Handwerk. Und weil uns „frisch und hausgemacht“ noch lange nicht reicht, ist unser Missi Eis 100% natürlich.

Du sollst Altbewährtes nicht verändern.

UNSERE DESSERT KLASSIKER

Pfarrwirts Apfelstrudel  8,90

mit hausgemachter Vanillesauce

Cremiges Schokoladenmousse  8,90

mit fruchtigem Beerenröster

Hausgemachte Palatschinke  5,50

mit Pfarrwirts Marillenmarmelade