

## VORSPEISEN

- Pfarrwirts Spargelsalat**   16,90  
mit Strauchparadeisern, veganem Schafskäse  
und mariniertem Marchfelder Spargel
- Wirtshaus Vitello** 18,90  
Zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten  
mit Limettencreme, Kressesalat, eingelegten Zwiebeln und Kapern
- 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 hausgemachter Schnittlauchmayonnaise, gesalzener Bauernbutter  
mit Kräutern und roten Zwiebeln  
*als Vorspeise* 18,90  
*als Hauptspeise* 24,50
- 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

- Spargelcremesuppe**  7,50  
mit knusprigen Weißbrotdcroûtons
- Pfarrwirts klare Rindsuppe - wahrscheinlich die Beste in Wien** 6,90  
mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl  
*...das Wurzelwerk waschen, mit dem Rindfleisch vom Weideochsen 3 - 6 Stunden bei mäßiger Hitze köcheln und verfeinern - so und nicht anders wird unsere klassische Wiener Rindsuppe zubereitet. Für Abwechslung sorgen unsere traditionellen Einlagen. Qualität, die man schmeckt.*

**KÖSTLICHKEITEN ZUR SPARGELZEIT**

**Marchfelder Spargel „Solo Fino“**

mit Sauce Hollandaise und Heurigen  23,90  
mit Sauce Hollandaise, Heurigen und Beinschinken vom Ötscherblick Schwein 25,90  
\*auf Wunsch auch vegan mit bestem Olivenöl erhältlich 

**Risotto vom Marchfelder Spargel** 

mit würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat 19,80  
\*auf Wunsch auch vegan erhältlich 

**... mit Tiroler Alpengarnelen**

... ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Aufpreis 12,00

**Spargel - Wirtshaus - Bowl**  

mit jungem Spinat, Süßkartoffeln, Kichererbsen, Grünkohl, 17,80  
grünem Spargel und fruchtigem Erdbeer - Limettendressing

**Saftige Roulade vom steirischen Freilandhuhn**  **BIO**

gefüllt mit Frischkäse und Pilzen, serviert auf Spargelrisotto mit Thymianglace 27,80

**Gebratener Wurzelwaller**

mit Solospargel, Sauce Bernaise und Heurigen 29,80

**Hausgemachte Bärlauchtascherl** 

mit Frischkäse und gerösteten Pilzen, 18,90  
serviert mit kleinem Blattsalat

**Gegrilltes Bachsaiblingsfilet vom Freiner BIO - Fisch**  **BIO**

auf Grillgemüse, Heurigen und Knoblauchbutter 37,00  
... 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**

vom Grill in Ihrer gewünschten Garstufe, 42,00  
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstgemüse und Kroketten

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

...GANZ BESONDERS MIT...

**Tiroler Alpengarnelen als WIRTSHAUS SURF & TURF** Aufpreis 8,00

**AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE** 

**Gebackene Fledermaus vom Ötscherblick - Schwein**

mit Erdäpfelsalat mit frischer Wiener Mayonnaise 19,80

... Als Fledermaus bezeichnet man in der Altwiener Küche jenes Teilstück vom Rind oder  
Schwein, das aus dem Kreuzbein gelöst wird, und das die Form einer Fledermaus hat.  
Unser Fleischhauer Höllerschmid löst uns dieses Teilstück vom Ötscherblick - Schwein  
und wir bereiten es sorgfältig zu. Paniert und langsam gebacken, servieren wir es mit  
unserem hausgemachten Erdäpfelsalat mit frischer Wiener Mayonnaise aus der  
Delikatessmanufaktur Rösel.

## 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



*Du sollst schwach werden.*

## DESSERT SCHMANKERL

### AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

**Gundelpalatschinke**  9,80

mit Schokolade, Nüssen und Misssi – Vanille Eis

...„IN GUNDELS REICH“ - der ungarische Meisterkoch Karoly Gundel (1883-1956), der neben dem Franzosen Auguste Escoffier bis heute zu den größten Chefs aller Zeiten zählt, war Schöpfer dieses Küchenklassikers. Diese – zugegebenermaßen keineswegs kalorienarme – Küchentradition wird nicht nur im Restaurant Gundel in Budapest hochgehalten, sondern kann auch hier im Pfarrwirt wieder neu entdeckt werden.

**Tichy's Eismarillenknödel**  9,80

mit Marillenröster und Schlagobers

**Hausgemachte Cremeschnitte**  8,90

mit Beerenragout und Minze

**Pfarrwirts Mascarponecreme**  8,90

mit frischen Marchfelder Erdbeeren

**Misssi-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 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**  8,90

mit hausgemachter Vanillesauce

**Cremiges Schokoladenmousse**  8,90

mit fruchtigem Beerenröster

**Hausgemachte Palatschinke**  5,50

mit Pfarrwirts Marillenmarmelade