






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.

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


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