

VORSPEISEN

Pfarrwirts Kürbissalat



17,90

mit glaciertem Muskatkürbis, Strauchparadeisern,
eingelegten Zwiebeln und veganem Schafkäse

Carpaccio vom Weideochsen



18,90

mit gerösteten Steinpilzen, Rucola und würzigem Asmonte

Wirtshaus Vitello

18,90

zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten,
mit Limettencreme, Gartenkräutern, eingelegtem Kürbis 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 Senf - Trüffelmayonnaise, Bauernbutter mit

hausgemachtem Kräutersalz und roten Zwiebeln

als Vorspeise

18,90

als Hauptspeise

24,50

Pfarrwirts legendäre Grammelknödel

mit warmem Speck - Kraut

17,90

als Vorspeise

20,90

als Hauptspeise

Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)

39,00

Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche

SUPPEN

Cremesuppe vom Muskatkürbis



7,90

mit hausgemachtem Apfelknöderl

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 KÜRBISZEIT

Cremiges Kürbisrisotto

mit Ziegenkräuterkäse und kleinem grünen Salat
*auf Wunsch auch vegan erhältlich 

19,80

Tagliatelle in cremiger Steinpilzrahmsauce

mit Asmonte und kleinem Blattsalat

23,00

... mit gebratenen Filets vom niederösterreichischen Weideochsen

... ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Feinschmecker - Aufpreis 12,00

Pfarrwirts Kürbis - Bowl

mit Kichererbsen, jungem Spinat, Muskatkürbis, Strauchparadeisern, knusprigen Süßkartoffeln, veganem Schafkäse und fruchtigem Himbeer - Limettendressing

18,90

Steirische Maishendlbrust vom Grill

auf cremigem Kürbisrisotto mit würzigem Asmonte

24,90

Gegrilltes Bachsaiblingsfilet vom Freiner BIO - Fisch

auf Grillgemüse, Heurigen und Knoblauchbutter

39,00

... 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.

Wirtshaus Pfeffersteak vom Weideochsen

45,00

Zartes gegrilltes Rinderfiletsteak vom Niederösterreichischen Weideochsen in Ihrer Garstufe nach Wahl zubereitet. Serviert mit sautierten Pilzen, Braterdäpfeln und unserer legendären Pfefferrahmsauce nach altem Hausrezept.

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Zanderfilet vom Grill

25,90

mit Prager Grammeln und Schwammerlgröst'l

... Dieses Rezept stammt ursprünglich aus dem Königreich Böhmen, hier beim Pfarrwirt lassen wir es aus unserer Kronländer Rezeptsammlung wieder neu aufleben. Verfeinert mit regionalen Produkten wie unserem Zander - ein grätenfreies Filet mit festem, weißem Fleisch. Wahrlich nicht umsonst ist der Zander einer der beliebtesten und schmackhaftesten Speisefische.



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

Kalbsbutterschnitzerl

22,90

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

Geröstete Kalbsleber BIO

23,90

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

...für unser flauziges Erdäpfelpüree verwenden wir die besten,
geschmackvollsten Erdäpfel aus dem Hause „Beißer – Eibesbrunn“.

Pfarrwirts Fiaker Gulasch

19,80

DAS Wiener Traditionsgulasch vom Weideochsen
mit flauigen Semmelknödeln und Gewürzgurke

Gekochter Tafelspitz vom Weideochsen BIO

29,80

mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelskren

Pfarrwirts Zwiebelrostbraten

30,90

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.

Naturschnitzerl vom Weidekalb

22,90

mit herrlichem Safer'l und Butterreis



DESSERT SCHMANKERL

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Somlóer Nockerl

mit gehackten Nüssen, Schokolade und Schlagobers

...trotz teilweise abenteuerlicher Schreibweise wie etwa „Szomlauer“ oder „Schomlauer“ sind die berühmten Somlóer Nockerl von vielen österreichischen Speisekarten nicht wegzudenken. Wir haben den Ursprung der Süßspeise zurückverfolgt - so soll es in Ungarn einen Berg namens „Somlo“ geben. Besagter Berg - nämlich der Somlo - liegt mitten in einer Weinregion, rund 60 Kilometer nördlich des Plattensees. Die Somlóer Nockerl gehören zu den Klassikern der ungarischen Küche und erfreuen sich beim Pfarrwirt ebenso großer Beliebtheit wie unsere Palatschinken oder die hauseigene Cremeschnitte.

Pfarrwirts Zwetschkenknödel (1 Stück)

mit Butter - Brösel und Zwetschkenragout

Hausgemachte Cremeschnitte

mit Beerenragout und Minze

Pfarrwirts Apfelschmarren

mit cremigem Apfelstrudelis

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

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

mit hausgemachter Vanillesauce

8,90

Cremiges Schokoladenmousse

mit fruchtigem Beerenröster

8,90

Hausgemachte Palatschinke

mit Pfarrwirts Marillenmarmelade

5,50