







## VORSPEISEN

<b>Pfarrwirts Kürbissalat</b>  	17,90
mit glaciertem Muskatkürbis, Strauchparadeisern, eingelegten Zwiebeln und veganem Schafkäse	
<b>Carpaccio vom Weideochsen</b> 	18,90
mit gerösteten Steinpilzen, Rucola und würzigem Asmonte	
<b>Wirtshaus Vitello</b>	18,90
zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten, mit Limettencreme, Gartenkräutern, eingelegtem Kürbis und Kapern	
<b>Marinierter Alpenlachs</b> 	18,90
mit Radi, jungem Spinat und Dill – Senf <i>...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.</i>	
<b>Beef Tartar vom Weideochsen</b> 	
mit Senf – Trüffelmayonnaise, Bauernbutter mit hausgemachtem Kräutersalz und roten Zwiebeln <i>als Vorspeise</i> 18,90 <i>als Hauptspeise</i> 24,50	
<b>Pfarrwirts legendäre Grammelknödel</b>	
mit warmem Speck – Kraut <i>als Vorspeise</i> 17,90 <i>als Hauptspeise</i> 20,90	
<b>Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)</b>	39,00
Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche	

## SUPPEN

<b>Cremesuppe vom Muskatkürbis</b> 	7,90
mit hausgemachtem Apfelknöderl	
<b>Pfarrwirts klare Rindsuppe</b> – wahrscheinlich die Beste in Wien	6,90
mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl <i>...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.</i>	

## KÖSTLICHKEITEN ZUR KÜRBISZEIT

**Cremiges Kürbisrisotto**  19,80

mit Ziegenkräuterkäse und kleinem grünen Salat

\*auf Wunsch auch vegan erhältlich 

**Tagliatelle in cremiger Steinpilzrahmsauce**  23,00

mit Asmonte und kleinem Blattsalat

**... mit gebratenen Filets vom  
niederösterreichischen Weideochsen**

... ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Feinschmecker – Aufpreis 12,00

**Pfarrwirts Kürbis – Bowl**   18,90

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

**Steirische Maishendlbrust vom Grill**  24,90

auf cremigem Kürbisrisotto mit würzigem Asmonte

**Gegrilltes Bachsaiblingsfilet vom Freiner BIO - Fisch**  39,00

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.*

**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

### **Kalbsbutterschnitzel** 22,90

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

### **Geröstete Kalbsleber <sup>BIO</sup>** 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 <sup>BIO</sup>** 29,80

mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren

### **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.*

### **Naturschnitzel vom Weidekalb** 22,90

mit herrlichem Safter'l und Butterreis



*Du sollst schwach werden.*

## DESSERT SCHMANKERL

### AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

**Somlóer Nockerl**  10,80

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 „Somloi“ geben. Besagter Berg - nämlich der Somlo - liegt mitten in einer Weingegend, 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)**  10,80

mit Butter - Brösel und Zwetschkenragout

**Hausgemachte Cremeschnitte**  8,90

mit Beerenragout und Minze

**Pfarrwirts Apfelschmarren**  9,80

mit cremigem Apfelstrudeleis

**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