

VORSPEISEN

Herbstsalat „WILD & ROTE RÜBE“

Blattsalat mit glacierten Schalotten, Roten Rüben, veganem Schafkäse und Weinviertler Wildschweinrohschinken

*Gerne bereiten wir dieses Gericht für Sie vegan/vegetarisch zu.  

18,90

16,90



Knusprige Roulade vom Weidegansl

auf süßsaurem Glasnudel – Gemüsesalat mit frischem Koriander

17,90



Weidegansl – Étagère (für 2 Personen)

Ganslknödel auf Kürbiskraut, gebackene Ganslleber mit Waldorfsalat und Cranberries und knusprige Ganslroulade auf süßsaurem Glasnudel – Gemüsesalat mit frischem Koriander

39,50

Marinierter Alpenlachs

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.

18,90

Wirtshaus Vitello

zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten, mit Limettencreme, Gartenkräutern, gerösteten Waldpilzen und Kapern

18,90

Beef Tartar vom Weideochsen

mit Senf – Trüffelmayonnaise, Bauernbutter mit hausgemachtem Kräutersalz und roten Zwiebeln

als Vorspeise

als Hauptspeise

18,90

24,50

Pfarrwirts legendäre Grammelknödel

mit warmem Speck – Kraut

als Vorspeise

als Hauptgericht

17,90

20,90

AUS DEM SUPPENTOPF

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Vegane Rote Rüben Suppe „Borschtsch“

mit Liebstöckl und frischem Kren

...Russisch boršč, eigentlich = Bärenklau, der Name wurde von einer früher daraus hergestellten Suppe auf das neue Gericht übertragen und ist einer der beliebtesten Klassiker der Kronländer Küche. Beim Pfarrwirt interpretieren wir dieses Gericht mit den besten Zutaten. Die Hauptkomponente für den Geschmack ist die Rote Rübe, welche das Aroma und die typisch dunkelrote herausragende erdige Farbe mit sich bringt.

8,50

AUS DEM SUPPENTOPF



Gansleinmachsuppe

9,00

nach unserem Traditionsrezept mit Grießknöderl und Wurzelgemüse

Pfarrwirts klare Rindsuppe - wahrscheinlich die Beste in Wien

8,00

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.

KÖSTLICHES ZUR WILDZEIT



Ofenfrisches Weidegansl

31,50

mit Apfel - Rotkraut, Erdäpfelknödeln und glacierten Maroni

WILDES Maronigulasch mit Orangengremolata

25,90

Herzhaftes Wildgulasch mit Maroni und unserem Pinot Noir „Nussberg“, serviert mit Serviettenknödel und eingelegter Pinot Noir - Birne mit Preiselbeeren

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

38,00

mit hausgemachten Krokettten, Schwammerl - Rahm und eingelegter Pinot Noir - Birne mit Preiselbeeren

NICHT GANZ SO WILD

Gegrilltes Bachsaiblingsfilet vom Freiner BIO - Fisch

39,50

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.

Filetsteak vom BIO - Ochsen

45,00

mit Zucchini - Kürbis - Gröstel und Pfefferrahmsauce

VEGAN & VEGETARISCH

Rote Rüben Risotto

18,90

mit österreichischen BIO - Walnüssen und Riesling - Krenschäum

*gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. 

Wiener Krautfleckerl

18,90

mit Kräuterrahm und Gartenkresse

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 24,90

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

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

Kalbsbutterschnitzel 23,90

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

Geröstete Kalbsleber 24,90

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

...für unser flaumiges Erdäpfelpüree verwenden wir die besten, geschmackvollsten Erdäpfel.

Wiener Fiaker Gulasch 19,80

DAS Wiener Traditionsgulasch nach altem Hausrezept.

Serviert mit knusprigem Frankfurter, Freiland – Spiegelei, flaumigem Semmelknödel und Gewürzgurke.

... Den stets hungrigen Kutschern des berühmten Wiener Pferdegespanns verdankt dieses Gulasch seinen Namen. Auf dem Ragout aus Rindfleisch befindet sich eine Garnitur aus Würstel und Spiegelei – und der Saft besteht aus jeder Menge edelsüßem Paprikapulver. Letzteres kommt aus Österreichs Nachbarland Ungarn. Sogar die Kochlegende Auguste Escoffier ließ sich im 19. Jahrhundert „seinen“ Paprika aus Szeged nach Frankreich importieren.

Gekochter Tafelspitz vom Weideochsen 29,80

mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsaucen 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 23,90

mit herrlichem Safterl und Butterreis

DESSERT SCHMANKERL

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Böhmische Powidltascherl

10,50

mit Zwetschkenragout und Vanilleeis

...Powidl, Mus, Marmelade- es ist mir Powidl! Dieses süße Dessert aus überreifen, getrockneten, entkernten Pflaumen, war schon in ältesten österreichischen Kochbüchern eine der frühesten Nennungen. Ein Nachtisch, der heutzutage hauptsächlich in Österreich und Tschechien genossen wird. Powidl (von „povidat“ – „reden“) weist auf die zeitaufwendige Zubereitungsweise durch ständiges Umrühren hin - eine Zeitspanne, die sich die Bäuerinnen früher gerne mit Plaudern verkürzten. Der Ausdruck Powidl stammt aus dem alten Böhmen, aus dem heutigen Tschechien, bedeutet in Österreich „Das ist mir Powidl“ so viel wie: „Das ist mir gleichgültig“ Der unvergleichliche Geschmack unserer hausgemachten Powidltascherl ist jedoch wahrlich himmlisch.

Pfarrwirts Maronireis

10,50

mit fruchtigem Beerenröster, Schlagobers und Schokoladensauce

Hausgemachte Cremeschnitte

8,90

mit Beerenragout und Minze

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

7,90

Zur Wahl: Himbeersorbet*, Zitronensorbet*, Vanille, Schokolade, Erdbeersorbet*

*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

9,80

mit fruchtigem Beerenröster

Hausgemachte Palatschinke

5,50

mit Pfarrwirts Marillenmarmelade