

## VORSPEISEN

- Pfarrwirts Wintersalat**  17,90  
Vogerlsalat mit gebratenen Pilzen, Granatapfel und Heumilch – Ziegenkäse aus dem Waldviertel  
\*Gerne bereiten wir dieses Gericht für Sie vegan zu. 
- Carpaccio vom Wildschweinrohschinken** 18,90  
mit Rucola, würzigem Asmonte und marinierten Feigen
- Marinierter Alpenlachs**  19,80  
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**  18,90  
mit Senf – Trüffelmayonnaise, Bauernbutter mit hausgemachtem Kräutersalz und roten Zwiebeln  
als Vorspeise 18,90  
als Hauptspeise 24,50
- Waldviertler Entenbrust auf Buchenholz geräuchert** 18,90  
auf herzhaftem Waldorfsalat mit österreichischen BIO Walnüssen
- Pfarrwirts legendäre Grammelknödel**  
mit warmem Speck – Kraut  
als Vorspeise 17,90  
als Hauptgericht 20,90

## AUS DEM SUPPENTOPF

- Pfarrwirts Maronicremesuppe**  8,50  
mit glacierter Birne  
\*Gerne bereiten wir dieses Gericht für Sie vegan zu. 
- Klare Rindsuppe vom Weideochsen** – wahrscheinlich die Beste in Wien 8,00  
mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl

## AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

- Vegane Rote Rüben Suppe „Borschtsch“**   8,50  
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.*

## KÖSTLICHES IN DER WINTERZEIT

### Waldviertler Bauernente 29,80

mit Apfel – Rotkraut und Erdäpfelknödel

... unsere Waldviertler Bauernente wird jeden Tag ofenfrisch für Sie gebraten und ist daher nur in einer beschränkten Anzahl verfügbar. Wir bitten um Verständnis, sollte sie, aufgrund der hohen Nachfrage, das ein oder andere Mal bereits ausverkauft sein. Gerne bereiten wir unsere Pfarrwirt – Bauernente auch auf Reservierung vor!

### Knusprig gebackenes Filet vom niederösterreichischen Zander 28,90

mit Erdäpfel – Rahmgurkensalat

### Rosa gebratener Hirschkalbsrücken 38,90

mit hausgemachten Kroketteen,  
Waldpilz – Rahm und eingelegter Pinot Noir - Birne

### Filet vom Weideochsen (200g) „Café de Paris“ 45,00

mit Kürbis – Zucchini – Gröstel und Schalottenglace

#### ... á la Rossini

mit Ganselleber und Rosmaringlace Feinschmecker – Aufpreis 6,50

### 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.

## AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

### Dürnsteiner Rieslinghendl 25,90

auf Baby – Mangoldrisotto mit frischem Kerbel, Pinienkernen und würzigem Asmonte.

... Ein klassisches Rezept aus dem ehemaligen Erzherzogtum Österreich unter der Enns. Wir lassen dieses besondere Gericht aus unserer Kronländer Rezeptsammlung wieder neu aufleben. Nur das BESTE vom BESTEM – Stubenküken aus dem Vulkanland, herzhafter Risotto und natürlich unser Riesling „Alsegg-Hernal“ vom Mayer am Pfarrplatz.

## VEGAN & VEGETARISCH

### Herzhafter Frischkäsetascherl 19,80

auf Rote Rüben – Gemüse mit würzigem Asmonte und Kren – Blattsalat

\*Gerne bereiten wir dieses Gericht für Sie vegan zu. 

### Pfarrwirts Winterrisotto 19,80

mit sautiertem Baby – Mangold, ofengetrockneten Strauchparadeisern,  
Pinienkernen, herzhaftem Asmonte und kleinem Blattsalat

\*Gerne bereiten wir dieses Gericht für Sie vegan zu. 

## UNSERE HAUPTSPEISEN KLASSIKER

<b>Ausgelöstes Wiener Backhenderl</b>	22,90
vom steirischen Freilandhuhn, im Körberl serviert. <i>...Das Besondere beim Backhenderl ist, dass man es langsam herausbäckt - daher machen wir Sie gerne auf 20 Minuten Vorfreude aufmerksam.</i>	
<b>Wiener Schnitzel</b>	25,90
...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.  <u>Zum Gebackenen empfehlen wir...</u> - Erdäpfel - Vogerlsalat 5,90 - Petersilerdäpfel oder Reis 5,90	
<b>Kalbsbutterschnitzel</b>	23,90
mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten	
<b>Pfarrwirts herzhaft geröstete Kalbsleber</b>	25,80
mit hausgemachtem Erdäpfelpüree <i>...für unser flaumiges Erdäpfelpüree verwenden wir die besten, geschmackvollsten Erdäpfel.</i>	
<b>Wiener Fiaker Gulasch</b>	19,80
DAS Wiener Traditionsgulasch nach altem Hausrezept. Serviert mit knusprigem Frankfurter, Freiland - Spiegelei, flaumigem Semmelknödel und Gewürzgurke. <i>... 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.</i>	
<b>Gekochter Tafelspitz vom Weideochsen </b>	31,90
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren	
<b>Pfarrwirts Zwiebelrostbraten</b>	31,90
mit Braterdäpfeln, Röstzwiebeln und Gewürzgurke <i>... unser Klassiker von der Beiried. Eines der besten Stücke vom Rind, zart durchwachsen und kräftig im Geschmack, rosa gebraten und frisch am Grill zubereitet.</i>	
<b>Naturschnitzel vom Weidekalb</b>	23,90
mit herrlichem Safter'l und Butterreis	

*Du sollst schwach werden.*

## DESSERT SCHMANKERL

- Pfarrwirts Grießschmarren** 🍴 10,90  
mit Zimtzucker und hausgemachtem Zwetschkenröster
- Hausgemachte Cremeschnitte** 🍴 8,90  
mit Beerenragout und Minze
- Kastanienreis** 🍴 10,80  
mit Beerenröster, Schokoladensauce und Schlagobers
- Weihnachtskekse zum Teilen** 🍴 18,00  
100g auf dem Teller serviert
- 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.

## AUS UNSEREN ANTIKEN KOCHBÜCHERN

- „Arme Ritter“** 10,90  
mit cremiger Vanillesauce und frischen Beeren  
*...Es existieren noch viele andere Namen für dieses Gericht, wie Semmelschnitten, Semmel-  
schmarrn, Bavesen, Pofesen oder „Blinder Fisch“. Eine Legende besagt, dass Ritter einst eher arm  
waren und sich nicht mit Fleisch versorgen konnten. Stattdessen mussten sie sich mit altbackenem  
Brot begnügen, welches sie in die Pfanne warfen. Wir lassen dieses Gericht wieder aufleben und  
bereiten es für Sie in bewährter Pfarrwirt – Qualität mit den besten Zutaten zu. Eine kulinarische  
Reise in die Vergangenheit.*

*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