

*Du sollst willkommen sein.*



PFARRWIRT

## IHRE LIEBLINGSGERICHTE ZUM JAHRESBEGINN

Ein Tafelspitz ist ein Tafelspitz,  
ein Wiener Schnitzel ein Wiener Schnitzel.  
Was simpel klingt, ist eines der großen Geheimnisse der Wiener Küche:  
einfache, klare, unverfälschte Gerichte, die schmecken,  
wie sie schmecken sollen.

Ein anderes Geheimnis: seit jeher ist die Wiener Küche  
– die Einzige, die nach einer Stadt benannt ist –  
vielfältig und offen für Einflüsse anderer Länder und Regionen.  
Rezepte der Kronländer Böhmen und Ungarn wurden in Österreichs  
Küchen ebenso heimisch wie die Melanzani,  
die Biskotte oder die Bouillon,  
Zutaten und Gerichte der italienischen und der französischen Küche.  
Originäres erhalten, Neues zulassen, Tradition und Weltoffenheit, leben,  
diesen Geheimnissen der Wiener Küche  
fühlt sich der Pfarrwirt verpflichtet.

**Unser Serviceteam informiert Sie gerne über allergene Zutaten  
in unseren Speisen und Getränken.**



Dieses Gericht ist **vegetarisch**



Dieses Gericht wird auf Wunsch  
gerne **vegan** zubereitet





Dieses Gericht ist **glutenfrei**



Dieses Gericht ist **laktosefrei**

*Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro – inklusive aller Abgaben und Steuern.  
Um Wartezeiten im Serviceablauf zu begrenzen, erstellen wir gerne  
eine gemeinsame Rechnung pro Reservierung / Tisch.  
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass eine separate Zahlung pro Person  
daher leider nicht möglich ist.*

## VORSPEISEN

- Pfarrwirts Käferbohnen – Vogelsalat** 16,90  
mit knusprig gebratenem Speck vom Wollschwein und Majoranrouâtons  
\*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan/vegetarisch zu.  
- Hausgebeiztes BIO – Rinderfilet vom Weideochsen**  19,80  
mit sautierten Waldpilzen, Trüffelrahm, Rucola und würzigem Asmonte
- 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**   
mit Senf – Trüffelmayonnaise, Bauernbutter mit hausgemachtem Kräutersalz und roten Zwiebeln  
*als Vorspeise* 18,90  
*als Hauptgericht* 24,50
- Pfarrwirts legendäre Grammelknödel**  
mit warmem Speck – Kraut  
*als Vorspeise* 17,90  
*als Hauptgericht* 20,90

## AUS DEM SUPPENTOPF

- Gelbe Linsensuppe**  8,00  
mit Heumilch – Kräuterrahm  
\*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu. 
- Klare Rindsuppe vom Weideochsen** – 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.*

## AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

- Terlaner Weinsuppe**  8,50  
mit Zimtstangerl  
*Ein klassisches Rezept aus der ehemaligen gefürsteten Grafschaft Tirol und Vorarlberg, zubereitet mit unserem Riesling Alsegg-Hernalis.*

## IHRE LIEBLINGSHAUPTSPEISEN

**„Einbrennte Hund“ mit gebratener Knacker vom Strohschwein und Krokodü** 18,90

Ein Klassiker der Wiener Küche – eingebrannte Erdäpfel mit gebratener Knacker und Fächergurkerl.

**Steirisches Wurzelfleisch vom Duroc – Strohschwein** 26,90

mit Wurzelgemüse, Salzerdäpfel und frisch geriebenem Kren

**Geschmorte Lammstelze** 27,90

mit Soffritto, cremiger Polenta und Rosmarinsaferl

**Wiener Kalbsrahmbeuschel** 26,90

mit Serviettenknödel und frischem Majoran

**Rib Eye Steak von der österreichischen Kalbin** 44,00

mit gebackenen Süßkartoffeln, Rahmspinat und hausgemachter Kräuterbutter

**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

**Herzhaft gefülltes Sulmtaler Freilandhendl** 26,90


mit Thymian – Frischkäse auf cremigem Risotto vom Jungspinat mit würzigem Asmonte

Ein klassisches Rezept aus dem ehemaligen Herzogtum Steiermark.


...auch zu Kaiser Franz Josephs Zeiten wurde das Kaiserhaus mit Sulmtaler Hühnern beliefert.

---

## VEGAN & VEGETARISCH

**Risotto vom Jungspinat**   19,80

mit würzigem BIO – Feta und geschmorten Strauchparadeisern

\*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch mit unserem veganen Schafskäse zu. 

**Alt – Wiener Krautfleckerl**  18,90

mit Kräuterrahm und frischer Gartenkresse, serviert mit kleinem Blattsalat.

## UNSERE HAUPTSPEISEN KLASSIKER

### **Ausgelöstes Wiener Backhenderl** 22,90

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** 25,90

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

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

### **Kalbsbutterschnitzel** 23,90

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

### **Pfarrwirts herzhaft geröstete Kalbsleber** 25,80

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** 31,90

mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren

### **Pfarrwirts Zwiebelrostbraten** 31,90

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 Safter'l und Butterreis

*Du sollst schwach werden.*

## DESSERT SCHMANKERL

- Pfarrwirts Topfenschmarrn** 🍷 12,90  
mit Zwetschken – Zimtröster
- Crème Brûlée** 🍷 10,90  
mit hausgemachtem Zimteis
- 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

- Hausgemachter Apfelstrudel** 🍷 9,80  
mit Vanillesauce  
\*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu. 🌱
- Hausgemachter Topfenstrudel** 🍷 9,80  
mit Vanillesauce
- Cremiges Schokoladenmousse** 🍷 9,80  
mit fruchtigem Beerenröster
- Hausgemachte Palatschinke** 🍷 5,50