



PFARRWIRT



IHRE VERANSTALTUNG

im ältesten Wirtshaus Wiens

WWW.PFARRWIRT.COM

**DU SOLLST BESONDERE
MOMENTE ERLEBEN.**



*„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.“*



Genießen Sie Ihre Feier in unserem
einzigartigen Ambiente. Egal ob auf der Veranda,
im wunderbaren Prälaten – oder Beethovensaal,
im Rosenpavillon, im Kellergewölbe oder
bei Schönwetter im Rosen – oder Pfarrwirtgarten.

Für Veranstaltungen bis 350 Personen,
bietet der Pfarrwirt die idealen
Voraussetzungen für Ihre Feier.

Gerne erstellen wir für Sie ein persönliches und
maßgeschneidertes Angebot.

Das Pfarrwirt – Team freut sich, Sie und Ihre Gäste
bei uns begrüßen zu dürfen.

Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch unter
+43 (1) / 370 73 73, per E-Mail an **info@pfarrplatz.at**
oder direkt an unserer Rezeption entgegen.

DU SOLLST UNSERE BESONDEREN INKLUSIVLEISTUNGEN SCHÄTZEN.

Ihre Veranstaltung im Pfarrwirt soll für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden – um Sie bereits in der Vorbereitung Ihrer Feier zu unterstützen, sind folgende Leistungen in unseren Menüpreisen inkludiert.



Unser einzigartiges Pfarrwirt Ambiente



Kostenlose Parkplätze direkt vor dem Haus



Kostenlose Menükarten



Kostenlose Tischpläne



Keine Raummiete – faire Mindestkonsumationsregelung



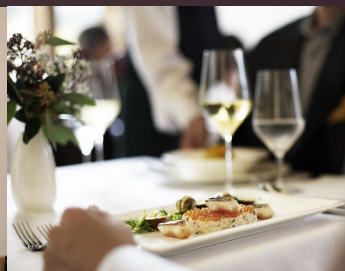
Keine Kosten für Geschirr-, Equipment- oder Möbel



Alle Personalkosten bis 24h



Höchste, regionale Qualität bei unseren Speisen
ausgezeichnet als AMA GenussRegion Partner



UNSERE MENÜEMPFEHLUNGEN.

Pfarrwirts Canapés

Beinschinken von „Thum“ auf Bauernbrot mit Kren

Beef Tartare vom Waldviertler Bio – Rind auf Bauernbrot

Gebeiztes Alpenlachs Tartar mit Avocado auf Weißbrot

Crostini mit Oliven, getrockneten Tomaten
und Frühlingszwiebeln **gerne auch vegan möglich* 🌱

Liptauer Aufstrich mit Paprika und Schnittlauch auf Bauernbrot 🌱

pro Stück € 3,40

PFARRWIRTS TRADITIONSMENÜ I

Marinierter Alpenlachs 🌱

mit Dill – Senf – Mousse, Radi und Wildkräuter

Kräuterschaumsuppe 🌱

mit Weißbrot – Croûtons

Wiener Kalbsrahmgulasch

mit Topfenockerl und Senfgurken

oder

Gegrilltes Forellenfilet „Radlberg“

mit marktfrischem Gemüse,
Frischkäsetascherl und Flusskrebsschaum

Grießflammerie 🌱

mit Kirschragout und Marilleneis

3 – Gänge (mit Suppe) € 47,00

3 – Gänge (mit Vorspeise) € 52,00

4 – Gänge € 57,00

🌱 vegetarisch 🌱 vegan 🌱 glutenfrei

Gedeck pro Person € 4,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

**DU SOLLST TRADITION
GENIESSEN.**

PFARRWIRTS TRADITIONSMENÜ II

Pfarrwirts Vitello 🍷

mit Limettencreme, Kapern und Gartenkresse

Steirische Schwammerlsuppe 🍷 🍴

mit Erdäpfeln und Majoran

BIO – Beiriedschnitte vom Tullnerfelder Rind „Café de Paris“

mit Grillgemüse, Kroketten und Schalottenglacé

oder

Wurzelwaller vom Neusiedler See

mit Semmelkren und Liebstöckel

Baumkuchen mit weißem Moccamousse 🍷

und Waldbeeren

3 – Gänge (mit Suppe)	€ 52,00
3 – Gänge (mit Vorspeise)	€ 57,00
4 – Gänge	€ 59,00

Genießen Sie bei Ihrer Veranstaltung unsere
hauseigenen Weine von den Weingütern Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus.
Unser umfangreiches Sortiment finden Sie in unserer Weinkarte.

🍴 vegetarisch 🌱 vegan 🍷 glutenfrei

Gedeck pro Person € 4,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.



**DU SOLLST BESONDERS
GENIESSEN.**

PFARRWIRTS MENÜ WIENER KLASSIK I

Pfarrwirts Grammelknödel
mit warmen Speck – Kraut

Klare Rindsuppe vom BIO – Ochsen
mit Grießnockerl und Gemüse

Ausgelöstes Wiener Backhenderl
mit Erdäpfel – Vogerlsalat

Pfarrwirts hausgemachter Apfelstrudel 🍏
mit Vanillesauce

3 – Gänge (mit Suppe)	€ 44,00
3 – Gänge (mit Vorspeise)	€ 48,00
4 – Gänge	€ 52,00

🌿 vegetarisch 🌱 vegan 🌾 glutenfrei

Gedeck pro Person € 4,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.



**DU SOLLST BESONDERS
GENIESSEN.**

PFARRWIRTS MENÜ WIENER KLASSIK II

Carpaccio vom BIO – Ochsen

mit Limettencreme, Rucola und würzigem Asmonte

Cremesuppe vom Gartenpaprika

mit Pestonockerl

Geschmorte Kalbsbackerl und rosa gebratener Kalbsrücken

auf Erdäpfel – Krenpüree, glacierten Karotten und Rosmaringlacé

oder

Gegrilltes Lachsforellenfilet

auf Spitzkrautfleckerl mit Paradeiser und Kräuterschaum

Pfarrwirts warmer Schokoladenkuchen

mit „BIO – Misssi“ Vanilleeis

3 – Gänge (mit Suppe) € 51,00

3 – Gänge (mit Vorspeise) € 56,00

4 – Gänge € 61,00

 vegetarisch  vegan  glutenfrei

Gedeck pro Person € 4,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.



**DU SOLLST VERWÖHNT
WERDEN.**

VEGANES WIRTSCHAUSMENÜ I

Pfarrwirts Salat 🌿 🌱 🌾

mit Kräuterpesto, Paradeisern und veganem Schafskäse

Karottensuppe 🌿 🌱 🌾

mit frischem Ingwer und Orange

Buntes Gemüseragout 🌿 🌱 🌾

mit geräuchertem Tofu

Nougat – Orange 🌿 🌱 🌾

Cremiges Nougat und Orangeneis
auf saftigem Schokolade – Biskuit mit einem Gelee
aus sonnengereiften Orangen

3 – Gänge (mit Suppe) € 39,00

3 – Gänge (mit Vorspeise) € 45,00

4 – Gänge € 49,00

VEGANES WIRTSCHAUSMENÜ II

Schwammerlsulz 🌿 🌱 🌾

mit Krenvinaigrette, Rucola und Topinambur

Klare Gemüsesuppe 🌿 🌱 🌾

mit Wurzeln und Erbsen

Pfarrwirts vegane Kasnudeln 🌿 🌱

mit Bio – Kresse und Paprikacreme

Geeiste Linzer Schnitte 🌿 🌱 🌾

Intensives Haselnuss – Eis auf herzhaften Linzerschnitten –
Boden mit fruchtiger Ribiselsauce und knackigem Mandelkrokant.

3 – Gänge (mit Suppe) € 39,00

3 – Gänge (mit Vorspeise) € 45,00

4 – Gänge € 49,00

🌿 vegetarisch 🌱 vegan 🌾 glutenfrei

Gedeck pro Person € 4,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

***DU SOLLST IM BESONDEREN
AMBIENTE FEIERN.***



STILVOLL FEIERN IM GEWÖLBEKELLER



Unser historischer Gewölbekeller, in welchem früher Wein gekeltert wurde, bietet Platz für bis zu 100 Personen in einem einzigartigem Ambiente.

Ausgestattet mit modernster Medientechnik und frei wählbarem Mobiliar ist er so individuell wie Ihre Feier – ganz gleich ob Tanz, Präsentation oder Galadinner – in diesem Rahmen bleibt Ihr Event unvergesslich.



— **UNSERE ZUSATZLEISTUNGEN** —
FÜR IHRE EINZIGARTIGE FEIER.

Technisches Equipment

Flipchart	€ 50,00
Beamer und Leinwand	€ 150,00
Bose-Soundanlage <i>mit Funkmikrofon</i>	€ 150,00
Zwei Bühnenelemente <i>mit einer Größe von 1x2m – pro Element</i>	€ 60,00
Zwei mobile Barelemente <i>mit LED Beleuchtung – pro Element (1,20m)</i>	€ 350,00

Hussen

Weißer Huse inkl. Reinigung – pro Sessel **€ 14,00**

Blumenschmuck

Gerne organisieren wir Ihren Blumenschmuck.
Preise auf Anfrage nach Klärung aller Details.



DU SOLLST DAS BESONDERE MITNEHMEN.

Pfarrplatz – das Buch.

Ein besonderes Geschenk!

Schmökern Sie in unserem Pfarrplatz – Buch über die faszinierende Geschichte dieses Ortes, der schon vor über 2000 Jahren von den Römern besiedelt wurde.

Die facettenreiche Geschichte dieses Platzes zeigt seinen beinahe unveränderten Zustand.

Schon Ludwig van Beethoven fand an diesem malerischen Platz Inspiration für seine Kompositionen.

Lassen Sie sich von der Geschichte dieses magischen Ortes verzaubern!



Unser Genussgutschein.

DIE Geschenkidee.

Einlösbar beim Pfarrwirt sowie
beim Mayer am Pfarrplatz
und bei unserem Ab – Hof– Verkauf!

Vor Ort oder online erhältlich.

Unsere prämierten Weine.

Unsere vielfach prämierten Weine unserer Weingüter Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus finden Sie auch in unserem neuen

Genuss – Shop „Mayer für Zuhause“.

Gleich ums Eck beim Mayer am Pfarrplatz



Gerne bereiten wir Ihnen unsere Weine sowie unser Buch und unsere Gutscheinkarte als Give – Away für Ihre Gäste vor!

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN. REGIONAL & AUSGEZEICHNET.

Regional & ausgezeichnet. Unsere Produkte beziehen wir frisch und in höchster Qualität überwiegend ausfolgenden Regionen:

Rind:	Wiesbauer Gourmet, Reidling
Huhn:	Steirisches Frischgeflügel Tschiltsch, Weistrach
Duroc – Strohschwein:	Wiesbauer Gourmet, Reidling
Milch und Milchprodukte:	Aus Österreich mit dem AMA – Gütesiegel
Eier aus Bodenhaltung:	Eierhof Martha Edhofer, Michelndorf
Erdäpfel:	Landwirtschaft Schiel, Enzersfeld im Weinviertel
Wurzelgemüse:	Marchfelder Gemüse über K. Müllner
Süßwasserfisch:	Bachforelle und Bachsaibling von Freiner BIO – Fisch, Lachsforelle, Saibling und Karpfen von Eishken Estate

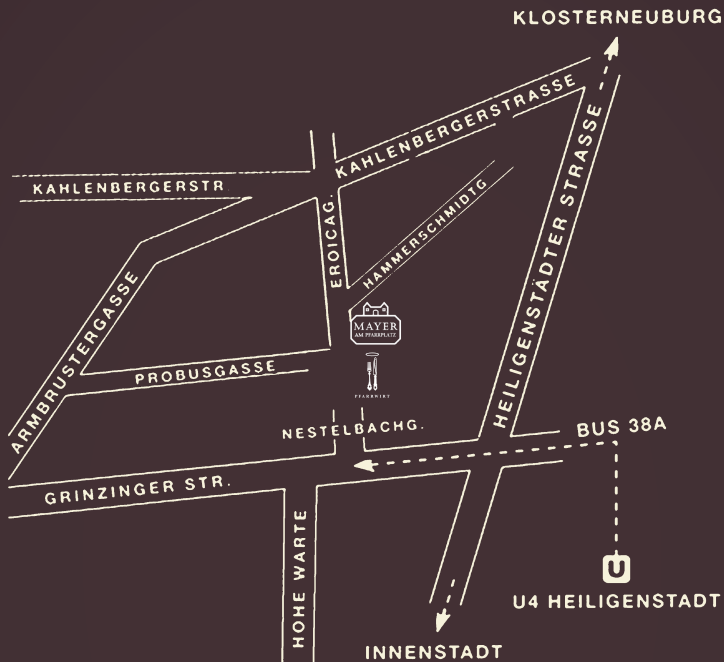
Weiters beziehen wir, feinsten Emmerberger Rohschinken aus dem Schneebergland, Zander vom Neusiedlersee sowie 100 % natürliches und handgemachtes Missi Eis aus Kitzbühel.

„Regionstypischer Rohstoff: Gemischter Satz aus eigener Erzeugung“
und „Produkte aus der GenussRegion: Steirischer Kren
und Marchfelder Spargel.“

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA – Gastrosiegel ausgezeichnet.



**DU SOLLST ZU
UNS FINDEN.**



Sie erreichen uns vom Zentrum aus über die Heiligenstädter Straße und biegen in die Grinzinger Straße links ab. Nach 200m biegen Sie rechts in die Nestelbachgasse/Pfarrplatz ab.

Mit **öffentlichen Verkehrsmitteln** fahren Sie mit der U4 bis zur Endstation „Heiligenstadt“. Von dort aus nehmen Sie den Bus 38 A in Richtung Kahlenberg, bis zur Station „Fernsprechamt/Pfarrplatz“.

Weitere Linien, die zur Verfügung stehen sind die Straßenbahn 37 bis „Hohe Warte“ oder Linie D Richtung Nussdorf. Mit dem **Taxi** fahren Sie 10 – 15 Minuten vom Stadtzentrum.



PFARRWIRT

Täglich von 12.00 – 24.00 Uhr,
Pfarrplatz 5, 1190 Wien
Tel. +43 (1) 370 73 73 | Fax. +43 (1) 370 73 73 -10
info@pfarrplatz.at | www.pfarrwirt.com

Hotline: 0800 7000 10
www.pfarrplatz.at



Der Heurige.

Pfarrplatz 2, 1190 Wien
+43 (1) 370 12 87
mayer@pfarrplatz.at



Die Buschenschank.

Kahlenberger Str. 213, 1190 Wien
+43 664 7555 6667
nussberg@pfarrplatz.at

