

Du sollst willkommen sein.



PFARRWIRT

FRÜHLING BEIM PFARRWIRT

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

- Bärlauch - Ziegenkäse Crème Brûlée** 🍄 16,90
mit fruchtigem Fenchel - Orangensalat
- Pfarrwirts Frühlingsalat** 🍄 🍌 16,90
mit gelben Linsen, Strauchparadeisern, veganem Schafkäse
und hausgemachtem Bärlauchpesto
- Spargel - Wirtshaus - Bowl** 🍄 🍌 18,90
mit grünem Spargel, jungem Spinat, Avocado
Kichererbsen und fruchtigem Himbeer - Limettendressing
- Wirtshaus Vitello** 19,80
Zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten
mit Limettencreme, Bärlauch - Kressesalat, eingelegten Zwiebeln,
gerösteten Waldpilzen und Kapern
- Marinierter Alpenlachs** ^{BIO} 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** ^{BIO}
mit hausgemachter Trüffelmayonnaise,
gesalzener Bauernbutter mit Käuern und roten Zwiebeln
als Vorspeise 19,80
als Hauptgericht 25,90
- Pfarrwirts legendäre Grammelknödel**
mit warmem Speck - Kraut
als Vorspeise 17,90
als Hauptgericht 20,90
- Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)** 43,00
Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche

AUS DEM SUPPENTOPF

- Bärlauchcremesuppe** 🍄 8,50
mit knusprigen Weißbrotcroûtons
- Klare Rindsuppe vom Weideochsen** - wahrscheinlich die Beste in Wien ^{BIO} 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.*

SAISONALE HAUPTGERICHTE

Roulade vom steirischen Freilandhuhn

28,90

gefüllt mit Bärlauch und Heumilch – Kräuterfrischkäse, serviert mit Spinat – Ricottagnocchi in einer Sauce von unserem Riesling Alsegg – Hernalis

Gegrilltes Filet vom Radlberger Lax

39,50

mit marktfrischem Grillgemüse, Heurigen und Knoblauchbutter
...Radlberger Lax aus der Naturteichwirtschaft Radlberg wächst in klarem Quellwasser artgerecht auf und schwimmt in Naturteichen mit Baumbestand am Uferstrand. Ein besonders natürlicher und gesunder Fisch.

Filetsteak vom niederösterreichischen Weideochsen

45,00

Am Grill in Ihrer gewünschten Garstufe zubereitet, serviert mit Pfefferrahmsauce, Steak – Frites und herzhaften Speckfisolen

...GANZ BESONDERS MIT

...Tiroler Alpengarnelen als WIRTSHAUS SURF & TURF

Aufpreis 9,00

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Altwiener Hos'ntürlfleisch/Katzenschroa

19,80

mit hausgemachten Kräuternockerl und Pilzen
... „Katzenschroa“ ist die Bezeichnung für ein historisches Gericht aus Oberösterreich. Es handelt sich dabei um ein Geschnetzeltes aus mehreren Sorten Fleisch – bei uns vom Waldviertler Weidekalb, Mangalitza Schwein und vom Bio-Ochsen – welches auf den oberösterreichischen Bauernhöfen traditionell am Schlachttag zubereitet und verzehrt wurde. Wir verzichten bei der Interpretation auf Innereien. Der Name „Katzenschroa“ soll daher rühren, dass der köstliche Duft des historischen Gerichts, anscheinend die versammelte Katzenschar auf den jeweiligen Höfen zum Maunzen, Jammern und Betteln brachte.

VEGAN & VEGETARISCH

Cremiges Bärlauchrisotto

21,00

mit gebackenem Heumilch – Camembert und grünem Salat
*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu. 

...mit Tiroler Alpengarnelen

...ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Aufpreis 13,00

Hausgemachte Bärlauchtascherl

19,80

mit Frischkäse und gerösteten Pilzen, serviert mit kleinem Blattsalat

Alt - Wiener Krautfleckerl

18,90

mit kleinem Blattsalat

UNSERE HAUPTSPEISEN KLASSIKER

Ausgelöstes Wiener Backhenderl 23,90

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 25,00

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

- Erdäpfel - Vogersalat 6,90
- Petersilerdäpfel oder Reis 6,90

Kalbsbutterschnitzel 23,90

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

Pfarrwirts herzhaft geröstete Kalbsleber 26,80

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

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

Wiener Fiaker Gulasch 20,90

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  33,00

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 24,90

mit herrlichem Safter'l und Butterreis

DESSERT SCHMANKERL

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Böhmische Liwanzen 11,80

mit Wiener Powidl und hausgemachtem Sauerrahmeis
...Die böhmischen Süßspeisen, darunter auch die böhmischen Liwanzen, waren Vorreiter für die Vielzahl an begehrten Süßspeisen, die in Österreich auf keiner Dessertkarte fehlen dürfen – bei uns serviert mit herrlichem Sauerrahmeis.

Mascarpone – Joghurtknockerl  10,90
auf Fruchtspiegel – Duett

Hausgemachte Cremeschnitte  10,90
mit Beerenragout und Minze

Geeiste gebrannte Mandeln  10,90
unser Eisdessert mit frischen Beeren

Missi-Eis – MEI LIABSTES EIS VOM BAUERNHOF, 2 Kugeln  8,90
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  10,80
mit Vanillesauce

Cremiges Schokoladenmousse  10,80
mit fruchtigem Beerenröster

Hausgemachte Palatschinke  5,70
mit Pfarrwirts Marillenmarmelade