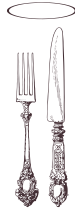


*Du sollst willkommen sein.*



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** <sup>BIO</sup> 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** <sup>BIO</sup>  
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 <sup>BIO</sup> 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