









VORSPEISEN

- Pfarrwirts Spargelsalat**    17,50
mit Strauchparadeisern, veganem Schafskäse
und mariniertem Marchfelder BIO Spargel
- Panna Cotta vom Marchfelder BIO Spargel**  19,80
auf Lachstartar mit Stroherdäpfeln
*...wir beziehen unseren BIO Spargel vom Familienbetrieb Brandenstein
aus dem Marchfeld in Niederösterreich. Dort ist es das oberste Ziel,
unbelastete Lebensmittel mit unverfälschtem Geschmack zu erzeugen.
Qualität, die man schmeckt - überzeugen Sie sich selbst.*
- Wirtshaus Vitello** 19,80
Zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten
mit Limettencreme, Kressesalat, eingelegten Zwiebeln und Kapern
- 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**  19,80
mit hausgemachter Trüffelmayonnaise,
gesalzener Bauernbutter mit Käuern und roten Zwiebeln
als Vorspeise 26,90
als Hauptgericht
- Pfarrwirts legendäre Grammelknödel**
mit warmem Speck - Kraut
als Vorspeise 17,90
als Hauptgericht 20,90
- Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)** 44,00
Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche

AUS DEM SUPPENTOPF

- Spargelcremesuppe**  8,50
mit knusprigen Weißbrotdcroûtons
- 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.*


SAISONALE HAUPTGERICHTE

Marchfelder BIO - Spargel „Solo Fino“

mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Heurigen  25,90

mit Bauernbutter und Brösel  25,90

mit Sauce Hollandaise, Heurigen und Beinschinken vom Duroc - Strohschwein 27,90

*auf Wunsch auch vegan mit bestem Olivenöl erhältlich 

Gebratene Maishendlbrust

28,90

auf Spargelrisotto mit Thymianglace

Zander & BIO Spargel

34,90

gebratenes Zanderfilet mit Marchfelder BIO Solospargel, Sauce Bernaise und Heurigen

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.

Tenderloin Steak von der niederösterreichischen BIO Kalbin 46,00

Am Grill in Ihrer gewünschten Garstufe zubereitet,
serviert mit Marchfelder BIO Spargel, Sauce Choron und Steak Pommes

...GANZ BESONDERS MIT

...Tiroler Alpengarnelen als WIRTSHAUS SURF & TURF Aufpreis 13,00

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Gebackene Fledermaus vom Duroc - Strohschwein

19,80

mit Erdäpfel - Mayonnaise - Salat mit frischer Wiener Mayonnaise


... Als Fledermaus bezeichnet man in der Altwiener Küche jenes Teilstück vom Rind oder Schwein, das aus dem Kreuzbein gelöst wird, und das die Form einer Fledermaus hat. Paniert und langsam gebacken, servieren wir es vom Duroc - Strohschwein mit unserem hausgemachten Erdäpfel - Mayonnaise - Salat mit Mayonnaise aus der Delikatessmanufaktur Rösel.

VEGAN & VEGETARISCH

Risotto vom Marchfelder Spargel

23,90

mit würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat

*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu. 

...mit Tiroler Alpengarnelen

...ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Aufpreis 13,00

Spargel - Wirtshaus - Bowl

19,80

mit jungem Spinat, Süßkartoffeln, Kichererbsen, veganem Schafskäse, grünem Spargel und fruchtigem Himbeer - Limettendressing

Hausgemachte Bärlauchtascherl

19,80

mit Frischkäse und gerösteten Pilzen, serviert mit kleinem Blattsalat

Du sollst beherzt nach Großem verlangen.

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 32,90

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

Gundelpalatschinke 10,90

mit Schokolade, Nüssen und Missi – Vanille Eis

...„IN GUNDELS REICH“ - der ungarische Meisterkoch Karoly Gundel (1883-1956), der neben dem Franzosen Auguste Escoffier bis heute zu den größten Chefs aller Zeiten zählt, war Schöpfer dieses Küchenklassikers. Diese – zugegebenermaßen keineswegs kalorienarme – Küchentraktion wird nicht nur im Restaurant Gundel in Budapest hochgehalten, sondern darf auch hier im Pfarrwirt wieder neu entdeckt werden.

Tichy's Eismarillenknödel 10,90

mit Marillenröster und Schlagobers

Hausgemachte Cremeschnitte 10,90

mit Beerenragout und Minze

Pfarrwirts Mascarponecreme 10,90

mit frischen Marchfelder Erdbeeren

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