





VORSPEISEN

Pfarrwirts Schwammerlsalat 	18,50
mit gerösteten Eierschwammerln, Strauchparadeisern und veganem Schafkäse	
Eierschwammerl – Rieslingsulz 	18,50
mit Schnittlauchmayonnaise, Vogerlsalat und Kürbiskernpesto	
Pfarrwirts Schwammerl – Eierspeis	21,80
auf Knoblauch – Fitnessbrot mit Kürbiskernöl und knusprigem Speck vom Wollschwein	
Wirtshaus Vitello	20,80
Zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten mit Limettencreme, Kressesalat, eingelegten Zwiebeln und Kapern	
Marinierter Alpenlachs 	20,80
mit Radi, jungem Spinat und Dill – Senf <i>...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.</i>	
Beef Tartar vom Weideochsen 	20,80
mit hausgemachter Trüffelmayonnaise, gesalzener Bauernbutter mit Käuern und roten Zwiebeln <i>als Vorspeise</i> 20,80 <i>als Hauptgericht</i> 27,90	
Pfarrwirts legendäre Grammelknödel	18,90
mit warmem Speck – Kraut <i>als Vorspeise</i> 18,90 <i>als Hauptgericht</i> 21,90	
Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)	46,00
Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche	

AUS DEM SUPPENTOPF

Schwammerlcremesuppe 	9,00
mit frischem Majoran	
Klare Rindsuppe vom Weideochsen – wahrscheinlich die Beste in Wien 	8,50
mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl <i>...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.</i>	

SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Faschierte Laibchen vom Buttermilchhendl 27,90

auf Riesling – Eierschwammerlrisotto mit würzigem Asmonte und Thymianglace

Gegrilltes Filet vom Radlberger Lax 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. BIO-Auflagen werden von unserem Lieferanten sogar übertroffen.

Wirtshaus Pfeffersteak vom Weideochsen 46,00

Zartes gegrilltes Rinderfiletsteak vom Niederösterreichischen Weideochsen in Ihrer Garstufe nach Wahl zubereitet. Serviert mit sautierten Pilzen, Steakpommes und unserer legendären Pfefferrahmsauce nach altem Hausrezept.

... mit Tiroler Alpengarnelen

... ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Feinschmecker – Aufpreis 13,00

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

"Svíčková na smetaně" Böhmischer Rinderbraten 25,90


in Wurzelrahm mit gebratenem Serviettenknödel und Preiselbeeren

... Die Svíčková gilt als eine der traditionellsten Gerichte der böhmischen Schmorküche. Hier beim Pfarrwirt lassen wir sie in unserer Rubrik der Kronländerküche wieder aufleben und bereiten dieses Gericht in höchster Qualität vom niederösterreichischen Weideochsen zu und servieren dies im köstlichen Wurzelrahm mit flaumigem Serviettenknödel. Und die Geschichte besagt, dass die Svíčková tags darauf, wenn der Wurzelrahm beim Aufwärmen ein wenig karamellisiert, gleich noch einmal so gut schmeckt. Bei uns wird sie selbstverständlich täglich frisch zubereitet – aber vielleicht eine Idee zum Mitnehmen für Zuhause?

VEGAN & VEGETARISCH

Eierschwammerlrisotto 20,80

mit würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat

*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

... mit Tiroler Alpengarnelen

... ein unvergessliches Geschmackserlebnis.


Feinschmecker – Aufpreis 13,00

Pfarrwirts Schwammerl – Bowl 20,80

mit Kichererbsen, jungem Spinat, glacierten Eierschwammerln, Strauchparadeisern, veganem Schafkäse und fruchtigem Erdbeer – Limettendressing

Herzhaftes Eierschwammerlgulasch 20,80

mit Serviettenknödel und buntem Paprika

*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

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 26,00

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

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

Kalbsbutterschnitzel 24,90

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 34,00

mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Pfarrwirts Zwiebelrostbraten 33,50

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 26,90

mit herrlichem Safter'l und Butterreis

DESSERT SCHMANKERL

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Gebackene Apfelradln  11,90

mit Heumilch – Topfeneis und Zimtzucker

...Apfelradln waren als goldgelbes Schmalzgebäck schon in Urgroßmutter's Küche beliebt und heiß begehrt. Sie sind ein fester Bestandteil der süßen Kronländerküche. Frisch gebacken und heiß serviert schmecken sie einfach himmlisch „guat“ – und das zu jeder Tageszeit.

Pfarrwirts legendärer Marillenknödel (1 Stück)  10,90

mit Butter – Brösel und Marillenröster

Tichy's Eismarillenknödel  10,90

mit Marillenröster und Schlagobers

Hausgemachte Cremeschnitte 10,90

mit Beerenragout und Minze

Missi-Eis – MEI LIABSTES EIS VOM BAUERNHOF, 2 Kugeln  8,90

Zur Wahl: Himbeersorbet*, Zitronensorbet*, Erdbeersorbet*, Marillensorbet*
Vanille, Schokolade,

*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  5,90

mit Pfarrwirts Marillenmarmelade