





## VORSPEISEN


<b>Pfarrwirts Kürbissalat</b>  	18,50
mit glaciertem Muskatkürbis, Strauchparadeisern, eingelegten Zwiebeln und veganem Schafkäse	
<b>Wirtshaus Vitello</b>	20,80
Zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten mit Limettencreme, Kressesalat, eingelegten Zwiebeln und Kapern	
<b>Marinierter Alpenlachs</b> 	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>	
<b>Beef Tartar vom Weideochsen</b> 	
mit hausgemachter Trüffelmayonnaise, gesalzener Bauernbutter mit Kräutern und roten Zwiebeln <i>als Vorspeise</i> 20,80 <i>als Hauptgericht</i> 27,90	
<b>Pfarrwirts legendäre Grammelknödel</b>	
mit warmem Speck - Kraut <i>als Vorspeise</i> 18,90 <i>als Hauptgericht</i> 21,90	
<b>Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)</b>	46,00
Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche	

## AUS DEM SUPPENTOPF

<b>Cremesuppe vom Hokaidokürbis</b> 	9,00
mit hausgemachtem Apfelknödel	
<b>Klare Rindsuppe vom Weideochsen</b> - 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

**Steirische Maishendlbrust vom Grill**  27,90  
auf cremigem Kürbisrisotto mit würzigem Asmonte

**Wirtshaus Pfeffersteak vom Weideochsen**  46,00  
Zartes gegrilltes Rinderfiletsteak vom Niederösterreichischen Weideochsen in Ihrer Garstufe nach Wahl zubereitet. Serviert mit Erdäpfel – Pilzgröst'l und unserer legendären Pfefferrahmsauce nach altem Hausrezept.

**... mit Tiroler Alpengarnelen**  
... ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Feinschmecker – Aufpreis 13,00

**Gegrilltes Filet vom Bachsaibling**  39,50  
auf Grillgemüse, Heurigen und Knoblauchbutter  
*... Bachsaibling aus der Naturteichwirtschaft Radlberg wächst in klarem Quellwasser artgerecht auf und schwimmt in Naturteichen mit Baumbestand am Uferstrand. Ein besonders natürlicher und gesunder Fisch.*

## AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE


**Zanderfilet vom Grill** 25,90  
mit Prager Grammeln, Kürbispuree und Creme vom Ried Alsegg  
*... Dieses Rezept stammt ursprünglich aus dem Königreich Böhmen, hier beim Pfarrwirt lassen wir es aus unserer Kronländer Rezeptsammlung wieder neu aufleben. Verfeinert mit regionalen Produkten wie unserem Zander – ein grätenfreies Filet mit festem, weißem Fleisch. Wahrlich nicht umsonst ist der Zander einer der beliebtesten und schmackhaftesten Speisefische.*

## VEGAN & VEGETARISCH

**Cremiges Kürbisrisotto**  20,80  
mit Ziegenkräuterkäse und kleinem grünen Salat  
\*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

**... mit Tiroler Alpengarnelen**  
... ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Feinschmecker – Aufpreis 13,00

**Knusprige Erdäpfel – Kürbispuffer**  21,90  
mit Schnittlauch – Heumilchsauerrahmdip und kleinem Blattsalat

**Pfarrwirts Kürbis – Bowl**   20,80  
mit Kichererbsen, jungem Spinat, Muskatkürbis, Strauchparadeisern, knusprigen Süßkartoffeln, veganem Schafkäse und fruchtigem Himbeer – Limettendressing

**Pfarrwirts herzhafteste Steinpilztascherl**   21,90  
mit veganem Schafkäse und 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** 26,00

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

- Erdäpfel - Vogerlsalat 6,90

- Petersilerdäpfel oder Reis 6,90

### **Kalbsbutterschnitzerl** 25,90

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

### **Pfarrwirts herzlich geröstete Kalbsleber** 26,80

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

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

### **Wiener Fiaker Gulasch** 20,90

DAS Wiener Traditions-gulasch 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 Wiener Krautfleckerl** 20,90

WIEDER  
DA!

zubereitet nach unserem Traditionsrezept

mit Kräuterrahm und kleinem Blattsalat

\*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

### **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.*

### **Naturschnitzerl vom Weidekalb** 26,90

mit herrlichem Safter'l und Butterreis

## DESSERT SCHMANKERL

### AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



#### Rigó Jancsi 🍫

10,90

Schokoladenmousseschnitte

...Rigó Jancsi - die herrliche Schokoladenmousseschnitte aus unserem Kronländerkochbuch. Benannt nach dem berühmten ungarischen Geiger Rigó Jancsi, welcher meinte, wenn schon eine Torte, dann muss es eine solche sein! Die Zubereitung des Originalrezepts dauert über zwei Tage, aber diese Mühe machen wir uns gerne, damit Sie in den Genuss dieses Klassikers der Kronländerküche kommen. Jó étvágyat!

#### Pfarrwirts Kürbis Crème Brûlée 🍫

10,80

mit hausgemachtem Zimteis

#### Pfarrwirts Zwetschkenknödel (1 Stück) 🍫

10,90

mit Butter - Brösel und Zwetschkenragout

#### Hausgemachte Cremeschnitte

10,90

mit Beerenragout und Minze

#### Tichy's Eismarillenknödel 🍫 🌱

10,90

mit Marillenröster und Schlagobers

#### Geeiste Linzerschnitte & geeiste gebrannte Mandeln 🍫 🌱

10,80

mit frischen Beeren

#### Missi-Eis - MEI LIABSTES EIS VOM BAUERNHOF, 2 Kugeln 🍫

8,90

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

\*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.

## 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