

VORSPEISEN

Herbstsalat „WILD & ROTE RÜBE“

Blattsalat mit glacierten Schalotten, Roten Rüben, veganem Schafkäse und Weinviertler Wildschweinrohschinken

*Gerne bereiten wir dieses Gericht für Sie vegan/vegetarisch zu.  

18,90



Knusprige Roulade vom Weidegansl

auf süßsaurem Glasnudel – Gemüsesalat mit frischem Koriander

19,80



Weidegansl – Étagère (für 2 Personen)

Ganslknödel auf Kürbiskraut, gebackene Ganslleber mit Waldorfsalat und Cranberries und knusprige Ganslroulade auf süßsaurem Glasnudel – Gemüsesalat mit frischem Koriander

41,50

Hausgebeiztes Filet vom Weideochsen

mit Trüffel – Senfsauce, Rucola und gebratenen Waldpilzen

20,80

Marinierter Alpenlachs

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.

20,80

Beef Tartar vom Weideochsen

mit Senf – Trüffelmayonnaise, Bauernbutter mit hausgemachtem Kräutersalz und roten Zwiebeln

als Vorspeise

als Hauptgericht

20,80

27,90

Pfarrwirts legendäre Grammelknödel

mit warmem Speck – Kraut

als Vorspeise

als Hauptgericht

18,90

21,90

AUS DEM SUPPENTOPF

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Vegane Rote Rüben Suppe „Borschtsch“

9,50

mit Liebstöckl und frischem Kren

...Russisch boršč, eigentlich = Bärenklau, der Name wurde von einer früher daraus hergestellten Suppe auf das neue Gericht übertragen und ist einer der beliebtesten Klassiker der Kronländer Küche. Beim Pfarrwirt interpretieren wir dieses Gericht mit den besten Zutaten. Die Hauptkomponente für den Geschmack ist die Rote Rübe, welche das Aroma und die typisch dunkelrote herausragende erdige Farbe mit sich bringt.

AUS DEM SUPPENTOPF



Gansleinmachsuppe

nach unserem Traditionsrezept
mit Grießknödel und Wurzelgemüse

9,50

Klare Rindsuppe vom Weideochsen – wahrscheinlich die Beste in Wien

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.
Qualität, die man schmeckt.

8,50

KÖSTLICHES ZUR WILDZEIT



Pfarrwirts ofenfrisches Weidegansl

mit Apfel – Rotkraut, Erdäpfelknödeln und glacierten Maroni

33,90

WILDES Maronigulasch mit Orangengremolata

Herzhaftes Wildgulasch mit Maroni und unserem Pinot Noir „Nussberg“,
serviert mit Serviettenknödel und eingelegter Rotweibirne mit Preiselbeeren

25,90

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

mit Krokette, Rosenkohl und Rotwein – Preiselbeersauce

42,00

NICHT GANZ SO WILD

Gegrilltes Filet vom Bachsaibling

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.

39,50

Gegrilltes Zanderfilet

mit Zucchini – Kürbis – Gröstl Sauce vom Riesling Alsegg

28,50

Filetsteak vom BIO – Ochsen

mit Grillgemüse, hausgemachten Krokette und unserer legendären Pfeffersauce

49,00

Zart gegrillte Steirische Maishendlbrust

auf Rote – Rübenrisotto mit Sauce vom Riesling Alsegg

27,90

VEGAN & VEGETARISCH

Rote Rüben Risotto

mit österreichischen BIO – Walnüssen und Riesling – Krenschäum
*Gerne bereiten wir dieses Gericht für Sie vegan zu. 

19,80

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 21,90

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 34,50

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



Böhmische Powidltascherl

11,50

mit hausgemachtem Zwetschkenragout und Vanilleeis

...Powidl, Mus, Marmelade - es ist mir Powidl! Dieses süße Dessert aus überreifen, getrockneten, entkernten Pflaumen, war schon in ältesten österreichischen Kochbüchern eine der frühesten Nennungen. Ein Nachtisch, der heutzutage hauptsächlich in Österreich und Tschechien genossen wird. Powidl (von „povidat“ - „reden“) weist auf die zeitaufwendige Zubereitungsweise durch ständiges Umrühren hin - eine Zeitspanne, die sich die Bäuerinnen früher gerne mit Plaudern verkürzten. Der Ausdruck Powidl stammt aus dem alten Böhmen, aus dem heutigen Tschechien, bedeutet in Österreich „Das ist mir Powidl“ so viel wie: „Das ist mir gleichgültig“. Der unvergleichliche Geschmack unserer hausgemachten Powidltascherl ist jedoch wahrlich himmlisch.

WIEDER
DA!

Hausgemachter Apfelschmarrn

12,90

mit cremigem Lebkucheneis

Pfarrwirts Maronireis

11,50

mit fruchtigem Beerenröster, Schlagobers und Schokoladensauce

Hausgemachte Cremeschnitte

10,90

mit Beerenragout und Minze

Geeiste Linzerschnitte & geeiste gebrannte Mandeln


10,90

mit frischen Beeren

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

8,90

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

*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