

VORSPEISEN

Wilder Wintersalat

Vogersalat mit marinierten Linsen und hausgemachten Wildkroketten

*Gerne bereiten wir dieses Gericht auf Wunsch mit veganem Schafkäse zu.  

18,90

Hausgebeiztes Filet vom Weideochsen

mit Trüffel – Senfsauce, Rucola und gebratenen Waldpilzen

21,90

Knusprige Roulade von der Bauernente

auf süßsaurem Glasnudel – Sojasprossensalat mit frischem Koriander

19,80

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

27,90

AUS DEM SUPPENTOPF

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Rote Rüben Suppe „Borschtsch“

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.

9,50

Pfarrwirts Maronicremesuppe

mit glacierte Birne

*Gerne bereiten wir dieses Gericht für Sie vegan zu. 

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 IN DER WINTERZEIT

Knusprig gebackenes Filet vom Karpfen 29,80
mit Erdäpfel – Rahmgurkensalat

Geschmorter Wildschweinsbraten 29,80
mit Rotkraut, Erdäpfelknödeln, Wacholdersauce und Preiselbeeren

Waldviertler Bauernente 32,90
mit Apfel – Rotkraut und hausgemachten Erdäpfelknödel
... unsere Waldviertler Bauernente wird jeden Tag ofenfrisch für Sie gebraten und ist daher nur in einer beschränkten Anzahl verfügbar. Wir bitten um Verständnis, sollte sie, aufgrund der hohen Nachfrage, das ein oder andere Mal bereits ausverkauft sein. Gerne bereiten wir unsere Pfarrwirt – Bauernente auch auf Reservierung vor!

Wirtshaus Pfeffersteak vom Weideochsen  49,00
Zart gegrilltes Rinderfiletsteak vom Niederösterreichischen Weideochsen in Ihrer Garstufe nach Wahl zubereitet. Serviert mit Kürbis – Zucchini - Gröst'l und unserer legendären Pfefferrahmsauce nach altem Hausrezept.

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

Dürnsteiner Rieslinghendl 27,90
auf Baby – Mangoldrisotto mit frischem Kerbel, Pinienkernen und würzigem Asmonte.
... Ein klassisches Rezept aus dem ehemaligen Erzherzogtum Österreich unter der Enns. Wir lassen dieses besondere Gericht aus unserer Kronländer Rezeptsammlung wieder neu aufleben. Nur das BESTE vom BESTEM – Stubenküken aus dem Vulkanland, herzhafter Risotto und natürlich unser Riesling „Alsegg-Hernal“ vom Mayer am Pfarrplatz.

VEGAN & VEGETARISCH

Herzhafte Kürbistascherl  21,90
auf Hokkaidopüree mit Feta und kleinem Blattsalat

Pfarrwirts Winterrisotto  21,90
mit sautiertem Baby – Mangold, ofengetrockneten Strauchparadeisern, Pinienkernen, herzhaftem Asmonte und kleinem Blattsalat
*Gerne bereiten wir dieses Gericht für Sie vegan zu. 

UNSERE HAUPTSPEISEN KLASSIKER

Ausgelöstes Wiener Backhenderl 24,90

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 26,50

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

- Erdäpfel - Vogerlsalat 6,90

- Petersilerdäpfel oder Reis 6,90

Kalbsbutterschnitzel 25,90

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

Pfarrwirts herzhafte geröstete Kalbsleber 27,50

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

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

Wiener Fiaker Gulasch 23,90

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

Wiener Krautfleckerl 21,90

zubereitet nach unserem Traditionsrezept

mit Kräuterrahm und kleinem Blattsalat

*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

Pfarrwirts Zwiebelrostbraten 36,00

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 27,90

mit herrlichem Safter'l und Butterreis

DESSERT SCHMANKERL

- Pfarrwirts Kaiserschmarrn** 🍷 12,90
mit hausgemachtem Zwetschkenröster
- Hausgemachte Cremeschnitte** 10,90
mit Beerenragout und Minze
- Marinierter Kastanienreis** 🍷 11,50
mit Beerenröster, Schokoladensauce und Schlagobers
- Weihnachtskekse zum Teilen** 🍷 18,00
100g auf dem Teller serviert
- 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.

WIE DAMALS...

- „Arme Ritter“** 🍷 10,90
mit cremiger Vanillesauce und frischen Beeren
...Es existieren noch viele andere Namen für dieses Gericht, wie Semmelschnitten, Semmelschmarrn, Bavesen, Pofesen oder „Blinder Fisch“. Eine Legende besagt, dass Ritter einst eher arm waren und sich nicht mit Fleisch versorgen konnten. Stattdessen mussten sie sich mit altbackenem Brot begnügen, welches sie in die Pfanne warfen. Wir lassen dieses Gericht wieder aufleben und bereiten es für Sie in bewährter Pfarrwirt - Qualität mit den besten Zutaten zu. Eine kulinarische Reise in die Vergangenheit.

UNSERE DESSERT KLASSIKER

- Hausgemachter Apfelstrudel** 🍷 10,80
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