

VORSPEISEN

Pfarrwirts Wintersalat 	17,90
Rucola Salat mit Strauchparadeisern und Parmesan, mariniert mit unserem Balsamessig aus dem Wiener Gemischten Satz DAC. *Gerne bereiten wir dieses Gericht auf Wunsch mit Chili Beef vom Rinderfilet zu.	24,90
Carpaccio vom Weideochsen 	21,90
mit Trüffelrahm, Rucola und gebratenen Waldpilzen	
Cremiges Lachstartar	21,90
mit Avocado, Koriander und Limetten	
Beef Tartar vom Weideochsen 	
mit Senf – Trüffelmayonnaise, Bauernbutter mit hausgemachtem Kräutersalz und roten Zwiebeln <i>als Vorspeise</i>	20,80
<i>als Hauptgericht</i>	27,90
Pfarrwirts legendäre Grammelknödel	
mit warmem Speck – Kraut <i>als Vorspeise</i>	18,90
<i>als Hauptgericht</i>	21,90

AUS DEM SUPPENTOPF

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Terlaner Weinsuppe 	9,50
mit Zimtstangerl <i>... Ein klassisches Rezept aus der ehemaligen Gefürsteten Grafschaft Tirol und Vorarlberg, zubereitet mit unserem Riesling Alsegg-Hernals.</i>	
.....	
Gelbe Linsensuppe 	9,50
mit Heumilch – Kräuterrahm *Gerne bereiten wir dieses Gericht für Sie vegan zu. 	
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. Qualität, die man schmeckt.</i>	

VEGAN & VEGETARISCH

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. 	

PFARRWIRTS STEAKWOCHEN

Zu Jahresbeginn verwöhnen wir Sie auf vielfachen Wunsch mit den besten Steakgerichten vom Weideochsen, Hirsch, Lachs und Duroc – Strohschwein. Serviert mit einer Sauce Ihrer Wahl. Zubereitet von unserem Küchenteam am Gusseisengrill in Ihrer gewünschten Garstufe - in **bewährter Pfarrwirt – Qualität.**

Rinderfiletsteak vom niederösterreichischen Weideochsen

Das Filet, auch Lungenbraten oder Tenderloin genannt, gilt als das edelste Stück vom Rind. Unser Rinderfilet stammt von der Kalbin aus Österreich – mager, leicht nussig und besonders mürb. DER Steakgenuss für Feinschmecker.

Lady's Cut (180g)	38,00
Gentleman's Cut (250g)	45,00
CHATEAUBRIAND aus dem Mittelstück (500g)	88,00



WIRTSCHAUS SURF & TURF

...mit Steirischen Gebirgs Garnelen Feinschmecker – Aufpreis 13,50

Porterhouse DRY AGED vom Simmentaler Fleckvieh (700g)

 119,00

100% Österreich. 100% BIO. In einer Kältekammer reift dieses besondere Fleisch bei extrem trockener Luft mindestens 28 Tage. Dieser Teil des Fleckviehs vereint das zarte Filetstück mit der kräftigen Beiried. Die perfekte Wahl für Feinschmecker, welche die Abwechslung lieben.



Flat Iron Steak (250g) 36,00

Das Flat Iron Steak aus den USA ist ein besonderes Stück aus dem Schulterscherzerl. Mit einem besonderen Cut wird dies zubereitet und ist intensiv, aber nicht aufdringlich im Geschmack. Wir empfehlen hier die Garstufe Medium – Rare.

Weidekalb – Rückensteak (200g) 38,00

Das Kalbs Rückensteak vom Niederösterreichischen Weidekalb hat wenig Fett und viele Nährstoffe, dabei ist es besonders zart und saftig.

Hirschkalbsrückensteak (200g) 38,00

Das besonders zarte und aromatische Steak vom Hirschkalb gilt als wahre Delikatesse. Beste österreichische Qualität aus heimischem Wildbestand garantiert eine wahre Gaumenfreude für WILD – Liebhaber.

Pfarrwirts Lachssteak 34,00

Saftiges Steak vom handfiletierten Lachs mit viel Protein und wertvollen Omega-3-Fettsäuren – in bester Qualität von unserem Fischhändler täglich frisch geliefert.

Steak vom Duroc – Strohschwein (300g) 34,00

Ein wunderbar marmoriertes Fleisch am Knochen vom niederösterreichischen Duroc – Strohschwein aus Tierwohl-Haltung. Diese Steakspezialität schneiden wir aus der Krone – sehr saftig, fest im Biss und gleichzeitig zart.

BITTE WÄHLEN SIE ZU IHREM LIEBLINGSSTEAK EINE HAUSGEMACHTE SAUCE, WELCHE IHR GERICHT VOLLENDET:
Pfeffersauce | Sauce Bernaise | Zwiebel – Senf | Hausgemachte Kräuterbutter | Rinderjus

Unsere Beilagen zu Ihrem Steakgericht je 6,90

- Erdäpfelgratin mit im Felsenkeller gereiftem Bergkäse
- Ofenkartoffel mit Schnittlauch – Kräuterrahm • feiner Blattspinat á la Creme
- herzhaftes Speckfisolens • knusprige Erdäpfelspalten

Du sollst beherzt nach Großem verlangen.

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 „Asegg-Hernals“ vom Mayer am Pfarrplatz.



UNSERE HAUPTSPEISEN KLASSIKER

Ausgelöstes Wiener Backhenderl

24,90

vom steirischen Freilandhuhn, im Körberl serviert.

Wiener Schnitzel

26,50

...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 herzhaft geröstete Kalbsleber

27,50

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

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.

Wiener Fiaker Gulasch

23,90

DAS Wiener Traditions-gulasch nach altem Hausrezept.

Serviert mit knusprigem Frankfurter, Freiland – Spiegelei, flaumigem Semmelknödel und Gewürzgurke.

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.

Naturschnitzerl vom Weidekalb

27,90

mit herrlichem Safter'l und Butterreis

GEDECK MITTAG 3,50

mit unserem Weizensauerteigbrot im Pappelholz

GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG 4,50

DESSERT SCHMANKERL

Pfarrwirts Topfen – Obersnockerl 🍷 10,90
auf Fruchtspiegel

Hausgemachte Cremeschnitte 10,90
mit Beerenragout und Minze

Winterliches Maronimousse 🍷 11,50
mit Beerenröster, Schokoladensauce und Schlagobers

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.

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.

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