









VORSPEISEN

- Pfarrwirts Frühlingsalat**   17,90
mit Radieschen, Bärlauch – Blattspinat, Strauchparadeisern und veganem Schafkäse mariniert mit hausgemachtem Bärlauchpesto
- Spargel – Wirtshaus – Bowl**   19,80
mit grünem Spargel, jungem Spinat, Avocado, Kichererbsen und fruchtigem Himbeer – Limettendressing
- Wirtshaus Vitello** 20,80
Zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten mit Limettencreme, Bärlauch – Kressesalat, eingelegten Zwiebeln, gerösteten Waldpilzen und Kapern
- Marinierter Alpenlachs**  21,90
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.
- Beef Tartar vom Weideochsen**  20,80
mit Senf – Trüffelmayonnaise, Bauernbutter mit hausgemachtem Kräutersalz und roten Zwiebeln
als Vorspeise 20,80
als Hauptgericht 27,90
- Pfarrwirts legendäre Grammelknödel**
mit warmem Speck – Kraut
als Vorspeise 19,80
als Hauptgericht 22,90
- Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)** 46,00
Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche

AUS DEM SUPPENTOPF

- Bärlauchcremesuppe**  9,50
mit knusprigen Weißbrotdcroûtons
- Klare Rindsuppe vom Weideochsen** – wahrscheinlich die Beste in Wien  8,50
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.

SAISONALE HAUPTGERICHTE

Roulade vom steirischen Freilandhuhn 28,90

gefüllt mit Bärlauch und Heumilch – Kräuterfrischkäse,
serviert mit grünem Spargel, Erdäpfelgratin und Sauce Bernaise

Filet vom Bachsaibling 39,50

auf gegrilltem Frühlingsgemüse, 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.

Filetsteak vom niederösterreichischen Weideochsen 49,00

Am Grill in Ihrer gewünschten Garstufe zubereitet,
serviert mit Pfefferrahmsauce, Steak – Frites und herzhaften Speckfisolen

Zanderfilet vom Grill 35,90

mit Erdäpfel – Spargel – Gröstl, gerösteten Grammeln und Rieslingschaum

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE


Altwiener Hos'ntürlfleisch/Katzenschroa 21,90

mit hausgemachten Kräuternockerl und Pilzen

... „Katzenschroa“ ist die Bezeichnung für ein historisches Gericht aus Oberösterreich.
Es handelt sich dabei um ein Geschnetzeltes aus mehreren Sorten Fleisch – bei uns vom
Waldviertler Weidekalb, Mangalitza Schwein und vom Bio-Ochsen – welches auf den
oberösterreichischen Bauernhöfen traditionell am Schlachttag zubereitet und verzehrt
wurde. Wir verzichten bei der Interpretation auf Innereien. Der Name „Katzenschroa“
soll daher rühren, dass der köstliche Duft des historischen Gerichts, anscheinend die
versammelte Katzenschar auf den jeweiligen Höfen zum Maunzen,
Jammern und Betteln brachte.

VEGAN & VEGETARISCH

Cremiges Bärlauchrisotto 21,90

mit gebackenem Heumilch – Camembert und grünem Salat
*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu. 

Hausgemachte Bärlauchtascherl 22,90

mit Frischkäse und gerösteten Pilzen,
serviert mit kleinem Blattsalat

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 28,70

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

- Erdäpfel - Vogersalat 6,90

- Petersilerdäpfel oder Reis 6,90

Kalbsbutterschnitzel 26,90

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

Pfarrwirts herzhaft geröstete Kalbsleber 27,90

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

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

Wiener Fiaker Gulasch 24,90

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 36,00

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

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Somlóer Nockerl 🍌

11,90

mit gehackten Nüssen, Rosinen, Schokolade und Schlagobers

...trotz teilweise abenteuerlicher Schreibweise wie etwa

„Szomlauer“ oder „Schomlauer“ sind die berühmten Somlóer Nockerl von vielen österreichischen Speisekarten nicht wegzudenken. Wir haben den Ursprung der Süßspeise zurückverfolgt - so soll es in Ungarn einen Berg namens „Somloi“ geben.

Besagter Berg - nämlich der Somlo - liegt mitten in einer Weingegend, rund 60 Kilometer nördlich des Plattensees. Die Somlóer Nockerl gehören zu den Klassikern der ungarischen Küche und erfreuen sich beim Pfarrwirt ebenso großer Beliebtheit wie unsere Palatschinken oder die hauseigene Cremeschnitte. **Enthält Alkohol.**

Mascarpone - Joghurtnockerl 🍌

9,80

auf einem Fruchtspiegel - Duett

Hausgemachte Cremeschnitte

11,90

mit Beerenragout und Minze

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 🍌

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