

VORSPEISEN

Pfarrwirts Spargelsalat

mit Strauchparadiesern, veganem Schafkäse und mariniertem Marchfelder BIO Spargel

18,90

Marchfelder BIO Spargel

mit marinierter Balsamico – Erdbeeren und Weinviertler Prosciutto

20,90

Wirtshaus Vitello

Zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten mit Limettencreme, Kressesalat, eingelegten Zwiebeln und fruchtigen Kapern

20,90

... wir beziehen unseren BIO Spargel vom Familienbetrieb Brandenstein aus dem Marchfeld in Niederösterreich. Dort ist es das oberste Ziel, unbelastete Lebensmittel mit unverfälschtem Geschmack zu erzeugen. Qualität, die man schmeckt – überzeugen Sie sich selbst.

Marinierter Alpenlachs

mit Radi, jungem Spinat und Dill – Senf

21,90

... 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

mit hausgemachter Trüffelmayonnaise, gesalzener Bauernbutter mit Käutern und roten Zwiebeln
als Vorspeise
als Hauptgericht

20,80

27,90

Pfarrwirts legendäre Grammelknödel

mit warmem Speck – Kraut

19,80

als Vorspeise

22,90

als Hauptgericht

Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)

46,00

Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche

AUS DEM SUPPENTOPF

Spargelcremesuppe

mit knusprigen Weißbrotcroûtons

9,50

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.

GEDECK MITTAG 3,50
Pfarrwirts Winzerbrot

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

SAISONALE HAUPTGERICHTE

Marchfelder BIO - Spargel „Solo Fino“

- ... mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Heurigen  27,90
- ... mit Bauernbutter und Brösel  27,90
- ... mit Sauce Hollandaise, Heurigen und Beinschinken vom Duroc - Strohschwein 29,80
- *auf Wunsch auch vegan mit bestem Olivenöl erhältlich 

Gebratene Maishendlbrust

auf Spargelrisotto mit Thymianglace 28,90

Zander & BIO Spargel

gebratenes Zanderfilet mit Marchfelder BIO Solospargel, Sauce Bernaise und Heurigen 35,90

Filet vom Bachsaibling

auf gegrilltem Frühlingsgemüse, Heurigen und Knoblauchbutter
... Bachsaibling aus der Naturteichwirtschaft Radlberg wächst in klarem Quellwasser artgerecht auf und schwimmt in Naturteichen mit Baumbestand am Uferrand. Ein besonders natürlicher und gesunder Fisch. 39,80

Filet Steak von der niederösterreichischen BIO Kalbin

Am Grill in Ihrer gewünschten Garstufe zubereitet,
 serviert mit Marchfelder BIO Spargel, Sauce Choron und Steak Pommes 48,00

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Gebackene Fledermaus vom Duroc - Strohschwein

22,90

mit Erdäpfel - Mayonnaise - Salat mit frischer Wiener Mayonnaise

... Als Fledermaus bezeichnet man in der Altwiener Küche jenes Teilstück vom Rind oder Schwein, das aus dem Kreuzbein gelöst wird, und das die Form einer Fledermaus hat. Paniert und langsam gebacken, servieren wir es vom Duroc - Strohschwein mit unserem hausgemachten Erdäpfel - Mayonnaise - Salat mit Mayonnaise aus der Delikatessmanufaktur Rösel.

VEGAN & VEGETARISCH

Risotto vom Marchfelder Spargel

23,90

mit würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat

*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu. 

Spargel - Wirtshaus - Bowl

19,80

mit jungem Spinat, Süßkartoffeln, Kichererbsen, veganem Schafkäse,
 grünem Spargel und fruchtigem Himbeer - Limettendressing

Hausgemachte Spargetascher

23,90

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

Kalbsbutterschnitzerl

26,90

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

Pfarrwirts herhaft geröstete Kalbsleber

27,90

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

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

Wiener Fiaker Gulasch

24,90

DAS Wiener Traditionsgulasch nach altem Hausrezept.

Serviert mit knusprigem Frankfurter, Freiland – Spiegelei,
flauigem 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 BIO

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.

Naturschnitzerl vom Weidekalb

27,90

mit herrlichem Safter'l und Butterreis

GEDECK MITTAG 3,50
Pfarrwirts Winzerbrot

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

DESSERT SCHMANKERL

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Gundelpalatschinke

mit Schokolade, Nüssen und Missi – Vanille Eis

11,90

„IN GUNDELS REICH“ - der ungarische Meisterkoch Karoly Gundel (1883-1956), der neben dem Franzosen Auguste Escoffier bis heute zu den größten Chefs aller Zeiten zählt, war Schöpfer dieses Küchenklassikers. Diese – zugegebenermaßen keineswegs kalorienarme – Küchentradition wird nicht nur im Restaurant Gundel in Budapest hochgehalten, sondern darf auch hier im Pfarrwirt wieder neu entdeckt werden.

Tichy's Eismarillenknödel

mit Marillenröster und Schlagobers

11,80

Crème Brûlée

mit cremigem Pistazieneis

10,90

Hausgemachte Cremeschnitte

mit Beerengragout und Minze

11,90

Pfarrwirts Mascarponecreme

mit frischen Marchfelder Erdbeeren

11,90

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

mit Vanillesauce

*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu

10,80

Hausgemachter Topfenstrudel

mit Vanillesauce

10,80

Cremiges Schokoladenmousse

mit fruchtigem Beerenröster

10,80

Hausgemachte Palatschinke

mit Pfarrwirts Marillenmarmelade

5,90

GEDECK MITTAG 3,50
Pfarrwirts Winzerbrot

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