


VORSPEISEN

Pfarrwirts Spargelsalat    18,90

mit Strauchparadeisern, veganem Schafkäse
und mariniertem Marchfelder BIO Spargel

Marchfelder BIO Spargel  20,90

mit marinierten Balsamico – Erdbeeren und Weinviertler Prosciutto

Wirtshaus Vitello 20,90

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

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

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 hausgemachter Trüffelmayonnaise,
gesalzener Bauernbutter mit Käuern und roten Zwiebeln

als Vorspeise
als Hauptgericht

27,90

Pfarrwirts legendäre Grammelknödel

mit warmem Speck – Kraut

als Vorspeise
als Hauptgericht

19,80
22,90

Vorspeisen Étagère (für 2 Personen) 46,00

Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche

AUS DEM SUPPENTOPF

Spargelcremesuppe  9,50

mit knusprigen Weißbrotcrouçons

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

- 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** 28,90
auf Spargelrisotto mit Thymianglace
- Zander & BIO Spargel**  35,90
gebratenes Zanderfilet mit Marchfelder BIO Solospargel, Sauce Bernaise und Heurigen
- Filet vom Bachsaibling**  39,80
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.
- Filet Steak von der niederösterreichischen BIO Kalbin**   48,00
Am Grill in Ihrer gewünschten Garstufe zubereitet,
serviert mit Marchfelder BIO Spargel, Sauce Choron und Steak Pommes

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 Spargeltascherl**  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 - Vogerlsalat 6,90

- Petersilerdäpfel oder Reis 6,90

Kalbsbutterschnitzel 26,90

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

Pfarrwirts herzhafte geröstete Kalbsleber 27,90

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

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

Wiener Fiaker Gulasch 24,90

DAS Wiener Traditionsgulasch 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



Gundelpalatschinke 🍷

11,90

mit Schokolade, Nüssen und Missi – Vanille Eis

...„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 🍷

11,80

mit Marillenröster und Schlagobers

Crème Brûlée 🍷

10,90

mit cremigem Pistazieneis

Hausgemachte Cremeschnitte

11,90

mit Beerenragout und Minze

Pfarrwirts Mascarponecreme 🍷

11,90

mit frischen Marchfelder Erdbeeren

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