

VORSPEISEN

Pfarrwirts Schwammerlsalat

18,90

mit gerösteten Eierschwammerln, Strauchparadeisern
und veganem Schafkäse

Carpaccio vom Bio - Weideochsen

21,90

mit Rucola, gerösteten Eierschwammerln, würzigem Asmonte und Balsamico

Pfarrwirts Schwammerl - Eierspeis

21,80

auf Knoblauch - Fitnessbrot mit Kürbiskernöl und knusprigem Speck vom Wollschwein

Wirtshaus Vitello

20,90

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

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

21,90

28,90

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

Schwammerlcremesuppe

9,50

mit frischem Majoran

*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

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

Sous – vide gegarte Maishendlbrust

28,90

mit Eierschwammerln à la crème und gebratenen Serviettenknödeln

Filet vom Bachsaibling

39,80

auf gegrilltem Sommergemüse, 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.

Wirtshaus Pfeffersteak vom Weideochsen

48,00

Zartes gegrilltes Rinderfiletsteak vom Niederösterreichischen Weideochsen in Ihrer Garstufe nach Wahl zubereitet. Serviert mit sautierten Pilzen, Steakpommes und unserer legendären Pfefferrahmsauce nach altem Hausrezept.

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

"Svíčková na smetaně" Böhmischer Rinderbraten

25,90

in Wurzelrahm mit gebratenem Serviettenknödel und Preiselbeeren
... Die Svíčková gilt als eine der traditionellsten Gerichte der böhmischen Schmorküche. Hier beim Pfarrwirt lassen wir sie in unserer Rubrik der Kronländerküche wieder aufleben und bereiten dieses Gericht in höchster Qualität vom niederösterreichischen Weideochsen zu und servieren dies im köstlichen Wurzelrahm mit flaumigem Serviettenknödel. Und die Geschichte besagt, dass die Svíčková tags darauf, wenn der Wurzelrahm beim Aufwärmen ein wenig karamellisiert, gleich noch einmal so gut schmeckt. Bei uns wird sie selbstverständlich täglich frisch zubereitet – aber vielleicht eine Idee zum Mitnehmen für Zuhause?

VEGAN & VEGETARISCH

Geröstete Eierschwammerl

24,90

mit Freilande und Petersilerdäpfel

Eierschwammerlrisotto

24,90

mit würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat
*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

Pfarrwirts Schwammerl – Bowl

20,90

mit Kichererbsen, jungem Spinat, glacierten Eierschwammerln, Strauchparadeisern, veganem Schafkäse und fruchtigem Erdbeer – Limettendressing

Herzhaftes Eierschwammerlgulasch

23,90

mit Serviettenknödel und buntem Paprika
*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch 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

28,90

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

– Erdäpfel – Vogerlsalat

6,90

– Petersilerdäpfel oder Reis

6,90

Kalbsbutterschnitzerl

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

36,90

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

36,90

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

28,90

mit herrlichem Safter'l und Butterreis

DESSERT SCHMANKERL

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Gebackene Apfelradln

12,90

mit Heumilch – Topfeneis (enthält Alkohol/Rum) und Zimtucker

...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.

Pfarrwirts legendärer Marillenknödel (1 Stück)

11,90

mit Butter – Brösel und Marillenröster

Tichy's Eismarillenknödel

11,90

mit Marillenröster und Schlagobers

Hausgemachte Cremeschnitte

11,90

mit Beerenragout und Minze

Misssi-Eis – MEI LIABSTES EIS VOM BAUERNHOF, 2 Kugeln

8,90

Zur Wahl: Himbeersorbet*, Zitronensorbet*, Erdbeersorbet*, Marillensorbet*
Vanille, Schokolade, Rum – Topfen mit Rosinen

*vegan 



DIE ERFOLGSGESCHICHTE EINES ÖSTERREICHISCHEN NATURPRODUKTES

Weil unsere Heimat Natur ist und unser Misssi Eis noch echtes Handwerk. Und weil uns „frisch und hausgemacht“ noch lange nicht reicht, ist unser Misssi Eis 100% natürlich.

Du sollst Altbewährtes nicht verändern.

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

Informationen zu Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service Team.

GEDECK MITTAG 3,50
mit Pfarrwirts legendärem Weizensauerteigbrot

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