

VORSPEISEN

- Pfarrwirts Schwammerlsalat**   18,90
mit gerösteten Eierschwammerln, Strauchparadeisern
und veganem Schafkäse
- Caesar Salat**  17,90
Marktfrischer Romanasalat mit Kirschtomaten, würzigem Asmonte,
Caesar – Dressing und knusprigen Weißbrot – Croûtons
& FREILANDHENDL: saftig gegrillte Hühnerfiletstreifen Aufpreis 6,00
& WEIDEOCHSE: rosa gegrillte Filetspitzen vom Weideochsen Aufpreis 8,00
- Sommer – Antipasti** 19,80
Gegrilltes Sommergemüse, Weinviertler Prosciutto, würziger Asmonte und Grissini
- 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**  21,90
mit hausgemachter Trüffelmayonnaise,
gesalzener Bauernbutter mit Kräutern und roten Zwiebeln
als Vorspeise 28,90
als Hauptgericht
- Wirtshaus Vitello** 20,90
Zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten
mit Limettencreme, Kressesalat, eingelegten Zwiebeln und fruchtigen Kapern
- 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

- Schwammerlcremesuppe**  9,50
mit frischem Majoran
*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 
-  **Erfrischende Gurkenkaltschale** 9,50
mit Flusskrebse
*gerne auch vegetarisch erhältlich 
- 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.

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

GEDECK MITTAG 3,50

mit Pfarrwirts legendärem Weizensauerteigbrot
exklusiv für uns gebacken von der Traditionsbäckerei MüllerGartner

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

SAISONALE HAUPTGERICHTE

Rosa gebratene Filetspitzen vom Weideochsen 37,00
mit Steinpilz – Tagliatelle à la crème und würzigem Asmonte

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 Uferand. Ein besonders natürlicher und gesunder Fisch.

Zartrosa gegrilltes Lammkotelett 39,80
mit Erdäpfelgratin, sommerlichem Grillgemüse und Rosmaringlace

Wirtshaus Pfeffersteak vom Weideochsen  49,00
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

Dürnsteiner Rieslinghendl 28,90
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 „Alsegg-Hernals“ vom Mayer am Pfarrplatz.

VEGAN & VEGETARISCH

Eierschwammerlrisotto  25,90
mit würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat
*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

Pfarrwirts Schwammerl – Bowl   21,90
mit Kichererbsen, jungem Spinat, glacierten Eierschwammerln, Strauchparadeisern, veganem Schafkäse und fruchtigem Erdbeer – Limettendressing

Herzhaftes Eierschwammerlgulasch  24,90
mit Serviettenknödel und buntem Paprika
*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

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

GEDECK MITTAG 3,50

mit Pfarrwirts legendärem Weizensauerteigbrot
exklusiv für uns gebacken von der Traditionsbäckerei MüllerGartner

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

UNSERE HAUPTSPESIEN 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

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 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
Szegeed 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.

Naturschnitzel vom Weidekalb 28,90

mit herrlichem Safter'l und Butterreis

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

GEDECK MITTAG 3,50

mit Pfarrwirts legendärem Weizensauerteigbrot
exklusiv für uns gebacken von der Traditionsbäckerei MüllerGartner

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

Du sollst schwach werden.

DESSERT SCHMANKERL

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Böhmische Powidltascherl

12,90

mit Butter – Brösel und Vanilleeis

...Powidl, Mus, Marmelade- es ist mir Powidl! Dieses süße Dessert aus überreifen, getrockneten, entkernten Pflaumen, war schon in ältesten österreichischen Kochbüchern eine der frühesten Nennungen. Ein Nachtisch, der heutzutage hauptsächlich in Österreich und Tschechien genossen wird. Powidl (von „povidat“ – „reden“) weist auf die zeitaufwendige Zubereitungsweise durch ständiges Umrühren hin - eine Zeitspanne, die sich die Bäuerinnen früher gerne mit Plaudern verkürzten. Der Ausdruck Powidl stammt aus dem alten Böhmen, aus dem heutigen Tschechien, bedeutet in Österreich „Das ist mir Powidl“ so viel wie: „Das ist mir gleichgültig“. Der unvergleichliche Geschmack unserer hausgemachten Powidltascherl ist jedoch wahrlich himmlisch.

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

Wiener Eiskaffee

10,90

mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokoladensauce

Missi-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 Missi Eis noch echtes Handwerk. Und weil uns „frisch und hausgemacht“ noch lange nicht reicht, ist unser Missi 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
exklusiv für uns gebacken von der Traditionsbäckerei MüllerGartner

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