

VORSPEISEN

Herbstsalat „ROTE RÜBE“



18,90

Blattsalat mit glacierten Schalotten, Roten Rüben und veganem Schafkäse



Knusprige Roulade vom Weidegansl

19,80

auf süßsaurem Glasnudel – Gemüsesalat mit frischem Koriander



Weidegansl – Étagère (für 2 Personen)

48,00

Ganslknödel auf Kürbiskraut, gebackene Ganslleber mit Waldorfsalat und Cranberries und knusprige Ganslroulade auf süßsaurem Glasnudel – Gemüsesalat mit frischem Koriander

Wir beziehen unsere GÄNSE und WILDSPEZIALITÄTEN von „GROSSARLER – GENUSS“

100% Frischfleisch aus Österreich, Salzburgerland – Pongau.
sowie STEIRISCH GUTMANN – Steiermark – Paltau

Hausgebeiztes Filet vom Weideochsen



24,90

mit Trüffel – Senfsauce, Rucola und gebratenen Waldpilzen

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

22,90

29,90

Pfarrwirts legendäre Grammelknödel

mit warmem Speck – Kraut

als Vorspeise

als Hauptgericht

19,80

22,90

AUS DEM SUPPENTOPF

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Rote Rüben Suppe „Borschtsch“



9,50

mit Liebstöckl und frischem Kren

... Russisch boršč, eigentlich = Bärenklau, der Name wurde von einer früher daraus hergestellten Suppe auf das neue Gericht übertragen und ist einer der beliebtesten Klassiker der Kronländer Küche. Beim Pfarrwirt interpretieren wir dieses Gericht mit den besten Zutaten und bereiten diese Vegan zu. Die Hauptkomponente für den Geschmack ist die Rote Rübe, welche das Aroma und die typisch dunkelrote herausragende erdige Farbe mit sich bringt.

AUS DEM SUPPENTOPF



Gansleinmachsuppe

9,50

nach unserem Traditionsrezept
mit Grießknödel und Wurzelgemüse

Klare Rindsuppe vom Weideochsen – wahrscheinlich die Beste in Wien



8,90

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.

KÖSTLICHES ZUR WILDZEIT



Pfarrwirts ofenfrisches Weidegansl

38,90

mit Apfel – Rotkraut, Pfarrwirts Gansl – Jus,
flaumigen Erdäpfelknödeln und glacierten Maroni

WILDES Maronigulasch mit Orangengremolata

26,90

Herzhaftes Wildgulasch mit Maroni und unserem Pinot Noir „Nussberg“,
serviert mit Serviettenknödel und eingelegter Rotweibirne mit Preiselbeeren

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

44,00

mit Kroketten, Kohlsprossen und Rotwein – Preiselbeersauce

NICHT GANZ SO WILD

Gegrilltes Filet vom Bachsaibling



39,80

auf Grillgemüse, 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.

Filetsteak vom BIO – Ochsen



(250g)

49,80

mit gegrilltem Marktgemüse, Steak – Fries und unserer legendären Pfeffersauce

Zart gegrillte Steirische Maishendlbrust



28,90

auf Rote Rüben – Risotto mit Sauce vom Riesling Alsegg

VEGAN & VEGETARISCH

Rote Rüben – Risotto



23,90

mit österreichischen BIO – Walnüssen,
Riesling – Krenschäum und kleinem grünen Blattsalat

*Gerne bereiten wir dieses Gericht für Sie vegan zu.



UNSERE HAUPTSPEISEN KLASSIKER

Ausgelöstes Wiener Backhenderl

25,90

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

29,50

...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

25,90

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

29,50

mit herrlichem Safter'l und Butterreis

DESSERT SCHMANKERL

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Gundelpalatschke



11,90

mit Schokolade, Nüssen und Misssi – 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.

WIEDER
DA!

Hausgemachter Apfelschmarrn



13,90

mit cremigem Zimteis

Pfarrwirts Maronireis



12,90

mit fruchtigem Beerenröster, Schlagobers und Schokoladensauce

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 Palatschke



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