

## VORSPEISEN

- Pfarrwirts Wintersalat**    18,90  
Blattsalat mit marinierten Linsen und veganem Schafkäse
- Hausgebeiztes Filet vom Weideochsen**   24,90  
mit Trüffel – Senfsauce, Rucola und gebratenen Waldpilzen
- Knusprige Roulade von der Bauernente**  19,80  
auf süßsaurem Glasnudel – Sojasprossensalat mit frischem Koriander
- 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**  22,90  
mit hausgemachter Trüffelmayonnaise,  
gesalzener Bauernbutter mit Kräutern und roten Zwiebeln  
*als Vorspeise* 29,90  
*als Hauptgericht*
- Pfarrwirts legendäre Grammelknödel**  
mit warmem Speck – Kraut  
*als Vorspeise* 19,80  
*als Hauptgericht* 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.*
- 
- Pfarrwirts Maronicremesuppe**  9,50  
mit glaciierter Birne  
*\*Gerne bereiten wir dieses Gericht für Sie vegan zu.* 
- 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.*

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

## KÖSTLICHES ZUR WINTERZEIT

### Waldviertler Bauernente – UNSER WINTERKLASSIKER 33,90

mit Apfel – Rotkraut und hausgemachten Erdäpfelknödel

... unsere Waldviertler Bauernente wird jeden Tag ofenfrisch für Sie gebraten und ist daher nur in einer beschränkten Anzahl verfügbar. Wir bitten um Verständnis, sollte sie, aufgrund der hohen Nachfrage, das ein oder andere Mal bereits ausverkauft sein. Gerne bereiten wir unsere Pfarrwirt – Bauernente auch auf Reservierung vor!

### WILDES Maronigulasch mit Orangengremolata 27,90

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

### Knusprig gebackenes Filet vom Wildkarpfen 33,90

mit Erdäpfel – Rahmgurkensalat

### Wirtshaus Pfeffersteak vom Weideochsen 49,80

Zart gegrilltes Rinderfiletsteak vom niederösterreichischen Weideochsen in Ihrer Garstufe nach Wahl zubereitet. Serviert mit Erdäpfelgratin und Gemüse mit unserer legendären Pfefferrahmsauce nach altem Hausrezept.

### 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 Uferstrand. Ein besonders natürlicher und gesunder Fisch.

## 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, herzhaftes Risotto und natürlich unser Riesling „Alsegg-Hernalis“ vom Mayer am Pfarrplatz.

## VEGAN & VEGETARISCH

### Cremige Pilzrahmnudeln 23,90

mit frischen Kräutern, Asmonte und grünem Salat

### Pfarrwirts Winterrisotto 23,90

mit sautiertem Baby – Mangold, ofengetrockneten Strauchparadeisern, Pinienkernen, herzhaftem Asmonte und kleinem 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

**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** 25,90

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**  22,90

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**  29,50

mit herrlichem Safter'l und Butterreis

## DESSERT SCHMANKERL

### AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

#### Böhmische Powidltascherl

11,90

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.

WIEDER  
DA!

#### Pfarrwirts hausgemachter Apfelschmarrn

13,90

mit cremigem Alpen – Karamelleis

#### Hausgemachte Cremeschnitte

11,90

mit Beerenragout und Minze

#### Maronipalatschinke

11,90

mit Schokoladensauce, Schlagobers und Zimteis

#### Weihnachtskekse zum Teilen

19,00

100g auf dem Teller serviert

#### Missi-Eis – MEI LIABSTES EIS VOM BAUERNHOF, 2 Kugeln

8,90

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

\*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 cremiger Vanillesauce

\*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu  

#### Hausgemachter Topfenstrudel

10,80

mit cremiger 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