



PFARRWIRT



IHRE FEIER

~~ im ältesten Wirtshaus Wiens ~~

WWW.PFARRWIRT.COM

**DU SOLLST BESONDERE
MOMENTE ERLEBEN.**



*„Ein Tafelspitz ist ein Tafelspitz,
ein Wiener Schnitzel ein Wiener Schnitzel.“*

*Was simpel klingt, ist eines der großen
Geheimnisse der Wiener Küche:
einfache, klare, unverfälschte Gerichte,
die schmecken, wie sie schmecken sollen.“*



Für Veranstaltungen bis 350 Personen,
bietet der Pfarrwirt die idealen
Voraussetzungen für Ihre Feier.

Gerne erstellen wir für Sie ein persönliches und
maßgeschneidertes Angebot.

Das Pfarrwirt – Team freut sich, Sie und Ihre Gäste
bei uns begrüßen zu dürfen.



Hier geht es zu unserem
virtuellen Rundgang!

Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch unter
+43 (1) / 370 73 73, per E-Mail an info@pfarrplatz.at
oder direkt an unserer Rezeption entgegen.



DU SOLLST UNSERE BESONDEREN INKLUSIVLEISTUNGEN SCHÄTZEN.

Feiern Sie besondere Momente im Pfarrwirt – wir machen Ihre Veranstaltung WEINzigartig. Folgende Leistungen unseres Hauses sind in unseren Menüpreisen bereits inkludiert:



Unser einzigartiges Pfarrwirt Ambiente



Kostenlose Parkplätze direkt vor dem Haus nach Verfügbarkeit



Kostenlose Menükarten



Kostenlose Tischpläne



Keine Raummiete – faire Mindestkonsumationsregelung



Keine Kosten für Geschirr, Equipment oder Möbel



Alle Personalkosten bis 24 Uhr



Höchste, regionale Qualität bei unseren Speisen
ausgezeichnet als AMA GenussRegion Partner



**UNSERE
MENÜEMPFEHLUNGEN.**

Pfarrwirts Canapés

Beinschinken auf Bauernbrot mit Kren

Beef Tartare vom Waldviertler Bio – Rind auf Bauernbrot

Gebeiztes Alpenlachs Tartar mit Avocado auf Weißbrot

Crostini mit Oliven, getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln

Liptauer Aufstrich mit Paprika und Schnittlauch auf Bauernbrot 

pro Stück € 3,60

**PFARRWIRTS
TRADITIONSMENÜ I**

Marinierter Alpenlachs 

mit Dill – Senf – Mousse, Radi und Wildkräuter

Alt Wiener Erdäpfelsuppe 

mit Waldpilzen und Weißbrot – Croûtons

**Pfarrwirts Zwiebelrostbraten
vom Weideochsen**

mit Braterdäpfeln, Röstzwiebeln und Gewürzgurke

oder

Gegrilltes Forellenfilet „Radlberg“

mit Gemüserisotto und Dillrahmsauce

Kaiserschmarrn 

mit Zwetschkenröster

3 – Gänge (mit Suppe) **€ 53,00**

3 – Gänge (mit Vorspeise) **€ 58,00**

4 – Gänge **€ 64,00**

 vegetarisch  vegan  glutenfrei

Gedeck pro Person € 4,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

**DU SOLLST TRADITION
GENIESSEN.**

PFARRWIRTS TRADITIONSMENÜ II

Wirtshaus Vitello

Zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten mit Limettencreme, Gartenkräutern, gerösteten Waldpilzen und Kapern

Cremesuppe vom Gartenpaprika

mit gerösteten Waldpilzen

Rosa gebratene Beiried – Schnitte

mit Röstgemüse, hausgemachten Erdäpfelkroketten und Pfefferrahmsauce

oder

Gegrilltes Filet vom Zander

auf Erdäpfel – Erbsenpüree mit glaciertem Gemüse
und Sauce vom Riesling Alsegg

Cremiges Schokoladenmousse

mit fruchtigem Beerenragout

3 – Gänge (mit Suppe)	€ 59,00
3 – Gänge (mit Vorspeise)	€ 64,00
4 – Gänge	€ 68,00

Genießen Sie bei Ihrer Veranstaltung unsere
hauseigenen Weine von den Weingütern Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus.
Unser umfangreiches Sortiment finden Sie in unserer Weinkarte.

 vegetarisch  vegan  glutenfrei

Gedeck pro Person € 4,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.



*DU SOLLST BESONDERS
GENIESSEN.*

PFARRWIRTS MENÜ
WIENER KLASSIK I

Pfarrwirts Grammelknödel

mit warmen Speck – Sauerkaut

Klare Rindsuppe vom Weideochsen 

mit unserem legendären Grießnockerl

Ausgelöstes Wiener Backhenderl

mit Erdäpfel – Vogerlsalat

Hausgemachter Topfenstrudel 

mit cremiger Vanillesauce

3 – Gänge (mit Suppe) € 51,00

3 – Gänge (mit Vorspeise) € 55,00

4 – Gänge € 59,00

 vegetarisch  vegan  glutenfrei

Gedeck pro Person € 4,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.



**DU SOLLST BESONDERS
GENIESSEN.**

**PFARRWIRTS MENÜ
WIENER KLASSIK II**

Carpaccio vom Weideochsen

mit Rucola, gerösteten Pilzen, Balsamico und Asmonte

Gelbe Linsen Suppe  

mit Kokosmilch aus biologischer Landwirtschaft

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

mit Erdäpfelgratin, Pilzen à la crème und Rosmarinlage

oder

Gegrilltes Filet vom Seesaibling

mit Blattspinat, Erdäpfeln und Zitronensauce

Pfarrwirts Cremeschnitte

mit fruchtigem Waldbeerenragout

3 – Gänge (mit Suppe) **€ 59,00**

3 – Gänge (mit Vorspeise) **€ 64,00**

4 – Gänge **€ 69,00**

 vegetarisch  vegan  glutenfrei

Gedeck pro Person € 4,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.



**DU SOLLST VERWÖHNT
WERDEN.**

VEGANES WIRTSHAUSMENÜ I

Pfarrwirts Wirtshaussalat
mit Kräuterpesto, Paradeisern und veganem Schafkäse

Gelbe Linsen Suppe
mit Kokosmilch aus biologischer Landwirtschaft

Risotto der Saison
mit knackigem Blattsalat

Hausgemachter Apfelstrudel
mit cremiger Vanillesauce

3 – Gänge (mit Suppe)	€ 45,00
3 – Gänge (mit Vorspeise)	€ 52,00
4 – Gänge	€ 56,00

vegetarisch vegan glutenfrei

Gedeck pro Person € 4,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.



*DU SOLLST VERWÖHNT
WERDEN.*

VEGANES WIRTSHAUSMENÜ II

Gefüllte Avocado



mit Paradeisertartar, Basilikum und Limetten – Olivenöl

Klare Gemüsesuppe



mit Wurzelgemüse und Erbsen

Handgemachte Teigtascherl



gefüllt mit Hummus & Erdäpfeln –

serviert mit Bio-Kresse und fruchtiger Paprikacreme

Frische Früchte der Saison



serviert mit Himbeer – und Marillensorbet

3 – Gänge (mit Suppe) € 45,00

3 – Gänge (mit Vorspeise) € 52,00

4 – Gänge € 55,00

vegetarisch vegan glutenfrei

Gedeck pro Person € 4,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.



*DU SOLLST IM BESONDEREN
AMBIENTE FEIERN.*

**STILVOLL FEIERN
IM
GEWÖLBEKELLER**

Unser historischer Gewölbekeller, in welchem früher Wein gekeltert wurde, bietet Platz für bis zu 100 Personen in einem einzigartigem Ambiente.

Ausgestattet mit modernster Medientechnik und frei wählbarem Mobiliar ist er so individuell wie Ihre Feier – ganz gleich ob Tanz, Präsentation oder Galadinner – in diesem Rahmen bleibt Ihr Event unvergesslich.



**— UNSERE ZUSATZLEISTUNGEN —
FÜR IHRE EINZIGARTIGE FEIER.**

Technisches Equipment

Flipchart	€ 50,00
Beamer und Leinwand	€ 180,00
Bose-Soundanlage <i>mit Funkmikrofon</i>	€ 180,00
Zwei Bühnenelemente <i>mit einer Größe von 1x2m</i> - pro Element	€ 90,00

Hussen

Weisse Husse inkl. Reinigung - pro Stuhl **€ 17,00**

Blumenschmuck

Gerne organisieren wir Ihren Blumenschmuck.
Preise auf Anfrage nach Absprache aller Details.



**DU SOLLST DAS BESONDERE
MITNEHMEN.**

GENUSS FÜR ZUHAUSE



Unser Genussgutschein.

DIE Geschenkidee.

Einlösbar beim Pfarrwirt,
beim Mayer am Pfarrplatz
und für unseren Ab - Hof- Verkauf.

Vor Ort oder online als
print at home erhältlich

Unsere prämierten Weine.

Unsere vielfach prämierten Weine
der Weingüter Mayer am
Pfarrplatz und Rotes Haus finden Sie auch
in unserem neuen
Genuss - Shop „Mayer für Zuhause“.
Gleich ums Eck beim Mayer am Pfarrplatz



Unsere Geschenkkörbe

Individuell & persönlich.

Stellen Sie sich Ihren persönlichen
Geschenkkorb in unserem Genussshop
zusammen ganz nach Ihrem Geschmack.
In unserem Ab-Hof-Shop beim Mayer
am Pfarrplatz finden Sie saisonale
Genuss Accessoires, kleine
Kostbarkeiten und edle Weinpräsente.
Auch als Give-Away für Ihre Gäste.

Gerne bereiten wir Ihnen unsere Weine sowie unsere
Gutscheinkarte als Give-away für Ihre Gäste vor.

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN. REGIONAL & AUSGEZEICHNET.

Regional & ausgezeichnet. Unsere Produkte beziehen wir frisch und in höchster Qualität überwiegend aus folgenden Regionen:

Rind: Wiesbauer Gourmet, Reidling

Huhn: Steirisches Frischgeflügel Tschiltsch,
Weistrach

Duroc – Strohschwein: Wiesbauer Gourmet, Reidling

Milch und Milchprodukte: Aus Österreich mit dem
AMA – Gütesiegel

Eier aus Bodenhaltung: Bauernhof Gerhard & Martina Burger,
Moosbierbaum

Erdäpfel: Landwirtschaft Schiel,
Enzersfeld im Weinviertel

Wurzelgemüse: Marchfelder Gemüse über K. Müllner

Süßwasserfisch: Laxfilet aus der Naturteichwirtschaft
Radlberg, Saibling und Karpfen
von Eishken Estate

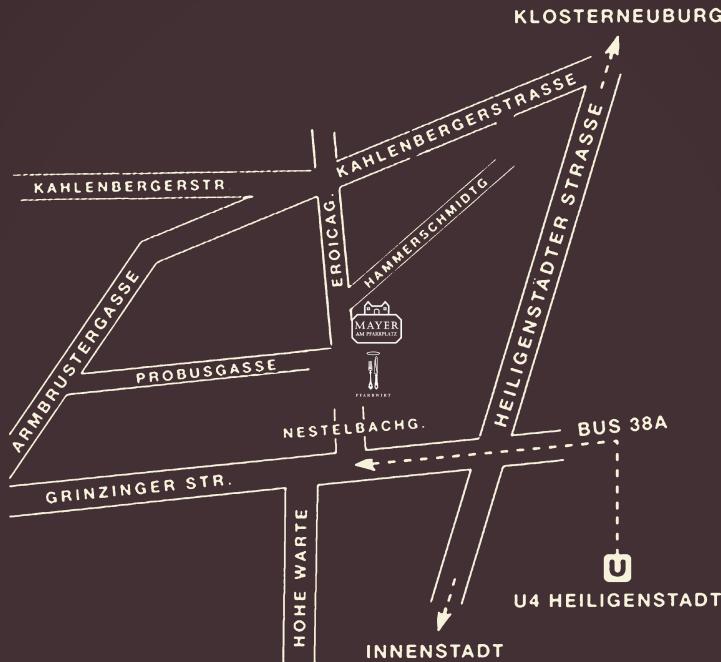
Weiters beziehen wir, feinsten Emmerberger Rohschinken aus dem
Schneebergland, Zander vom Neusiedlersee sowie 100 % natürliches
und handgemachtes Missi Eis aus Kitzbühel.

„Regionstypischer Rohstoff: Gemischter Satz aus eigener Erzeugung“
und „Produkte aus der GenussRegion: Steirischer Kren
und Marchfelder Spargel.“

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe
wurden wir mit dem AMA – Gastrosiegel ausgezeichnet.



**DU SOLLST ZU
UNS FINDEN.**



Sie erreichen uns vom Zentrum aus über die Heiligenstädter Straße und biegen in die Grinzinger Straße links ab. Nach 200m biegen Sie rechts in die Nestelbachgasse/Pfarrplatz ab.

Mit **öffentlichen Verkehrsmitteln** fahren Sie mit der U4 bis zur Endstation „Heiligenstadt“. Von dort aus nehmen Sie den Bus 38 A in Richtung Kahlenberg, bis zur Station „Fernsprechamt/Pfarrplatz“.

Weitere Linien, die zur Verfügung stehen sind die Straßenbahn 37 bis „Hohe Warte“ oder Linie D Richtung Nussdorf. Mit dem **Taxi** fahren Sie 10 – 15 Minuten vom Stadtzentrum.



PFARRWIRT

Täglich von 12.00 – 24.00 Uhr,
Pfarrplatz 5, 1190 Wien
Tel. +43 (1) 370 73 73 | Fax. +43 (1) 370 73 73 -10
info@pfarrplatz.at | www.pfarrwirt.com

Hotline: 0800 7000 10
www.pfarrplatz.at



Der Heurige.

Pfarrplatz 2, 1190 Wien
+43 (1) 370 12 87
mayer@pfarrplatz.at



Die Buschenschank.

Kahlenberger Str. 213, 1190 Wien
+43 664 7555 6667
nussberg@pfarrplatz.at





P F A R R W I R T



WWW.PFARRWIRT.COM