

## VORSPEISEN

### Pfarrwirts Salat

bunter Blattsalat mit Avocado, Strauchparadeisern und veganem Schafkäse

18,90

### Carpaccio vom Weideochsen

mit Trüffelrahm, Rucola und gebratenen Waldpilzen

24,90

### Marinierter Alpenlachs

mit Radi, jungem Spinat und Dill – Senf

21,90

*... 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

22,90

als Hauptgericht

29,90

### Pfarrwirts legendäre Grammelknödel

mit warmem Speck – Kraut

19,80

als Vorspeise

22,90

als Hauptgericht

## 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.*

#### Halászlé "Pannonische Fischsuppe"

11,90

mit Knoblauchbaguette serviert

*... Der Name leitet sich aus den ungarischen Wörtern hal „Fisch“ bzw. halász „Fischer“ und lé „Saft“/„Brühe“ ab. Für die Herstellung werden Zwiebeln klein gehackt, mit Paprika und kleingeschnittenem Fisch in Schmalz kurz angebraten und mit Wasser übergossen.*

#### Alt Wiener Erdäpfelsuppe

9,50

mit Speck vom steirischen Wollschwein und gerösteten Pilzen

#### 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

## AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

### "Einbrennte Hund" - WIE DAMALS

23,90

mit gebratener Knacker und „Krokodü“  
... Ein Klassiker der Wiener Küche – eingebrannte Erdäpfel  
mit gebratener Knacker und Fächergeruckerl.

### Dürnsteiner Rieslinghendl



28,90

auf Waldpilzrisotto mit würzigem Asmonte und Thymianjus  
... Ein klassisches Rezept aus dem ehemaligen Erzherzogtum Österreich unter der Enns.  
Nur das BESTE vom BESTEM – Steirisches Maishendlbrust, herzhafter Risotto  
und natürlich unser Riesling „Alsegger Hernal“ vom Mayer am Pfarrplatz.

### "Svíčková na smetaně" Böhmisches Rinderbraten



26,90

in Wurzelrahm mit gebratenem Serviettenknödel und Preiselbeeren  
... Die Svičková gilt als eine der traditionellsten Gerichte der böhmischen Schmorküche.

### Rieslingsbeuscherl mit unserem Riesling "Ried Alsegger"

26,90

serviert mit Heumilchrahm, Serviettenknödel und Majoran

### Gebackene Fledermaus vom Duroc – Strohschwein



25,90

mit Erdäpfel – Mayonnaise – Salat mit frischer Wiener Mayonnaise  
... Als Fledermaus bezeichnet man in der Altwiener Küche jenes Teilstück vom Rind  
oder Schwein, das aus dem Kreuzbein gelöst wird, und das die Form einer Fledermaus hat.

### Altwiener Hos'ntürlfleisch | Katzengschroa



26,90

mit hausgemachten Kräuternocken und gerösteten Waldpilzen  
... Beim „Katzengschroa“ handelt es sich um ein Geschnetzeltes aus mehreren Sorten  
Fleisch – bei uns vom Waldviertler Weidekalb, Duroc – Strohschwein und vom Weideochsen.

### Zanderfilet vom Grill



28,90

mit Prager Grammeln, Erdäpfelgratin, Gemüse und Creme vom Riesling Ried Alsegger  
... Dieses Rezept stammt ursprünglich aus dem Königreich Böhmen, hier beim Pfarrwirt  
lassen wir es aus unserer Kronländer Rezeptsammlung wieder neu aufleben.

## VEGAN & VEGETARISCH

### Pfarrwirts Waldpilzrisotto



23,90

mit ofengetrockneten Strauchparadeisern,  
herhaftem Asmonte und kleinem Blattsalat

\*Gerne bereiten wir dieses Gericht für Sie 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 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 – Vogersalat
- Petersilerdäpfel oder Reis

6,90  
6,90

### Kalbsbutterschnitzerl

26,90

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

### Pfarrwirts herhaft geröstete Kalbsleber

27,90

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

...für unser flauziges Erdäpfelpüree verwenden  
wir die besten, geschmackvollsten Erdäpfel.

### 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.

### Wiener Fiaker Gulasch

25,90

DAS Wiener Traditionsgulasch nach altem Hausrezept. Serviert mit  
knusprigem Frankfurter, Freiland – Spiegelei, flauigem 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

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.

### Naturschnitzerl vom Weidekalb

29,50

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



#### Gebackene Apfelradln

mit Alpen Karamelleis und Zimtzucker

...Apfelradln waren als goldgelbes Schmalzgebäck schon in Urgroßmutters Küche beliebt und heiß begehrte. Sie sind ein fester Bestandteil der süßen Kronländerküche. Frisch gebacken und heiß serviert schmecken sie einfach himmlisch „guat“ – und das zu jeder Tageszeit.

12,90

#### Hausgemachte Cremeschnitte

mit Beerenragout und Minze

11,90

#### Pfarrwirts legendärer Topfenschmarren

mit hausgemachtem Zwetschkenröster

13,90

#### Hausgemachte Malakofftorte

mit gerösteten Mandeln und Schlagobers

10,90

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

Zur Wahl: Himbeersorbet\*, Zitronensorbet\*, Erdbeersorbet\*, Marillensorbet\*  
Vanille, Schokolade, 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.

8,90

*Du sollst Altbewährtes nicht verändern.*

## UNSERE DESSERT KLASSIKER

#### Hausgemachter Apfelstrudel

mit cremiger Vanillesauce

\*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu



10,80

#### Hausgemachter Topfenstrudel

mit cremiger Vanillesauce

10,80

#### Cremiges Schokoladenmousse



mit fruchtigem Beerenröster

10,80

#### Hausgemachte Palatschinke

mit Pfarrwirts Marillenmarmelade

5,90

— 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