

VORSPEISEN

- Pfarrwirts Salat**    18,90
bunter Blattsalat mit Avocado, Strauchparadeisern und veganem Schafkäse
- Carpaccio vom Weideochsen**  24,90
mit Trüffelrahm, 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**  22,90
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
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.
- 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 Fächergurkerl.

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 – Steirische Maishendlbrust, herzhafter Risotto
und natürlich unser Riesling „Alsegg-Hernals“ vom Mayer am Pfarrplatz.

"Svíčková na smetaně" Böhmischer Rinderbraten 26,90

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

Rieslingsbeuscherl mit unserem Riesling "Ried Alsegg" 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 | Katzenschroa 26,90

mit hausgemachten Kräuternockerl und gerösteten Waldpilzen
...Beim „Katzenschroa“ 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 Alsegg
...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,
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 – Vogersalat 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.

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 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
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.

Naturschnitzel 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

12,90

mit Alpen Karamelleis und Zimtzucker

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

Hausgemachte Cremeschnitte

11,90

mit Beerenragout und Minze

Pfarrwirts legendärer Topfenschmarren

13,90

mit hausgemachtem Zwetschkenröster

Hausgemachte Malakofftorte

10,90

mit gerösteten Mandeln und Schlagobers

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

8,90

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.

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