

VORSPEISEN

Pfarrwirts Frühlingssalat 🥗🌱🌾	18,90
Blattsalat mit Spargelvinaigrette, Strauchparadeisern und mit Bärlauchpesto mariniertem veganem Schafskäse	
Spargel – Wirtshaus – Bowl 🥗🌱🌾	19,80
mit grünem Spargel, jungem Spinat, Bärlauch, Avocado, Kichererbsen und fruchtigem Himbeer – Limettendressing	
Wirtshaus Vitello 🌾	21,90
Zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten mit Limettencreme, Bärlauch – Kressesalat, eingelegten Zwiebeln, gerösteten Waldpilzen und Kapern	
Marinierter Alpenlachs BIO 🌾	21,90
mit Radi, jungem Spinat und Dill – Senf <i>...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.</i>	
Beef Tartar vom Weideochsen BIO	
mit Senf – Trüffelmayonnaise, Bauernbutter mit hausgemachtem Kräutersalz und roten Zwiebeln	
<i>als Vorspeise</i>	22,90
<i>als Hauptgericht</i>	29,90
Pfarrwirts legendäre Grammelknödel	
mit warmem Speck – Kraut	
<i>als Vorspeise</i>	19,80
<i>als Hauptgericht</i>	22,90
Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)	48,00
Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche	

AUS DEM SUPPENTOPF

Bärlauchcremesuppe 🥗	9,50
mit knusprigen Weißbrotcroûtons	
Klare Rindsuppe vom Weideochsen – wahrscheinlich die Beste in Wien BIO	8,90
mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl <i>...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.</i>	

SAISONALE HAUPTGERICHTE

Saftig gegrillte Maishendlbrust

28,90

serviert mit grünem Spargel, Erdäpfelgratin und Sauce Bernaise

Filet vom Bachsaibling

39,80

auf gegrilltem Frühlingsgemüse, mit Heurigen und Knoblauchbutter
...Bachsaibling aus der Naturteichwirtschaft Radlberg wächst in klarem
Quellwasser artgerecht auf und schwimmt in Naturteichen mit Baumbestand
am Uferrand. Ein besonders natürlicher und gesunder Fisch.

Filetsteak vom niederösterreichischen Weideochsen

49,50

Am Grill in Ihrer gewünschten Garstufe zubereitet, serviert mit Pfefferrahmsauce,
Erdäpfelgratin und herzhaft geröstetem Frühlingsgemüse

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Zanderfilet vom Grill

35,90

auf Erdäpfel – Spargel – Gröstl, mit Prager Grammeln und Rieslingschaum
... Dieses Rezept stammt ursprünglich aus dem Königreich Böhmen, hier beim Pfarrwirt
lassen wir es aus unserer Kronländer Rezeptsammlung wieder neu aufleben. Verfeinert
mit regionalen Produkten wie unserem Zander – ein grätenfreies Filet mit
festem, weißem Fleisch. Wahrlich nicht umsonst ist der Zander einer der beliebtesten
und schmackhaftesten Speisefische.

VEGAN & VEGETARISCH

Cremiges Bärlauchrisotto

23,90

mit würzigem Asmonte und grünem Salat

*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu. 

Hausgemachte Bärlauchtascherl

24,90

mit Frischkäse und gerösteten Pilzen,
serviert mit kleinem Blattsalat

UNSERE HAUPTSPEISEN KLASSIKER

Ausgelöstes Wiener Backhendl

25,90

vom steirischen Freilandhuhn, im Körberl serviert.

...Das Besondere beim Backhendl 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 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

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 Safterl und Butterreis

DESSERT SCHMANKERL

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Somlóer Nockerl 🍴

12,90

mit gehackten Nüssen, Rosinen, Schokolade und Schlagobers

...trotz teilweise abenteuerlicher Schreibweise wie etwa

„Szomlauer“ oder „Schomlauer“ sind die berühmten Somlóer Nockerl von vielen österreichischen Speisekarten nicht wegzudenken. Wir haben den Ursprung der Süßspeise zurückverfolgt - so soll es in Ungarn einen Berg namens „Somloi“ geben.

Besagter Berg - nämlich der Somlo - liegt mitten in einer Weingegend, rund 60 Kilometer nördlich des Plattensees. Die Somlóer Nockerl gehören zu den Klassikern der ungarischen Küche und erfreuen sich beim Pfarrwirt ebenso großer Beliebtheit wie unsere Palatschinken oder die hauseigene Cremeschnitte. **Enthält Alkohol.**

Alt - Wiener Grießschmarren 🍴

13,90

mit Apfelkompott und Zimteis

Tichys Eismarillenknödel 🍴

11,90

mit Marillenröster und Schlagobers

Misssi-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 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 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