

VORSPEISEN

Pfarrwirts Spargelsalat 18,90

mit Strauchparadeisern, veganem Schafkäse
und mariniertem Marchfelder BIO Spargel

.....
... wir beziehen unseren BIO Spargel vom Familienbetrieb Brandenstein aus dem Marchfeld in Niederösterreich. Dort ist es das oberste Ziel, unbelastete Lebensmittel mit unverfälschtem Geschmack zu erzeugen. Qualität, die man schmeckt – überzeugen Sie sich selbst.
.....

Wirtshaus Vitello 21,90

Zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten
mit Limettencreme, Bärlauch – Kressesalat, eingelegten Zwiebeln,
gerösteten Waldpilzen und Kapern

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 als Vorspeise 29,90

mit Senf – Trüffelmayonnaise, Bauernbutter mit
hausgemachtem Kräutersalz und roten Zwiebeln
als Vorspeise
als Hauptgericht

Pfarrwirts legendäre Grammelknödel 19,80 als Vorspeise 22,90 als Hauptgericht

mit warmem Speck – Kraut
als Vorspeise
als Hauptgericht

Vorspeisen Étagère (für 2 Personen) 48,00

Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche

AUS DEM SUPPENTOPF

Spargelcremesuppe 9,50




mit knusprigen Weißbrotdcroûtons

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.

SAISONALE HAUPTGERICHTE

Marchfelder BIO - Spargel „Solo Fino“

...mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Heurigen 	28,90
...mit Bauernbutter und Brösel 	28,90
...mit Sauce Hollandaise, Heurigen und Beinschinken vom Duroc - Strohschwein	30,50
*auf Wunsch auch vegan mit bestem Olivenöl erhältlich 	

Filet vom Bachsaibling

auf gegrilltem Frühlingsgemüse, mit Heurigen und Knoblauchbutter	39,80
<i>...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.</i>	

Filetsteak vom niederösterreichischen Weideochsen

Am Grill in Ihrer gewünschten Garstufe zubereitet, serviert mit Marchfelder BIO Spargel, Sauce Choron und Erdäpfelgratin	49,50
---	-------


AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Dürnsteiner Rieslinghendl

mit Spargelrisotto und würzigem Asmonte	35,90
<i>...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, herzhafter Risotto und natürlich unser Riesling „Alsegg-Hernals“ vom Mayer am Pfarrplatz.</i>	

VEGAN & VEGETARISCH

Risotto vom Marchfelder Spargel

mit würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat	26,90
*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu. 	

Spargel - Wirtshaus - Bowl

mit jungem Spinat, Avocado, Kichererbsen, veganem Schafkäse, grünem Spargel und fruchtigem Himbeer - Limettendressing	19,80
--	-------

Du sollst beherzt nach Großem verlangen.

UNSERE HAUPTSPEISEN KLASSIKER

Ausgelöstes Wiener Backhenderl	25,90
vom steirischen Freilandhuhn, im Körberl serviert. <i>...Das Besondere beim Backhenderl ist, dass man es langsam herausbäckt - daher machen wir Sie gerne auf 20 Minuten Vorfreude aufmerksam.</i>	
Wiener Schnitzel 	29,50
...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb. <i>Zum Gebackenen empfehlen wir...</i>	
· Erdäpfel – Vogerlsalat	6,90
· Petersilerdäpfel oder Reis	6,90
Kalbsbutterschnitzel	26,90
mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten	
Pfarrwirts herzhaft geröstete Kalbsleber 	27,90
mit hausgemachtem Erdäpfelpüree <i>...für unser flaumiges Erdäpfelpüree verwenden wir die besten, geschmackvollsten Erdäpfel.</i>	
Wiener Fiaker Gulasch	25,90
DAS Wiener Traditions-gulasch nach altem Hausrezept. Serviert mit knusprigem Frankfurter, Freiland – Spiegelei, flaumigem Semmelknödel und Gewürzgurke. <i>... 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.</i>	
Gekochter Tafelspitz vom Weideochsen 	36,90
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren	
Wiener Krautfleckerl 	23,90
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 <i>... unser Klassiker von der Beiried. Eines der besten Stücke vom Rind, zart durchwachsen und kräftig im Geschmack, rosa gebraten und frisch am Grill zubereitet.</i>	
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



Gundelpalatschinke 🍷

11,90

mit Schokolade, Nüssen und Missi – Vanille Eis

...„IN GUNDELS REICH“ - der ungarische Meisterkoch Karoly Gundel (1883-1956), der neben dem Franzosen Auguste Escoffier bis heute zu den größten Chefs aller Zeiten zählt, war Schöpfer dieses Küchenklassikers. Diese – zugegebenermaßen keineswegs kalorienarme – Küchentradition wird nicht nur im Restaurant Gundel in Budapest hochgehalten, sondern darf auch hier im Pfarrwirt wieder neu entdeckt werden.

Tichy's Eismarillenknödel 🍷

11,90

mit Marillenröster und Schlagobers

Hausgemachtes Crème Brûlée 🍷

11,90

mit cremigem Pistazieneis

Hausgemachte Cremeschnitte

11,90

mit Beerenragout und Minze

Pfarrwirts Mascarponecreme 🍷

11,90

mit frischen Marchfelder Erdbeeren

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

8,90

Zur Wahl: Himbeersorbet*, Zitronensorbet*, Erdbeersorbet*, Marillensorbet*
Vanille, Schokolade, Pistazie, Eiskaffee

*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 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