

## VORSPEISEN

### Pfarrwirts Spargelsalat

mit Strauchparadeisern, veganem Schafkäse  
und mariniertem Marchfelder BIO Spargel

18,90

...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

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

21,90

### Marinierter Alpenlachs

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.

21,90

### Beef Tartar vom Weideochsen

mit Senf – Trüffelmayonnaise, Bauernbutter mit  
hausgemachtem Kräutersalz und roten Zwiebeln

als Vorspeise

als Hauptgericht

22,90

29,90

### Pfarrwirts legendäre Grammelknödel

mit warmem Speck – Kraut

1 STK | 2 STK | 3 STK  
11,50 19,80 23,90

### Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)

Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche

48,00

## AUS DEM SUPPENTOPF

### Spargelcremesuppe

mit knusprigen Weißbrotcroûtons

9,50

### Klare Rindsuppe vom Weideochsen – wahrscheinlich die Beste in Wien

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.

8,90

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

## SAISONALE HAUPTGERICHTE

### Marchfelder BIO - Spargel „Solo Fino“

...mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Heurigen 

...mit Bauernbutter und Brösel 

...mit Sauce Hollandaise, Heurigen und Beinschinken vom Duroc - Strohschwein

\*auf Wunsch auch vegan mit bestem Olivenöl erhältlich 

KLEIN

23,50 28,90

23,50 28,90

24,50 30,50

### Filet vom Bachsaibling

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 Uferstrand. Ein besonders natürlicher und gesunder Fisch.

KLEIN

31,50 39,80

### Filetsteak vom niederösterreichischen Weideochsen

Am Grill in Ihrer gewünschten Garstufe zubereitet,

serviert mit Marchfelder BIO Spargel, Sauce Choron und Erdäpfelgratin

KLEIN

41,50 49,50

## AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

### Dürnsteiner Rieslinghendl

35,90

mit Spargelrisotto und würzigem Asmonte

...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.

## VEGAN & VEGETARISCH

### Risotto vom Marchfelder Spargel

mit würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat

\*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu. 

KLEIN

21,50 26,90

### Spargel - Wirtshaus - Bowl

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

19,80

## UNSERE HAUPTSPEISEN KLASSIKER

### Ausgelöstes Wiener Backhenderl

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.

KLEIN  
20,50 25,90

### Wiener Schnitzel

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

Erdäpfel – Vogersalat

Petersilerdäpfel oder Reis

KLEIN  
23,50 29,50

6,90

6,90

### Kalbsbutterschnitzel

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

KLEIN  
20,90 26,90

### Pfarrwirts herzlich geröstete Kalbsleber

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

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

KLEIN  
21,50 27,90

### Wiener Fiaker Gulasch

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.

KLEIN  
19,50 25,90

### Gekochter Tafelspitz vom Weideochsen

mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren

KLEIN  
29,50 36,90

### Wiener Krautfleckerl

zubereitet nach unserem Traditionsrezept

mit Kräuterrahm und kleinem Blattsalat

\*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu  

KLEIN  
17,90 23,90

### Pfarrwirts Zwiebelrostbraten

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.

36,90

### Naturschnitzel vom Weidekalb

mit herrlichem Safterl und Butterreis

KLEIN  
23,50 29,50

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

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

KLEIN

9,50 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 🍌

KLEIN

8,50 10,80

mit Vanillesauce

\*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 🍌

Hausgemachter Topfenstrudel 🍌

KLEIN

8,50 10,80

mit Vanillesauce

Cremiges Schokoladenmousse 🍌

KLEIN

8,50 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