

VORSPEISEN

Pfarrwirts Schwammerlsalat

mit gerösteten Eierschwammerln,
Strauchparadeisern und veganem Schafkäse

18,90

Hausgebeiztes Rinderfilet vom BIO - Weideochsen

mit Rucola, gerösteten Eierschwammerln, würzigem Asmonte und Balsamico

24,90

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

KLEIN
22,90 29,90

Pfarrwirts legendäre Grammelknödel

mit warmem Speck - Kraut

1 STK | 2 STK | 3 STK
12,90 19,80 23,90

Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)


Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche

48,00

AUS DEM SUPPENTOPF

Schwammerlcremesuppe

mit frischem Majoran

*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

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

SAISONALE HAUPTGERICHTE

Filet vom Radlberger Seesaibling

auf gegrilltem Marktgemüse, mit Heurigen und Knoblauchbutter
...Bachsaiibling 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

Sous - vide gegarte Maishendlbrust

mit Eierschwammerlrisotto und Thymianglace

35,90

Filetsteak vom niederösterreichischen Weideochsen

Zartes gegrilltes Rinderfiletsteak vom Niederösterreichischen Weideochsen in Ihrer
Garstufe nach Wahl zubereitet. Serviert mit sautierten Pilzen, Steakpomme
und unserer legendären Pfefferrahmsauce nach altem Hausrezept.

KLEIN
41,50 49,50

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

"Svíčková na smetaně" Böhmischer Rinderbraten

in Wurzelrahm mit gebratenem Serviettenknödel und Preiselbeeren
... Die Svíčková gilt als eine der traditionellsten Gerichte der böhmischen Schmorküche.
Hier beim Pfarrwirt lassen wir sie in unserer Rubrik der Kronländerküche wieder aufleben und
bereiten dieses Gericht in höchster Qualität vom niederösterreichischen Weideochsen zu und servieren
dieses im köstlichen Wurzelrahm mit flaumigem Serviettenknödel. Und die Geschichte besagt,
dass die Svíčková tags darauf, wenn der Wurzelrahm beim Aufwärmen ein wenig karamellisiert,
gleich noch einmal so gut schmeckt. Bei uns wird sie selbstverständlich täglich frisch zubereitet
aber vielleicht eine Idee zum Mitnehmen für Zuhause?

KLEIN
22,50 27,90

VEGAN & VEGETARISCH


Geröstete Eierschwammerl

mit Freilandeier und Petersilerdäpfel

KLEIN
21,50 26,90

Eierschwammerlrisotto

mit würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat

*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

KLEIN
21,50 26,90


Pfarrwirts Schwammerl - Bowl

mit Kichererbsen, jungem Spinat, glacierten Eierschwammerln, frischen Erdbeeren,
Strauchparadeisern, veganem Schafkäse, fruchtigem Erdbeer - Limettendressing

20,90

Herzhaftes Eierschwammerlgulasch

mit Serviettenknödel und buntem Paprika

*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

KLEIN
21,50 26,90

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

Du sollst beherzt nach Großem verlangen.

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 herzhaft 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
Szedged 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



Hausgemachte Malakofftorte 🍪 11,90

mit gerösteten Mandeln und Schlagobers

... Der Name Malakoff tritt seit Mitte des 19. Jahrhunderts in der Kulinarik z. B. für Likör, Wurst, Pudding, Kuchen, Käse auf und bezieht sich möglicherweise auf das im September 1855 erstürmte Fort Malakow. Heute wird der Name Malakoff für verschiedene Kuchen vergeben, die oft Nüsse enthalten. Die Malakofftorte ist in der Wiener Küche geläufig und soll, Bezug nehmend auf das tschechische Wort für Milch (mléko), der böhmischen Küche entstammen.

Pfarrwirts legendärer Marillenknödel (1 Stück) 🍪 11,90

mit Butter – Brösel und Marillenröster

Tichy's Eismarillenknödel 🍪 11,90

mit Marillenröster und Schlagobers

Marchfelder Rahmerdbeeren 🍪 11,90

mit Schlagobers

Hausgemachte Cremeschnitte KLEIN 9,50 11,90

mit Beerenragout und Minze

Missi-Eis – MEI LIABSTES EIS VOM BAUERNHOF, 2 Kugeln 🍪 8,90

Zur Wahl: Himbeersorbet*, Zitronensorbet*, Erdbeersorbet*, Marillensorbet*
Vanilleeis, Schokoladeneis, Pistazieneis

*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