

VORSPEISEN

Pfarrwirts Schwammerlsalat 🍄🌱

19,50

mit gerösteten Eierschwammerln,
Strauchparadeisern und veganem Schafkäse

Wirtshaus Caesar Salat

18,90

Marktfrischer Romanasalat mit Kirschtomaten, würzigem Asmonte,
Caesar – Dressing und knusprigen Weißbrot – Croûtons

& FREILANDHENDL: saftig gegrillte Hühnerfiletstreifen

+ 6,50

& WEIDEOCHSE: rosa gegrillte Filetspitzen vom Weideochsen

+ 8,50

Pfarrwirts Sommer – Antipasti

19,80

Gegrilltes Sommergemüse, Weinviertler Prosciutto, würziger Asmonte und Grissini

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

KLEIN

22,90 29,90

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

Pfarrwirts legendäre Grammelknödel

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

mit warmem Speck – Kraut

Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)

48,00

Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche

AUS DEM SUPPENTOPF

Schwammerlcremesuppe 🍄

9,50

mit frischem Majoran

*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 🌱

Erfrischende Gurkenkaltschale

9,80

mit marinierten Flusskrebse

*gerne auch vegetarisch erhältlich 🍄

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.

SOMMER
TIPP

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

VEGAN & VEGETARISCH

Steinpilzrisotto

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

22,90

Herzhaftes Eierschwammerlgulasch

mit Serviettenknödel und buntem Paprika

*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

KLEIN

21,50 26,90

SAISONALE HAUPTGERICHTE

Rosa gebratene Filetspitzen vom Weideochsen

mit Steinpilz - Tagliatelle à la crème und würzigem Asmonte

KLEIN

31,50 39,80

Filet vom "Radlberger" Seesaibling

auf gegrilltem Sommergemüse, 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.

KLEIN

31,50 39,80

Zartrosa gegrilltes Lammkotelett

mit Erdäpfelgratin, sommerlichem Grillgemüse und Rosmaringlace

39,80

Wirtshaus Pfeffersteak vom Weideochsen

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

KLEIN

42,50 49,50

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Dürnsteiner Rieslinghendl

auf Steinpilzrisotto mit frischem Kerbel, Pinienkernen 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.

28,90

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
21,50 26,90

Wiener Schnitzel

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

Erdäpfel – Vogerlsalat

Petersilerdäpfel oder Reis

KLEIN
23,80 29,80

6,90

6,90

Kalbsbutterschnitzel

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

KLEIN
20,90 26,90

Pfarrwirts herzhafte 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
23,80 29,80

DESSERT SCHMANKERL

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Gebackene Apfelradln 🍏

13,90

mit Vanilleeis und Zimtucker

...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.

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

Wiener Eiskaffee 🍏

11,90

mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokoladensauce

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