

VORSPEISEN

Pfarrwirts Kürbissalat

19,50

mit glaciertem Hokkaidokürbis, Strauchparadeisern, eingelegten Zwiebeln und veganem Schafkäse

Gebratener Heumilch Ziegencamembert

20,90

im Prosciuttomantel, frischem Thymian und in Riesling mariniertem Kürbis

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

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

9,50

mit hausgemachtem Apfelknödel und Kürbiskernöl

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

Saftig gegrillte Maishendlbrust

mit Steinpilz – Tagliatelle à la crème und würzigem Asmonte

29,50

Filet vom "Radlberger" Seesaibling

auf herbstlichem Grillgemüse, Heurigen und Knoblauchbutter
...Seesaibling 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

Zartrosa gegrilltes Lammkotelett

mit Erdäpfelgratin, herbstlichem 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



Zanderfilet vom Grill

31,50

mit Prager Grammeln, Kürbispüree und Crème vom Riesling Ried Alsegg
Dieses Rezept stammt ursprünglich aus dem Königreich Böhmen, hier beim Pfarrwirt lassen
wir es aus unserer Kronländer Rezeptsammlung wieder neu aufleben. Nicht umsonst ist
der Zander einer der beliebtesten und schmackhaftesten Speisefische –
ein grätenfreies Filet mit festem, weißem Fleisch.

VEGAN & VEGETARISCH

Cremiges Kürbisrisotto

mit Ziegenkräuterkäse und kleinem grünen Salat

*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

KLEIN

21,50 26,90

Knusprige Erdäpfel – Kürbispuffer

mit Schnittlauch – Heumilchsauerrahmdip und kleinem Blattsalat

KLEIN

22,90 27,50

Pfarrwirts Kürbis – Bowl

22,90

mit Kichererbsen, jungem Spinat, Muskatkürbis, frischen Erdbeeren,
Strauchparadeisern, veganem Schafkäse, fruchtigem Erdbeer – Limettendressing

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 herzhaft geröstete Kalbsleber

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

...für unser flaumiges Erdäpfelpüree verwenden

wir die besten, geschmackvollsten Erdäpfel.

KLEIN
21,50 27,90

Wiener Fiakergulasch

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

Naturschnitzerl vom Weidekalb

mit herrlichem Safterl und Butterreis

KLEIN
23,80 29,80

DESSERT SCHMANKERL

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Rigó Jancsi 🍷

11,90

Schokoladenmousseschnitte

...Rigó Jancsi – die herrliche Schokoladenmousseschnitte aus unserem Kronländerkochbuch. Benannt nach dem berühmten ungarischen Geiger Rigó Jancsi, welcher meinte, "wenn schon eine Torte, dann muss es eine solche sein!" Die Zubereitung des Originalrezepts dauert über zwei Tage, aber diese Mühe machen wir uns gerne, damit Sie in den Genuss dieses Klassikers der Kronländerküche kommen. Jó étvágyat!

Warme Marillentarte 🍷

12,90

mit cremigem Vanille-Zimteis und gerösteten Mandeln

Pfarrwirts Zwetschenknödel (1 Stück) 🍷

12,90

mit Butterbrösel und Zwetschenragout

Tichy's Eismarillenknödel 🍷

11,90

mit Marillenröster und 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, Vanille – Zimteis

*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