

VORSPEISEN

Herbstsalat „ROTE RÜBE“

Blattsalat mit glacierten Schalotten, Roten Rüben und veganem Schafkäse

19,50

Herzhaft gebratene Leber vom Weidegansl

mit Honig-Riesling-Äpfeln

18,90

Knusprige Roulade vom Weidegansl

auf süßsaurem Glasnudel – Gemüsesalat mit frischem Koriander

21,90

Weidegansl – Étagère (für 2 Personen)

Ganslknödel auf Rotkraut, gebratene Ganslleber mit Honig – Riesling – Äpfeln und knusprige Ganslroulade auf süßsaurem Glasnudel – Gemüsesalat mit frischem Koriander

49,00

Wir beziehen unsere Österreichischen Weidegänse von WOLFGANG SCHEIBLAUER (MEINEWEIDEGANS®) & STEIRISCH – GUTMANN

sowie Österreichische Wildspezialitäten und Gänse von WIESBAUER GOURMET.

Hausgebeiztes Filet vom Hirschkalbsrücken

mit Trüffel – Senfsauce, Rucola und gebratenen Waldpilzen

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 Tatar 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

AUS DEM SUPPENTOPF

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Rote Rüben Suppe „Borschtsch“

mit Liebstöckl und frischem Kren

9,50

...Russisch boršč, eigentlich = Bärenklau, der Name wurde von einer früher daraus hergestellten Suppe auf das neue Gericht übertragen und ist einer der beliebtesten Klassiker der Kronländer Küche. Beim Pfarrwirt interpretieren wir dieses Gericht mit den besten Zutaten und bereiten diese Vegan zu. Die Hauptkomponente für den Geschmack ist die Rote Rübe, welche das Aroma und die typisch dunkelrote herausragende erdige Farbe mit sich bringt.

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

AUS DEM SUPPENTOPF

Einmachsuppe vom Weidegansl

nach unserem Traditionsrezept mit Grießknöderl und Wurzelgemüse

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

KÖSTLICHES ZUR WILDZEIT

Pfarrwirts offenfrisches Weidegansl

mit Apfel – Rotkraut, würzigem Gansl – Jus, flaumigen Erdäpfelknödeln und glacierten Maroni

39,50

WILDES Maronigulasch mit Orangengremolata

herzhaftes Wildgulasch vom Reh und Hirsch mit Maroni und unserem Pinot Noir „Nussberg“, serviert mit Serviettenknödel und eingelegter Rotweinbirne mit Preiselbeeren

KLEIN

22,90 27,90

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

mit Erdäpfel – Kroketten, Pilzen à la crème und Pinot Noir – Preiselbeersauce

46,00

NICHT GANZ SO WILD

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 Uferrand. Ein besonders natürlicher und gesunder Fisch.

KLEIN

31,50 39,80

Wirtshaus Pfeffersteak vom Weideochsen

zart gegrilltes Rinderfiletsteak vom Niederösterreichischen Weideochsen, in Ihrer Garstufe nach Wahl zubereitet. Serviert mit gegrilltem Marktgemüse, Steakpommes und unserer legendären Pfefferrahmsauce nach altem Hausrezept.

KLEIN

42,50 49,50

Saftig gegrillte Maishendlbrust

auf Rote Rüben – Risotto mit Riesling – Krensaucе von unserem Riesling Alsegg

29,50

VEGAN & VEGETARISCH

Rote Rüben – Risotto

mit österreichischen BIO – Walnüssen, Riesling – Krenschäum und kleinem grünen Blattsalat

*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu  

KLEIN

21,50 26,90

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 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

Naturschnitzel vom Weidekalb

mit herrlichem Safterl und Butterreis

KLEIN
23,80 29,80

DESSERT SCHMANKERL

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Pfarrwirts Kaiserschmarren

14,90

mit hausgemachtem Zwetschenröster

... Die Süßspeise wurde erstmals 1854 der österreichischen Kaiserin Elisabeth serviert, der Hofkoch wollte der notorisch linienbewussten Kaiserin Sisi eine leichtere Speise zubereiten. Die neue Komposition aus Palatschinkenteig und Zwetschenröster soll beim Anrichten versehentlich zerrissen sein. Kaiser Franz Joseph I. aß das misslungene Gericht schließlich selbst. Er soll gesagt haben: „Na geb' er mir halt den Schmarrn her, den unser Leopold da wieder z'sammenkocht hat“.

Hausgemachte Apfeltarte

12,90

mit cremigem Vanille – Zimteis und gerösteten Mandeln

Pfarrwirts Maronireis

13,90

mit fruchtigem Beerenröster, 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, 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