Du sollst genussvolle Momente erleben.

VORSPEISEN

Pfarrwirts Wintersalat 19,50
Blattsalat mit marinierten Linsen und veganem Schafkäse

Knusprige Roulade von der Bauernente 22,90
auf süßsaurem Glasnudelsalat mit frischem Koriander

Hausgebeiztes Filet vom Weideochsen BIO 25,90
mit Trüffel – Senfsauce, Rucola und gebratenen Waldpilzen

Marinierter Alpenlachs BIO 22,90
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 Tatar vom Weideochsen BIO

KLEIN	
22,90	29,90

mit hausgemachter 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

AUS DEM SUPPENTOPF

Gelbe Linsensuppe 9,50
mit Paprika, frischem Thymian und Heumilch – Kräuterrahm
**Gerne bereiten wir dieses Gericht für Sie vegan zu.*

Pfarrwirts Maronicremesuppe 9,50
mit glacierter Birne
**Gerne bereiten wir dieses Gericht für Sie vegan zu.*

Klare Rindsuppe vom Weideochsen – **wahrscheinlich die Beste in Wien** BIO 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.

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

KÖSTLICHES ZUR WINTERZEIT

Waldviertler Bauernente – UNSER WINTERKLASSIKER 36,90
mit Apfel – Rotkraut und hausgemachten Erdäpfelknödel
... unsere Waldviertler Bauernente wird jeden Tag ofenfrisch für Sie gebraten und ist daher nur in einer beschränkten Anzahl verfügbar. Wir bitten um Verständnis, sollte sie aufgrund der hohen Nachfrage das ein oder andere Mal bereits ausverkauft sein. Gerne bereiten wir unsere Pfarrwirt – Bauernente auch auf Reservierung vor!

Knusprig gebackenes Filet vom Wildkarpfen 34,90
mit Erdäpfel – Rahmgurkensalat und Sauce Tartare

Saftig gegrillte Maishendlbrust 29,50
mit glaciertem Wildbrokkoli, hausgemachtem Erdäpfelgratin und Thymianglace

WILDES Maronigulasch mit Orangengremolata *KLEIN* 22,90 27,90
herzhaftes Wildgulasch vom Reh und Hirsch mit Maroni und unserem Pinot Noir „Nussberg", serviert mit Serviettenknödel und eingelegter Rotweinbirne mit Preiselbeeren

Filet vom "Radlberger" Seesaibling BIO *KLEIN* 31,50 39,80
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.

Wirtshaus Pfeffersteak vom Weideochsen BIO *KLEIN* 42,50 49,50
zart gegrilltes Rinderfiletsteak vom Niederösterreichischen Weideochsen, in Ihrer Garstufe nach Wahl zubereitet. Serviert mit gegrilltem Marktgemüse, Steakpommes und unserer legendären Pfefferrahmsauce nach altem Hausrezept.

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

Alt Wiener Backfleisch vom Weideochsen 34,90
mit Erdäpfel – Gurkenrahmsalat und Sauce Tartare
...Altwiener Backfleisch ist eine beinahe vergessene Spezialität der Wiener Rindfleischküche. Es handelt sich um einen Tafelspitz, der zuerst gekocht, dann mit Kren und Senf eingestrichen und schließlich paniert wurde. Während viele andere Speisen der Wiener Küche aus den Kronländern oder Ungarn stammen, ist das gekochte Rindfleisch eine originäre Wiener Spezialität aus dem 18. Jahrhundert. Kaisers Franz Joseph I. Vorliebe gab dem Siedefleisch mit Beilagen den Status des Besonderen und verankerte den Tafelspitz als Norm großbürgerlichen Essens.

VEGAN & VEGETARISCH

Knusprige Linsenlaibchen *KLEIN* 21,50 26,90
mit Creme vom BIO Paprika,
veganem Schafkäse und kleinem Blattsalat

Pfarrwirts Burrata – Kirschparadeiserrisotto *KLEIN* 22,90 27,90
mit Rucola, ofengetrockneten Strauchparadeisern,
Pinienkernen, herzhaftem Asmonte und kleinem Blattsalat
*Gerne bereiten wir dieses Gericht für Sie vegan zu.

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

UNSERE HAUPTSPEISEN KLASSIKER

Ausgelöstes Wiener Backhenderl — KLEIN 21,50 — 26,90
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.

Wiener Schnitzel — KLEIN 23,80 — 29,80
...natürlich das „ECHTE" vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...
Erdäpfel – Vogerlsalat 6,90
Petersilerdäpfel oder Reis 6,90

Kalbsbutterschnitzerl — KLEIN 20,90 — 26,90
mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

Pfarrwirts herzhaft geröstete Kalbsleber — KLEIN 21,50 — 27,90
mit hausgemachtem Erdäpfelpüree
…für unser flaumiges Erdäpfelpüree verwenden wir die besten, geschmackvollsten Erdäpfel.

Wiener Fiakergulasch — KLEIN 19,50 — 25,90
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.

Gekochter Tafelspitz vom Weideochsen BIO — KLEIN 29,50 — 36,90
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Wiener Krautfleckerl — KLEIN 17,90 — 23,90
zubereitet nach unserem Traditionsrezept
mit Kräuterrahm und kleinem Blattsalat
*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu

Pfarrwirts Zwiebelrostbraten — 36,90
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.

Naturschnitzerl vom Weidekalb — KLEIN 24,80 — 29,80
mit herrlichem Safter'l und Butterreis

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

Gebackene Apfelradln 14,90
mit Vanille – Zimteis und Zimtzucker
…Apfelradln waren als goldgelbes Schmalzgebäck schon in Urgroßmutters 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.

WIEDER DA!

Pfarrwirts Apfelschmarrn 14,90
mit cremigem Vanille – Zimteis

Schokoladen – Maronitarte 13,90
mit fruchtigem Beerenröster und Schlagobers

Hausgemachte Cremeschnitte *KLEIN* 9,50 11,90
mit Beerenragout und Minze

Hausgemachte Weihnachtskekse zum Teilen 19,00
100g auf dem Teller serviert

Misssi-Eis – MEI LIABSTES EIS VOM BAUERNHOF, 2 Kugeln 8,90
Zur Wahl: Himbeersorbet*, Zitronensorbet*, Erdbeersorbet*, Marillensorbet*
Vanilleeis, Schokoladeneis, Vanille – Zimteis
**vegan*

Misssi EisDessert
DIE ERFOLGSGESCHICHTE EINES ÖSTERREICHISCHEN NATURPRODUKTES
Weil unsere Heimat Natur ist und unser Misssi Eis noch echtes Handwerk. Und weil uns „frisch und hausgemacht" noch lange nicht reicht, ist unser Misssi Eis 100% natürlich.

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