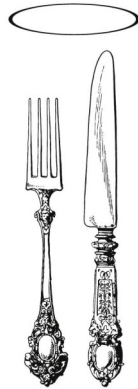


Du sollst willkommen sein.



P F A R R W I R T

Ein Tafelspitz ist ein Tafelspitz,
ein Wiener Schnitzel ein Wiener Schnitzel.
Was simpel klingt, ist eines der großen Geheimnisse der Wiener Küche:
einfache, klare, unverfälschte Gerichte, die schmecken,
wie sie schmecken sollen.
Ein anderes Geheimnis: seit jeher ist die Wiener Küche -
die einzige übrigens, die nach einer Stadt benannt ist -
vielfältig und offen für Einflüsse anderer Länder und Regionen.
Rezepte der Kronländer Böhmen und Ungarn wurden in Österreichs
Küchen ebenso heimisch wie die Melanzani,
die Biskotte oder die Bouillon,
Zutaten und Gerichte der italienischen und der französischen Küche.
Originäres erhalten, Neues zulassen, Tradition und Weltoffenheit,
diesen Geheimnissen der Wiener Küche
fühlt sich der Pfarrwirt verpflichtet.

**Unser Serviceteam informiert Sie gerne über allergene Zutaten
in unseren Speisen und Getränken.**

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro – inklusive aller Abgaben und Steuern.

*Um Wartezeiten im Serviceablauf zu begrenzen erstellen wir gerne
eine gemeinsame Rechnung pro Reservierung/Tisch.*

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass eine separate Zahlung pro Person daher leider nicht möglich ist.

Du sollst mit Exquisitem beginnen.

VORSPEISEN



SAISONALE SCHMANKERL

„Du sollst unsere Spezialitäten der Saison kennenlernen.“

Pfarrwirt's bunter Blattsalat

mit gerösteten Eierschwammerl und eingelegten Zwiebeln

Gazpacho

Kalte Gemüsesuppe

mit Gartengurken und geräuchertem Tofu

Pfarrwirt's Carpaccio vom Donaulandrind

mit Limettencreme, Eierschwammerl und Asmonte

Unsere Qualitätsgarantie:

Alle unsere Eierschwammerl stammen aus österreichischen Wäldern – darum lassen wir uns auch bis zum Start der Schwammerlsaison immer etwas mehr Zeit. Zeit, die sich unserer Meinung nach lohnt für eine Qualität, die man schmeckt.

DIE KRONLÄNDERKÜCHE MACHT SOMMERPAUSE

„Urlaubsfeeling mit leichten Gerichten beim Pfarrwirt.“

Melonensalat

mit Weinbergpfirsich, Stangenzeller und Kresse

Schwammerl-Gemüsesulz

im Glas serviert

mit Kräuter-Joghurtmousse

„Kärntna Låxn“

Roh marinierte Seeforelle

mit Radi, Grillpaprika und Kräuterpestorahm

Du sollst im Glück versinken.

VORSPEISEN

UNSERE KLASSIKER

„Du sollst alt-bewährtes nicht verändern.“

Pfarrwirt's Vorspeisenetagere

für 2 Personen

Wählen Sie Ihre Favoriten der Pfarrwirt's Vorspeisen.

Beef Tartare vom BIO-Ochsen

mit Butter & Toast

...besonderen Wert legen wir auf die hohe Qualität unseres Fleisches, darum wird in unserer Küche ausschließlich Bio-Rindfleisch aus dem Kamptal verarbeitet.

Pfarrwirt's Grammelknödel

mit warmem Speck-Kraut

Cremiges Lachsforellentartare

mit Butter & Toast

...Fischzucht auf höchstem Niveau aus besten österreichischen Gewässern. Für beste Qualität garantiert unser langjähriger Fischlieferant - Qualität, die man schmeckt!

SUPPEN

Erdäpfel-Lauchcremesuppe

mit Schwammerl und Majoran

Heiligenstädter Fischsuppe

mit Fenchel, Paradeiser und Aioli-Toast

Klare Rindsuppe

mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl

...das Wurzelwerk waschen, mit dem Rindfleisch 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 für Sie zur Auswahl.



Du sollst dich zurückerinnern.

HAUPTSPEISEN



SAISONALE SCHMANKERL

„Du sollst unsere Spezialitäten der Saison kennenlernen.“

Eierschwammerlgulasch

mit Semmelknödel und buntem Paprika

...bedingt durch günstige Klima- und Bodenverhältnisse in ganz Österreich, werden Eierschwammerl seit jeher gesammelt und zu traditionellen Spezialitäten weiterverarbeitet.

Zarte Freilandhendlbrust vom Grill

auf Schwammerlrisotto mit Gemüseglace und frischem Majoran

Hausgemachte Schlipfkrapfen

mit Zuckererbsen, Jungzwiebeln, Bohnensprossen und Mascarponecreme

Saiblingsfilet „Radlberg“ vom Grill

auf Eierschwammerlgröstl mit Knoblauchbutter und jungem, mariniertem Spinat

...frischen Fisch erkennt man an dem Geruch, den noch roten Kiemen und an der festen Muskelstruktur. Diese Qualitätsmerkmale werden von unserem Hauslieferanten garantiert – WIR garantieren die beste Zubereitung.

DIE KRONLÄNDERKÜCHE MACHT SOMMERPAUSE

„Urlaubsfeeling mit leichten Gerichten beim Pfarrwirt.“

Steak vom BIO-Ochsen

mit Schwammerlstrudel, Grillgemüse und Sauce Béarnaise

Pfarrwirt's Grillspieß „Cafe de Paris“

auf Paprika, Zucchini und Jungzwiebeln mit Erdäpfellaibchen

Du sollst beherzt nach Großem verlangen.

HAUPTSPEISEN

UNSERE KLASSIKER

„Du sollst alt-bewährtes nicht verändern.“

Kalbsbutterschnitzel

mit Erdäpfelpüree & glacierten Karotten

Geröstete BIO-Kalbsleber

mit Erdäpfelpüree

...für unser flaumiges Erdäpfelpüree verwenden wir die besten, geschmackvollsten Erdäpfel für Sie aus dem Hause „Beißer-Eibesbrunner“.

Ausgelöstes Wiener Backhenderl

Wiener Schnitzel

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

zum Gebackenen empfehlen wir...

Erdäpfel-Vogerlsalat

Petersilerdäpfel oder Reis

Gekochter Tafelspitz

mit Rösterdäpfel & Cremespinat,

dazu zur Wahl Schnittlauchsauce oder Apfelkren

Pfarrwirt's Zwiebelrostbraten

mit Braterdäpfel, Röstzwiebeln & 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.

Wiener Krautfleckerl

mit Schnittlauch-Sauerrahmsauce

...DER Wiener Klassiker – zubereitet nach altem Hausrezept!

Du sollst schwach werden.

DESSERT

SAISONALE SCHMANKERL

„Du sollst unsere Spezialitäten der Saison kennenlernen.“

Pfarrwirt's hausgemachte Cremeschnitte

mit Kirschenragout

DIE KRONLÄNDERKÜCHE MACHT SOMMERPAUSE

„Urlaubsfeeling mit leichten Gerichten beim Pfarrwirt.“

Wachauer Marillenknödel

mit Butter-Nussbrösel und Marillenröster

...die Wachauer Marille ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung für Marillen aus dem Gebiet der Wachau. Auf den Flächen neben der Donau wird die Marille kultiviert. Die einzigartige, unvergleichliche und weithin bekannte Aroma- und Geschmacksausbildung der Wachauer Marille entsteht durch das Zusammentreffen mehrerer Klimate (Pannonisch – Waldviertler Einfluss – sowie die unmittelbare Nähe der Donau).

Für unsere berühmten Marillenknödel verwenden wir ausschließlich Marillen, die das Gütesiegel „Original Wachauer Marille“ tragen dürfen.

UNSERE KLASSIKER

„Du sollst alt-bewährtes nicht verändern.“

Pfarrwirt's Dessertetagere

für 2 Personen

Wählen Sie Ihre Favoriten der Pfarrwirt Desserts.

Cremiges Schokoladenmousse

mit Beerenröster

Hausgemachte Palatschinke

mit Marille/Erdbeere/Himbeere/Preiselbeere

Pfarrwirt's Strudelvariation

Topfenstrudel & Apfelstrudel mit Vanillesauce

Dreierlei vom hausgemachten Eissorbet

Du sollst das reife Aroma wahrnehmen.

KÄSE

Käsespezialitäten vom Wiener Naschmarkt

*...„Je mehr Käse, desto mehr Löcher. Je mehr Löcher, desto weniger Käse.
Also: Je mehr Käse, desto weniger Käse! Oder?“
- Aristoteles*

Vorarlberger Bergkäse

mit Feigensenf

Brillat Savarin

Kuhmilch



Gorgonzola

past./Kuh/Blauschimmel/cremig, mild

Gemischter Käseteller

*Zu den Käsespezialitäten servieren wir hausgemachtes Apfel-Birnen Chutney
und Schwarz-/Weißbrot.*

GEBÄCK UND GEDECK

Korb mit verschiedenen Brotsorten und Butter oder Aufstrich

Montag - Freitag Mittag

Gedeck inkl. Brot, zweierlei Aufstrich und Kärntner Würstel

am Abend sowie Samstag, Sonntag und Feiertag Mittag

... ofenfrisches Gebäck, Bio-Butter aus dem Waldviertel und hausgemachte Aufstriche.

Du sollst unsere Empfehlung des Monats probieren.

PRICKELNDES BEIM PFARRWIRT

Rainer's Spezial Drinks

Pfarrwirt's Sommerdrink

mit Hibiskusblüte, Holundersirup und Mayer's Winzersekt

Testarossa

Mayer's Winzersekt versetzt mit Wienbergpfirsich und pürierten Himbeeren

Das prickelnde Fräulein Rosé von Döbling

Mayer am Pfarrplatz

Mayer's Rieslingsekt

Mayer am Pfarrplatz



Schlumberger DOM T. Fx. T.

Hugo mit Mayer's Winzersekt

Noblier Sparkling, *alkoholfrei*

APERITIF

Gin Tonic

Aperol-Spritz'

Kaiserspritzer

Campari

Negroni

WEINE DES MONATS

2017 Wiener Riesling
Mayer am Pfarrplatz, Wien



2015 Wiener Gemischter Satz DAC „Nussberg“
Rotes Haus, Wien

Du sollst dich hochleben lassen.

BIERE

Spezialitäten vom Fass

Pfiff Ottakringer helles
Seidel Ottakringer helles
Krügerl Ottakringer helles
Seidel Gold Fassl Zwickl rot
Krügerl Gold Fassl Zwickl rot

Flaschenbier

Almradler
Budweiser Budvar
Hirter Privat Pils
Die Weisse hell
Null Komma Josef

Du sollst dein Herz erfrischen.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Traubensaft
Traubensaft mit Wasser *
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten gespritzt
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten mit Wasser *
Holunderblütensaft gespritzt
Holunderblütensaft mit Wasser *
Carpe Diem *Classic*
Rauch - *Johannisbeere, Marille, Orange, Tomate*
Almdudler
Kracherl *Zitrone oder Himbeere*
Coca Cola/Coca Cola light
Vöslauer *mit/ohne*
Vöslauer *mit/ohne*
Rauch Eistee *Pfirsich/Zitrone*

** Jugendgetränke*

Du sollst deinen Liebsten finden.

WEINGUT MAYER AM PFARRPLATZ

Das Weingut Mayer am Pfarrplatz ist in Wien – Heiligenstadt seit 1683 ansässig und kann somit auf eine lange Tradition und Erfahrung im Weinbau zurückblicken. Das besonders warme pannonische Klima und ausgezeichnet geeignete Böden sind für die Weinrebe so optimal geeignet, dass Wien zur größten weinbaubetriebenden Hauptstadt der ganzen Welt geworden ist.

GLASWEISE AUS DER BOUTEILLE / FLASCHE

2017 Wiener Klassik

2017 Grüner Veltliner

2017 Wiener Gemischter Satz DAC

2017 Wiener Gemischter Satz DAC „Nussberg“

2017 Grüner Veltliner „Schenkenberg-Grinzing“

2017 Riesling „Ried Alsegg“

2016 Sauvignon Blanc

2017 Riesling „Nussberg“

2016 Zweigelt

2015 Pinot Noir

2015 Pinot Noir „Nussberg“

WEINGUT ROTES HAUS

Das Weingut „Rotes Haus“ pflegt seit 2001 Weingärten in der berühmtesten Wiener Weinlage, dem Nussberg. Was diesen Weingarten zu einem Juwel macht, ist neben der klimatischen wie geographischen Toplage der wunderbare Blick über ganz Wien. Das entzückende „Rote Haus“ mitten in diesem Weinberg ist auch Namensgeber der Weine.

2016 Grüner Veltliner „Nussberg“

2017 Wiener Gemischter Satz DAC

2015 Wiener Gemischter Satz DAC „Nussberg“

PFARRWIRT'S SPRITZER

Nussberg Spritzer weiß

Nussberg Spritzer rot

Du sollst nicht auf die Vernunft hören.

DESSERTWEINE

2016 Beerenauslese St. Andräer
Ziniel, Neusiedlersee

2015 Eiswein Grüner Veltliner
Nigl, Senftenberg/Kremstal

Du sollst dir Platz machen.

DIGESTIF

Mayer am Pfarrplatz *Tresterbrand Wiener Gemischter Satz*

Pfarrwirt's Nusschnaps

Pfau

Kärntner Mostbirne

Apfel vom Fass

Marille

Hämmerle

Marille, Birne Williams

Vogelbeere

G. Bertagnolli *Grappa Riserva*

Underberg

Lagavulin 16 years Islay Single Malt Scotch Whisky

Chivas Regal *12 years Blended*

Scotch Whisky

Du sollst Freude schenken.



Unsere vielfach prämierten Weine aus unseren Weingütern

Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus

können Sie auch zu „Ab-Hof Preisen“ hier bei uns kaufen.
Bitte fragen Sie nach unserer aktueller „Ab-Hof Preisliste“.



Du sollst dich ermuntern lassen.

HEISSE GETRÄNKE

Kleiner Schwarzer / Brauner
Großer Schwarzer / Brauner
Verlängerter schwarz / braun
Melange
Cappuccino
Einspanner
Milchkaffee / Café Latte / Häferlkaffee
Heiße Schokolade

Tee aus Demmer's Teehaus - *der Tee-Spezialist in Österreich*
Darjeeling Himalaya, Green Manjoly, Waldfrüchte Cocktail, Pfefferminze,
Kamillenblüten, Verbene (Kräutertee)

Du sollst wissen.

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN.

Unsere Produkte beziehen wir frisch und in höchster Qualität überwiegend aus folgenden Regionen:

Rind: Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf
Wild: Reh und Hirsch von Kriegler, Wien und Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf
Huhn: Steirisches Frischgeflügel Tschiltsch, Weistrach
Schwein: Tullnerfelder Schwein über Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf
Milch und Milchprodukte: Aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel
Eier aus Bodenhaltung: Eierhof Martha Edhofer, Michelndorf
Erdäpfel: Beisser, Eibesbrunn
Wurzelgemüse: Marchfelder Gemüse über K. Müllner
Süßwasserfisch: Lachsforelle, Saibling und Karpfen von Eishken Estate

„Regionstypischer Rohstoff: Gemischter Satz aus eigener Erzeugung“ und
„Produktebaus der GenussRegion: Steirischer Kren und Marchfelder Spargel“.

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.



Du sollst die Feste feiern, wie sie fallen.

PFARRWIRT'S GEWÖLBKELLER

Sind Sie noch auf der Suche nach einem außergewöhnlichen Veranstaltungsort für Ihre Sponision, Geburtstagsfeier, Hochzeit oder eine andere Feier?

Unser außergewöhnlicher Gewölbekeller beim Pfarrwirt, in welchem früher der Wein gekeltert wurde, bietet den idealen Platz dafür und lässt viel Spielraum für Ihre kreativen Ideen.

Genießen Sie ein gemütliches Beisammensein oder ein schwungvolles Fest mit Freunden und Bekannten und lassen Sie sich von uns kulinarisch begeistern.



Die ehemalige Weinpresse steht bei heutigen Festen als Bar oder auch für ein außergewöhnliches Buffet zur Verfügung.

Mit dem neu installierten Soundsystem und der Option auf Beamer, Leinwand, Mikrofön und moderner LED Beleuchtung sind Veranstaltungen jeglicher Art möglich.

Ob für Hochzeitsfeiern oder andere Anlässe, unser Gewölbe ermöglicht zudem Musik und Tanz nach dem Essen, so dass einem gelungenen Fest nichts im Wege steht.

Unser Eventteam freut sich auf Ihre Anfrage und berät Sie gerne ausführlich über unsere vielfältigen Möglichkeiten in unserem Haus.

*FEIERN SIE EINZIGARTIGE FESTE
IN EINEM EINZIGARTIGEN AMBIENTE!*

Du sollst die Feste feiern, wie sie fallen.



Mayer am Pfarrplatz
Weingut – Heuriger – Beethovenhaus
Pfarrplatz 2
A-1190 Wien

Tel. +43 1 370 12 87
Fax. +43 1 370 47 14
E-mail. mayer@pfarrplatz.at
www.pfarrplatz.at

Montag - Samstag 16:00 bis 24:00 Uhr
Sonntag und Feiertage ab 12:00 Uhr geöffnet.



Mayer am Nussberg
DIE Buschenschank.
Kahlenbergerstraße 210
A-1190 Wien

Tel. +43 1 370 12 87
Fax. +43 1 370 47 14
E-mail. mayer@pfarrplatz.at
www.mayeramnussberg.at

Freitag, Samstag, Sonntag & Feiertag
geöffnet (nur bei Schönwetter)
APRIL bis OKTOBER



SKY Café – Bar
Kärntnerstraße 19
A-1010 Wien

Tel. +43 1 513 17 12
Fax. +43 1 513 17 12 20
E-mail. office@skybox.at
www.skybox.at

Montag bis Freitag von 10:00 bis 02:00 Uhr
Samstag von 09:30 bis 02:00 Uhr
Sonntag von 11:00 bis 02:00 Uhr



SKY Restaurant
Kärntnerstraße 19
A-1010 Wien

Tel. +43 1 513 17 12
Fax. +43 1 513 17 12 20
E-mail. office@skybox.at
www.skybox.at

Montag bis Freitag von 10:00 bis 02:00 Uhr
Samstag von 09:30 bis 02:00 Uhr
Sonntag von 11:00 bis 02:00 Uhr