

PFARRWIRT

DU SOLLST FESTE FEIERN.



IHRE VERANSTALTUNG

PFARRWIRT

WWW.PFARRPLATZ.AT

DU SOLLST IM
BESONDEREN AMBIENTE FEIERN.

*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.*

Genießen Sie Ihre Feier in unserem
einzigartigen Ambiente. Egal ob auf unserer Veranda,
im wunderbaren Prälaten- oder Beethovensaal oder
in unserem Kellergewölbe.

Verfügbar für Veranstaltungen von 10 bis 250 Personen,
bietet der Pfarrwirt die idealen Voraussetzungen für
Ihre Feier.

Gerne erstellen wir Ihnen ein persönliches und
maßgeschneidertes Angebot.

Das Pfarrwirt Team freut sich, Sie und Ihre Gäste
bei uns begrüßen zu dürfen.

Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch unter

01 / 370 73 73, per e-mail: rezeption@pfarrplatz.at oder
direkt an unserer Rezeption entgegen.

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG.

Pfarrwirt's Canapées

Geräucherte Forelle mit Oberskren
Canapée mit Räucherlachs und Dillsenf
Schwarzbrot mit Liptauer und Radieschen
Beef Tartar vom Waldviertler Bio-Rind mit Bauernbrot
Beinschinken mit Bauernbutter und Kren
Brie Traube Nuss

Pfarrwirt's Traditionsmenü I

Carpaccio vom Rind
mit Limettencreme, Eierschwammerl und Asmonte - österreichischer Hartkäse

Kräuterschaumsuppe
mit knusprigen Weißbrotwürfeln

Quester's Forellenfilet
auf Spitzkrautfleckerl und Paprikaschaum
oder

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit marktfrischem Gemüse und Heurigen

Grießflammerie
mit Beerenragout und Nougatschaum

DU SOLLST WILLKOMMEN SEIN.

Pfarrwirt's Traditionsmenü II

Lachstartar

mit Radieschen und Kräutersalat

Erdäpfel - Lauch Cremesuppe

mit frischem Majoran

Seesaibling auf Gemüse Risotto

mit Rieslingcreme

oder

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken

mit Junglauchmangold und Erdäpfellaibchen

Mascarponecreme

mit frischen Marchfelder Erdbeeren und Minze

Pfarrwirt's Traditionsmenü III

Pfarrwirt's Salat

mit Tomaten und marinierten Pilzen

Steirische Schwammerlsuppe

mit Erdäpfeln und Grammeln

Roast Beef vom Tullnerfelder Rind „Café de Paris“

mit Rübengemüse und Erdäpfelstrudel

Schokoladenmousse

mit Beerenröster

DU SOLLST BESONDERS GENIESSEN.

Pfarrwirt Menü I - Wiener Klassik

Pfarrwirt's Grammelknödel
mit warmem Speck-Kraut

Klare Rindsuppe
mit Grießnockerl und Gemüse

Lachsforellenfilet auf jungen Erbsen und Zuckerschoten
mit Frischkäsetascherl und Rieslingschaum
oder

Ausgelöstes Wiener Backhenderl
mit Erdäpfel-Vogersalat

Pfarrwirt's Strudelvariation Topfen - und Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Pfarrwirt Menü II - Wiener Klassik

Pfarrwirt's Frühlingssalat
mit Strauchtomaten, Kräutertascherl und Gemüse

Selleriecremesuppe
mit Stangenzeller und ausgelösten Flusskrebse

Zander vom Grill auf Tomatenrisotto
mit Fenchelragout und Basilikum
oder

Geschmorte Kalbsackerl
auf Erdäpfel-Krenpüree und Wurzelgemüse

Mohr im Hemd
mit Schokoladensauce und Obers

DU SOLLST VERWÖHNT WERDEN.

Vegetarisch

Gratinierter Frischkäse vom Zackelschaf
mit Blattsalat und Gartengurken

Erbsencremesuppe
mit geräuchertem Frischkäse

Wiener Krautfleckerl
mit Schnittlauchrahmsauce und Blattsalat

Topfenknödel
mit Butter-Nussbrösel und Beerenragout



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

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG.

Aperitif

Winzersekt Mayer am Pfarrplatz 0,75 l

Holunder (zum Mischen...) 0,25 l

Pfirsichmark (zum Mischen...) 0,25 l

Aperol-Spritz „Weißwein, Soda und Aperol“ 0,20 l

Kaiserspritzer „Weißwein, Soda und Holunderblütensaft“ 0,20 l

Hugo „Winzersekt, Soda, Holunderblütensaft,
Minze, Limette“ 0,20 l

Seidel Ottakringer Helles 0,33 l

Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten 0,25 l

Unsere Weinempfehlung

2015 Wiener Gemischter Satz DAC
Rotes Haus

2015 Grüner Veltliner
Mayer am Pfarrplatz

2012 Zweigelt
Mayer am Pfarrplatz

2014 Merlot
Rotes Haus

(Gerne empfehlen wir Ihnen weitere, zu Ihrem Menü korrespondierende Weine aus unserer umfangreichen nationalen und internationalen Weinkarte.)

Alkoholfreie Getränke

Traubensaft vom Mayer am Pfarrplatz 0,25 l

Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten 0,25 l

Holunderblütensaft gespritzt 0,25 l

Vöslauer mit /ohne 0,75 l

DU SOLLST ES GENIESSSEN.

Bier

Seidel Ottakringer Helles 0,33 l
Seidel Rotes Zwickl Ottakringer 0,33 l
Null Komma Josef 0,33 l
Ottakringer Helles 30 l (*auf Anfrage*)

Kaffee / Tee nach dem Essen

Kleiner Espresso
Großer Espresso
Melange
Cappuccino
Einspanner
Milchkaffee / Café Latte
Grüner Tee, Earl Grey, Kräutertee, Rooibos, Kamille

Österreichische Fruchtbrände / 2 cl

Kärntner Mostbirne, Pfau
Apfel vom Fass, Pfau
Marille, Reisetbauer
Holunder, Reisetbauer
Vogelbeere, Reisetbauer
Tresterbrand Wiener Gemischter Satz,
Mayer am Pfarrplatz
Birne Williams, Hämmerle
Marille, Hämmerle
Pfarrwirt's Nusschnaps

Bargetränke

Stolichnaya Vodka 0,7 l
Gordons Gin 0,7 l
Orangensaft 1 l
Bitter Lemon 1 l
Tonic Water 1 l
Red Bull 0,25 l

DU SOLLST QUALITÄT SCHMECKEN.

*Originäres erhalten, Neues zulassen, Tradition und Weltoffenheit,
diesen Geheimnissen der Wiener Küche fühlt sich
der Pfarrwirt verpflichtet.*

Unsere Produkte stammen in höchster Qualität und überwiegend aus
biodynamischer Aufzucht aus folgenden Regionen:

Rind: *Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf*

Lamm: *Vom Mostviertler Schafbauern über Kamptaler
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*

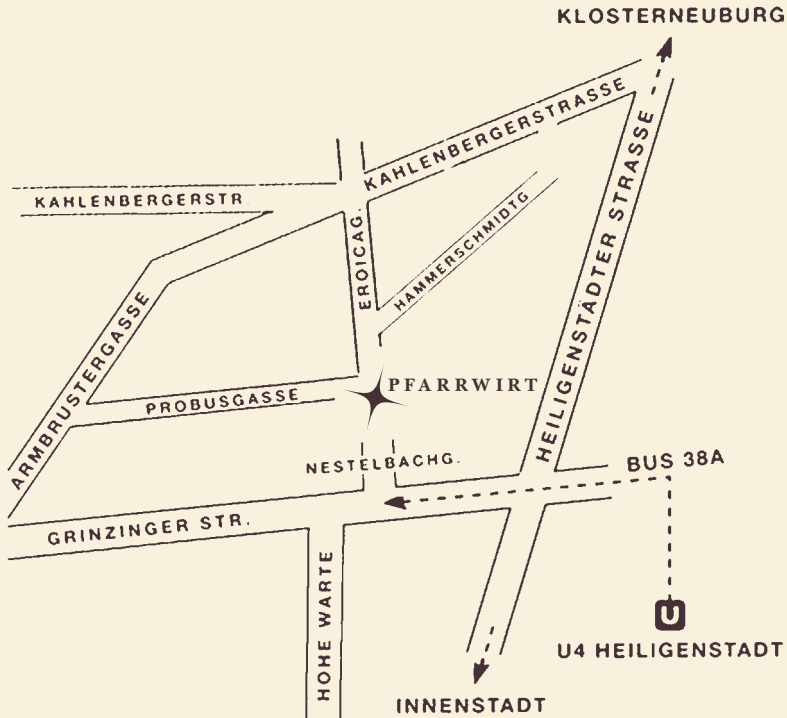
Wurzelgemüse: *Marchfelder Gemüse über K. Müllner*

Süßwasserfisch: *Familie Quester, Lachsforelle*

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus
Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.



DU SOLLST ZU UNS FINDEN.



Sie erreichen uns vom Zentrum aus über die *Heiligenstädter Straße* und biegen in die *Grinzinger Straße* links ab. Nach 200m rechts in die *Nestelbachgasse/Pfarrplatz* abbiegen. Mit öffentlichen Verkehrsmitteln fahren Sie mit der U4 bis zur Endstation „Heiligenstadt“. Von dort aus nehmen Sie den Bus 38 A in Richtung *Kahlenberg*, bis zur Station „Fernsprechamt/Pfarrplatz“. Weitere Linien: *Straßenbahn 37* bis „Hohe Warte“ oder *Linie D* Richtung *Nussdorf*.

Mit dem Taxi: 10 – 15 Min. vom Stadtzentrum.



PFARRWIRT

TÄGLICH VON 12.00 – 24.00 UHR, PFARRPLATZ 5, 1190 WIEN

TEL. +43 (1) 370 73 73, FAX. +43 (1) 370 73 73-10

INFO@PFARRPLATZ.AT, WWW.PFARRPLATZ.AT