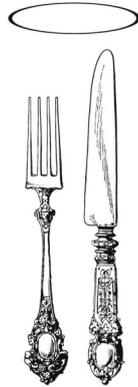


Du sollst willkommen sein.



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



Ganslzeit beim Pfarrwirt!

SAISONALE SCHMANKERL

„Du sollst unsere Spezialitäten der Saison kennenlernen.“

Pfarrwirt's Gansl-Etagere

Ganslknödel auf Kürbiskraut und Traubenglace

Gebackene Ganslleber mit Waldorfsalat und Cranberries

Knusprige Ganslroulade auf süß-saurem Gemüsesalat

Pfarrwirt's bunter Blattsalat



mit bunten Bohnen, eingelegtem Kürbis und Zwiebelbrot

DIE KRONLÄNDERKÜCHE

„Du sollst Dich vergessener Rezepte wieder erinnern.“



Ungarische Gansleinmachsuppe

mit Grießknöderl und Wurzeln

(ein klassisches Rezept aus dem ehemaligen Königreich Ungarn)

...„Da man bey uns die Mahlzeit mit einer Suppe eröffnet, werden wir einer schmackhaften Bereitung derselben um so mehr Aufmerksamkeit schenken müssen, da gewöhnlich der erste Eindruck entscheidet, mithin eine schlechte Suppe den noch so wohl geratenen, folgenden Speisen – ja dem ganzen Mahle überhaupt – einen großen Abbruch thun würde“, empfahl Anna Dorn in ihrem Kochbuch vom Jahr 1827 ihren Leserinnen. Denn bereits im 17. und 18. Jahrhundert hatte die Suppe ihren festen Platz als Einleiterin der Mahlzeit. Unsere Gansleinmachsuppe nach altem Hausrezept wird Ihnen Appetit auf mehr machen.



Gesulzte Räucherforelle „Radlberg“

mit Erdäpfelcreme und Flusskrebsschaum

(ein klassisches Rezept aus dem ehemaligen Königreich Ungarn)

...die Liebe zu Süßwasserkrebsen ist in der ungarischen Küche wesentlich älter als jene zum Paprika: Die hl. Margarethe (1242-1270), die Tochter König Bélas IV., soll der Legende nach sogar in der Lage gewesen sein, eine Handvoll Krebse aus dem kochenden Wasser zu heben, ohne dass dabei auf ihren Armen auch nur die geringsten Brandblasen zurückblieben.

Du sollst im Glück versinken.

VORSPEISEN

UNSERE KLASSIKER

„Du sollst alt-bewährtes nicht verändern.“

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

Cremesuppe vom Muskatkürbis

mit roten Paprikastreifen und Ingwer



Unsere Qualitätsgarantie:

Für unsere geschmackigen Kürbisgerichte verarbeiten wir österreichische Hokkaido Kürbisse. Einer der besten Speisekürbisse mit orangem Fruchtfleisch und nussigem Geschmack.

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.“

Ofenfrisches BIO-Weidegansl

mit Apfel-Rotkraut, Erdäpfelknödel und glacierten Maroni

...unser Gansl 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 unser Pfarrwirt Gansl auch auf Reservierung vor!

Osttiroler Schlipfkrapfen

mit zweierlei Kürbis, Frischkäse und Kerbel

Saftiger Hirschrücken

mit Rosenkohl, Walnusschupfnudeln und Heidelbeeren

Gegrilltes Bachsaiblingsfilet vom Freiner BIO-Fisch

auf Grillgemüse, Heurige und Knoblauchbutter

...Freiner BIO-Fisch wächst in kristallklarem Wasser artgerecht auf und wird mit reinstem BIO-Futter aufgezogen.

Daher ist dieser BIO-Fisch ein natürlicher und gesunder Fisch. BIO-Auflagen werden von unserem Lieferanten freiwillig übertroffen.

DIE KRONLÄNDERKÜCHE

„Du sollst Dich vergessener Rezepte wieder erinnern.“



Ragout vom Pannonischen Reh

mit Palffyknödel, Rübengemüse und Preiselbeeren

(ein klassisches Rezept der Wiener Küche)

...die Palffyknödel sind eine vermeintlich einfache Wiener Spezialität, die aber selten gelingt. Sie sind die feinen Verwandten der bodenständigen Semmelknödel. Sie werden ohne Mehl mit Eischnee zubereitet, damit die Masse besonders flaumig wird. Früher wurden Palffyknödel in eine Stoffserviette eingewickelt und in heißem Wasser gekocht. Heute ist es einfacher und zeitsparender - statt einer Serviette wird eine Klarsicht- oder Alufolie verwendet.



Ungarisches Erdäpfelgulasch

mit Debreziner und Kohlsprossen

(ein klassisches Rezept aus dem ehemaligen Königreich Ungarn)

...in heißem Fett werden original ungarische Debreziner, Kohlsprossen und in schmale Spalten geschnittene Zwiebeln goldgelb angebraten. Anschließend werden Paprika und Kümmel dazugegeben, gesalzen und gepfeffert und mit etwas Essig abgelöscht. In Stücke geschnittene Erdäpfel werden hinzugefügt und alles wird mit unserer Rindsuppe aufgefüllt, dass es knapp bedeckt ist und auf kleiner Flamme gekocht, bis die Kartoffeln weich sind. Ein herrliches Gericht, welches wir mit Stolz wieder aufleben lassen.

Du sollst beherzt nach Großem verlangen.

HAUPTSPEISEN

UNSERE KLASSIKER

„Du sollst alt-bewährtes nicht verändern.“

Kalbsbutterschnitzel

mit Erdäpfelpüree & glacierten Karotten

Geröstete BIO-Kalbsleber

mit hausgemachtem 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-Vogersalat

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 Holunderbeeren und Mostbirne

DIE KRONLÄNDERKÜCHE

„Du sollst Dich vergessener Rezepte wieder erinnern.“



Glacierter Steirischer Apfelschmarrn

mit Zimtucker und Waldbeeren

(ein klassisches Rezept aus dem ehemaligen Herzogtum Steiermark)

...auf eine lange Geschichte kann übrigens auch der Schmarrn, eines der bekanntesten Gerichte der Kronländerküche zurückblicken: Denn der Legende nach soll niemand geringerer als Kaiser Franz Joseph erstmals in seinen Genuss gekommen sein. Nachdem Kaiserin Sissi das angeblich für sie gezauberte Gericht verschmähte, habe sich der Kaiser mit den Worten: „Na geb' er mir halt den Schmarren her, den unser Leopold da wieder z'sammenkocht hat“ der Süßspeise angenommen.

Ob man dieser Geschichte Glauben schenken möchte oder nicht – feststeht: Der aus Palatschinkenteig hergestellte Schmarrn ist mittlerweile die zweitbeliebteste Süßspeise Wiens – und wir servieren Ihn in einer etwas abgeänderten Variante mit besten steirischen Äpfeln.

UNSERE KLASSIKER

„Du sollst alt-bewährtes nicht verändern.“

Pfarrwirt's Dessertetagere

Wählen Sie Ihre Favoriten unserer Desserts.

Cremiges Schokoladenmousse

mit Beerenröster

Hausgemachte Palatschinke

mit Marille/Erdbeere/Himbeere/Preiselbeere (pro Stück)

Pfarrwirt's Strudelvariation

Topfenstrudel & Apfelstrudel mit Vanillesauce

Vanille Parfait

mit Kirschenröster

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 Herbstdrink

mit Hibiskusblüte, Holundersirup und Mayer's Winzersekt

Wiener Spritzer - der Klassiker

Burschik's Vermouth Rot

Gemischter Satz, Mayer am Pfarrplatz

Soda und Orangenzeste



Mayer's Winzersekt

Mayer am Pfarrplatz

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

WEIN DES MONATS

2018 Junger Wiener

Mayer am Pfarrplatz, Wien

2018 Junger Wiener

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*
Franz Josef Rauch - *Apfel-Holunderblüte
mit direkt gepressten, regionalen Äpfeln*
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 Grüner Veltliner „Grinzing“ vormals „Schenkenberg“

2017 Riesling „Ried Alsegg“

2017 Sauvignon Blanc

2017 Riesling „Nussberg“

2016 Zweigelt

2016 Pinot Noir

2016 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.

2017 Grüner Veltliner „Nussberg“

2017 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 Nussschnaps

Pfau
Kärntner Mostbirne
Apfel vom Fass
Marille

Hämmerle
Marille, Birne Williams

G. Bertagnolli *Grappa Riserva*

Lagavulin *16 years Islay Single Malt Scotch Whisky*

Pfarrwirt's Caffè corretto
mit einem Schuss Mayer's Tresterbrand

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 Sponson, 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