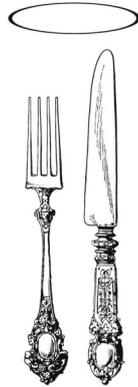


*Du sollst willkommen sein.*

---



## **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

### KULINARISCHES FRÜHLINGSERWACHEN & SPARGEL BEIM PFARRWIRT

*„Du sollst unsere Spezialitäten im Frühling kennenlernen.“*

*„Das Schöne am Frühling ist, dass er immer gerade dann kommt,  
wenn man ihn am dringendsten braucht.“*

*Jean Paul*



#### **Cremiges Lachsforellentartare** **mit Vinaigrette vom Marchfelder Spargel** *mit Butter & Toast*

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

#### **Pfarrwirt's bunter Frühlingssalat** *mit Ziegenfrischkäse, Strauchparadeiser und mariniertem Marchfelder Spargel*

*... das günstige Klima und die speziellen Bodenverhältnisse bekommen dem Spargel besonders gut. Dies zeigt sich auch darin, dass der Spargel in seiner Wildform im Marchfeld heimisch ist. Sofort nach der Ernte wird der Spargel im Eiswasser gekühlt (das stoppt die Veratmung wertvoller Inhaltsstoffe), im Kühlhaus gelagert und binnen 24 Stunden ausgeliefert und verarbeitet.*



## DIE KRONLÄNDERKÜCHE

*„Du sollst Dich vergessener Rezepte wieder erinnern.“*



#### **Osttiroler Schlipfkrapfen** *mit brauner Butter, Gartenkresse und Zillertaler Graukas* *(ein klassisches Rezept aus der ehemaligen Gefürsteten Grafschaft Tirol und Vorarlberg)*

*...heimische „Koscht“ ist über Osttiroler Grenzen hinaus bekannt. Dazu gehören auch die Osttiroler Schlipfkrapfen – das sind gefüllte Teigtaschen mit Erdäpfeln, Kräutern und Gewürzen. Wie bei vielen traditionellen Gerichten, gibt es hier auch eine „Glaubensfrage“: mit oder ohne Topfen? - wir servieren diese beim Pfarrwirt mit Topfen.*

*Du sollst im Glück versinken.*

---

## VORSPEISEN

### UNSERE KLASSIKER

*„Du sollst alt-bewährtes nicht verändern.“*

#### **Pfarrwirt's Vorspeisenetagere**

*für 2 Personen*

*Das BESTE aus der Vorspeisenküche.*

#### **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*

## SUPPEN

#### **Cremesuppe vom Marchfelder Spargel**

*mit Erdäpfelnockerl*



#### **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

### KULINARISCHES FRÜHLINGSERWACHEN & SPARGEL BEIM PFARRWIRT

*„Du sollst unsere Spezialitäten im Frühling kennenlernen.“*

**Marchfelder Spargel „Solo Fino“**   
mit Sauce Hollandaise und Heurigen

**Marchfelder Spargel „Solo Fino“**  
mit Sauce Hollandaise, Heurigen und Wachauer Beinschinken



*...grüner und weißer Spargel, die beiden Sorten, die am häufigsten zubereitet werden, unterscheiden sich nicht nur in ihrer Farbe, sondern auch in der Art und Weise ihrer Entwicklung: Weißer Spargel reift unter der Erde. Grüner Spargel hingegen wächst in der Sonne. Das macht ihn gesünder, weil der Grünspargel aufgrund seiner Farbe wertvollere Inhaltsstoffe und Vitamine enthält - wir beim Pfarrwirt garantieren einen absolut frischen Spargel ohne Umweg direkt vom Erzeuger.*

**Gegrilltes Saiblingsfilet vom Freiner BIO-Fisch**  
mit marktfrischem Frühlingsgemüse, Petersilerdäpfel 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.“*



**Dürnsteiner Rieslinghenderl**  
mit Risotto vom weißen und grünen Marchfelder Spargel, Kerbel  
und würzigem Asmonte  
(ein klassisches Rezept aus dem ehemaligen Erzherzogtum Österreich unter der Enns)

*...vollendet mit unserem hauseigenen Riesling „Alsegg“.*



**Lemberger Steak vom BIO-Ochsen**  
mit Jungzwiebel-Speckkruste, flaumigen Schupfnudeln und Gemüseglace  
(ein klassisches Rezept aus dem ehemaligen Königreich Galizien)

*Du sollst beherzt nach Großem verlangen.*

---

## HAUPTSPEISEN

### UNSERE KLASSIKER

*„Du sollst alt-bewährtes nicht verändern.“*

#### **Pfarrwirt's Hausmannskostvariation**

*Kleine Blutwurst | Kleine Rostbratwurst | Grammelknöderl  
mit Rahmkohlrabi | mit Rieslingkraut | mit warmem Speck-Kraut*

#### **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-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

### KULINARISCHES FRÜHLINGSERWACHEN BEIM PFARRWIRT

*„Du sollst unsere Spezialitäten im Frühling kennenlernen.“*

#### **Pfarrwirt's hausgemachte Cremeschnitte**

*mit Rhabarber und Erdbeeren*

#### **Hausgemachter Kärntner Eisreindling**

### DIE KRONLÄNDERKÜCHE

*„Du sollst Dich vergessener Rezepte wieder erinnern.“*



#### **Glacierter Topfenschmarrn**

*mit Kirschröster*

*(ein klassisches Rezept der Wiener Mehlspeisküche)*

*...„A Schmarrn, des am Kaiser zu servieren!“ Wie so viele Legenden ist die Geschichte des Kaiserschmarrns sagenumwoben und nicht eindeutig geklärt. Es kursieren viele Mythen über die genaue Entstehung. Die bekanntest Version handelt von einem Koch, dem die Zubereitung des Lieblingsdesserts - der Palatschinke - von Kaiser Franz Joseph I völlig misslang. Die dünnen Palatschinken gerieten viel zu dick und zerrissen. In seiner Not zerteilte er die dicke Palatschinke in mundgerechte Stücke und servierte diese mit Staubzucker und Rosinen.*

### UNSERE KLASSIKER

*„Du sollst alt-bewährtes nicht verändern.“*

#### **Pfarrwirt's Dessertetagere**

*für 2 Personen*

*Wählen Sie Ihre Favoriten unserer Desserts.*

#### **Cremiges Schokoladenmousse**

*mit Beerenröster*

#### **Hausgemachte Palatschinke**

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

#### **Dreierlei vom hausgemachten Sorbet**

*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.*

*Du sollst Dir den besten Wein zum Käse gönnen.*

---

## DESSERTWEINE

2016 Beerenauslese St. Andräer  
*Ziniel, Neusiedlersee*

2015 Eiswein Grüner Veltliner  
*Nigl, Senftenberg/Kremstal*

*Du sollst unsere Empfehlung des Monats probieren.*

---

## PRICKELNDES BEIM PFARRWIRT

### Rainer's Spezial Drinks

Pfarrwirt's Frühlingsdrink

*mit Hibiskusblüte, Holundersirup und Mayer's Winzersekt*

## WIR FEIERN 100 JAHRE NEGRONI!

Negroni

*...erfunden wurde der Aperitif von dem namensgebenden Graf Camillo Negroni, der sich in Italien zwischen 1919 und 1920 eine abgewandelte Form des beliebten Americano bestellte, da ihm dieser zu wenig Alkohol enthielt.*

Winzersekt, *Mayer am Pfarrplatz*

Prickelndes Fräulein Rosé von Döbling, *Mayer am Pfarrplatz*

Native Grape „Weintraubenkombucha“ *white/red*  
*alkoholfrei (Chardonnay/Pinot Noir)*

Hugo mit Mayer's Winzersekt

Noblier Sparkling, *alkoholfrei*

Mayer's Rieslingsekt, *Mayer am Pfarrplatz*



## APERITIF

Gin Tonic

Aperol-Spritz'

Kaiserspritzer

Campari 4

Wiener Spritzer - der Klassiker

*Soda und Orangenzeste*

## WEINE DES MONATS

*...zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir*

2017 Sauvignon Blanc „Hernals“  
*Mayer am Pfarrplatz, Wien*

2017 Grüner Veltliner „Steiltterrassen“  
*Atzberg, Wachau*



*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 /naturtrüb  
mit direkt gepressten, regionalen Äpfeln*  
Rauch - *Johannisbeere, Marille, Orange, Tomate*  
Almdudler  
Spezi *Orange/Zitrone*  
Kracherl *Zitrone/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**

2018 Wiener Klassik

2018 Grüner Veltliner

2018 Wiener Gemischter Satz DAC

2018 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC

2018 Grüner Veltliner „Grinzing“

2017 Riesling „Ried Alsegg“

2018 Sauvignon Blanc

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.*

2018 Wiener Gemischter Satz DAC

2018 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC

2018 Grüner Veltliner „Nussberg“

## **PFARRWIRT'S SPRITZER**

Nussberg Spritzer weiß

Nussberg Spritzer rot

*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

FROM VIENNA WITH LOVE...

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 Manjoolay, 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  
**Süßwasserfisch:** Bachsaibling von Freiner BIO-Fisch

„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](mailto:mayer@pfarrplatz.at)  
[www.pfarrplatz.at](http://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](mailto:mayer@pfarrplatz.at)  
[www.mayeramnussberg.at](http://www.mayeramnussberg.at)

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



**SKY Café – Bar**  
Kärntner Straße 19  
A-1010 Wien

Tel. +43 1 513 17 12  
Fax. +43 1 513 17 12 20  
E-mail. [office@skybox.at](mailto:office@skybox.at)  
[www.skybox.at](http://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**  
Kärntner Straße 19  
A-1010 Wien

Tel. +43 1 513 17 12  
Fax. +43 1 513 17 12 20  
E-mail. [office@skybox.at](mailto:office@skybox.at)  
[www.skybox.at](http://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