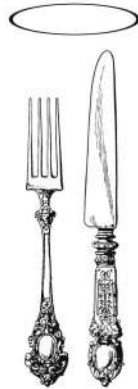


*Du sollst willkommen sein.*

---



## **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.“*

#### Bunter Kürbissalat

*mit glaciertem Muskatkürbis, eingelegten Zwiebeln & Kernöl*

#### Tellersulz vom steirischen Freilandhendl

*mit Radi, roten Zwiebeln & Kürbiskernöl*

#### Carpaccio von der Kärntner Låxn

*mit Kräuterpesto, gegrilltem Fenchel und Gartenkresse*

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

#### Pfarrwirt's Vitello

*Zart rosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten  
mit Limettencreme, gerösteten Eierschwammerl und Kapern*

#### Kürbisrisotto

*mit gebackenem Schafbrie und Kerbel*

*Unsere Qualitätsgarantie:*

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



*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*

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

*für 2 Personen*

*Das BESTE aus der Vorspeisenküche.*

## SUPPEN

#### **Cremesuppe vom Hokkaidokürbis**

*mit Apfel und Ingwer*



#### **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.“*



**Hausgemachte Schlipfkrapfen**   
*mit glaciertem Kürbis und Frischkäse*

**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.*

### Bio Saiblingsfilet „Freiner“ vom Grill

*auf marktfrischem Gemüse, 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.*

*Damit hat Freiner BIOFISCH eine besondere Qualität.*

### Freilandhendlbrust vom Grill

*auf Schwammerlrisotto mit Schalottenglace & Liebstöckl*

### Filetsteak vom BIO-Ochsen (200g) Café de Paris

*mit glacierten Zucchini, Kürbis und hausgemachten Erdäpfel-Laibchen*



## UNSER KRONLÄNDERGERICHT AUS KROATIEN



### Spezialität aus Dalmatien - Schindelbraten vom Mangalitza Schwein

*mit Wurzelspeck, Zucchini & Letschoreis*

*der Schindelbraten ist eine kroatische Spezialität und wird auch gerne im Burgenland serviert. Wir holen diese traditionsreiche Spezialität aus dem Süden nun nach Wien.*

*Für unseren Schindelbraten verwenden wir das Filet vom Mangalitza Schwein, welches mit unserer geheimen Gewürzmischung mariniert wird. Beim Anrichten wird der ofenfrische Braten aufgeschnitten und das Fleisch schindelförmig auflegt und ganz nach unserem historischem Traditionsrezept mit Letschoreis serviert.*

*Du sollst beherzt nach Großem verlangen.*

---

## HAUPTSPEISEN

### UNSERE KLASSIKER

*„Du sollst Altbewährtes 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

### DESSERT SCHMANKERL

*„Du sollst dir etwas besonderes gönnen.“*

#### **Pfarrwirt's Zwetschkenknödel**

*mit Butter-Nussbrösel und Zwetschkenröster*

#### **Hausgemachte Cremeschnitte**

*mit Kirschragout*

#### **Missi-Eis - MEI LIABSTES EIS VOM BAUERNHOF, 2 Kugeln**

*Zur Wahl: Nougat, Bienenstich, Zitronensorbet, Vanille, Schokolade & Erdbeer*



**DIE ERFOLGSGESCHICHTE EINES ÖSTERREICHISCHEN NATURPRODUKTES**

*Weil unsere Heimat Natur ist und unser Missi Eis noch echtes Handwerk.  
Und weil uns „frisch und hausgemacht“ noch lange nicht reicht,  
ist unser Missi Eis 100% natürlich.*

## UNSERE KLASSIKER

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

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

*für 2 Personen*

*Wählen Sie Ihre Favoriten unserer Desserts.*

#### **Pfarrwirt's Apfelstrudel**

*mit Vanillesauce*

#### **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**

*für 1 Person*

*für 2 Personen*

*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 Empfehlung 0,1  
*Hibiskusblüte, Holundersirup und Mayer's Rieslingsekt*

## WIR FEIERN 100 JAHRE NEGRONI!

Negroni 2 cl Gin, 2 cl Vermouth Rosso, 2 cl Campari, Soda

*...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	0,1
Prickelndes Fräulein Rosé von Döbling, Mayer am Pfarrplatz	0,1
Native Grape „Weintraubenkombucha“ white/red alkoholfrei (Chardonnay/Pinot Noir)	1/8
Hugo mit Mayer's Winzersekt	0,1
Noblier Sparkling, alkoholfrei	0,2
Mayer's Rieslingsekt, Mayer am Pfarrplatz	0,7



## APERITIF

Gin Tonic 4 cl Bombay Sapphire Gin und Schweppes Tonic Water

Aperol-Spritz' 1/8 l Weißwein, 1/16 l Soda und 4 cl Aperol

Kaiserspritzer 1/8 l Weißwein, 1/16 l Soda und 2 cl Holunderblütensaft

Campari 4 cl, mit Soda 1/16 l oder Orange 1/8 l

Döblinger Affaire

*4cl Wiener Dirndl (Kornelkirsche)*

*mit 0,1l prickelndes Fräulein Rosé von Döbling, mit Orangenzeste & Mintblatt*

## WEINE DES MONATS

*...zu unseren Kürbisgerichten empfehlen wir:*

2018 Wiener Gemischter Satz Nussberg DAC

*Mayer am Pfarrplatz, Wien*

2017 Grüner Veltliner „Steiltterrassen“

*Atzberg, Wachau*





*Du sollst dich hochleben lassen.*

---

## BIERE

### Spezialitäten vom Fass

Pfiff Ottakringer helles	0,20 l
Seidel Ottakringer helles	0,33 l
Krügerl Ottakringer helles	0,50 l
Seidel Gold Fassl Zwickl rot	0,33 l
Krügerl Gold Fassl Zwickl rot	0,50 l

### Flaschenbier

Almradler	0,33 l
Budweiser Budvar	0,33 l
Hirter Privat Pils	0,33 l
Die Weisse hell	0,33 l
Null Komma Josef	0,33 l

*Du sollst dein Herz erfrischen.*

---

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Traubensaft	0,25 l
Traubensaft mit Wasser *	0,50 l
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten	0,25 l
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten gespritzt	0,25/0,50 l
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten mit Wasser *	0,25/0,50 l
Holunderblütensaft gespritzt	0,25/0,50 l
Holunderblütensaft mit Wasser *	0,25/0,50 l
Carpe Diem <i>Classic</i>	0,25 l
Franz Josef Rauch - <i>Apfel-Holunderblüte /naturtrüb mit direkt gepressten, regionalen Äpfeln</i>	0,90 l
Rauch - <i>Johannisbeere, Marille, Orange, Tomate</i>	0,20 l
Almdudler	0,33 l
Spezi <i>Orange/Zitrone</i>	0,33 l
Kracherl <i>Zitrone/Himbeere</i>	0,33 l
Coca Cola/Coca Cola light	0,33 l
Vöslauer <i>mit/ohne</i>	0,33 l
Vöslauer <i>mit/ohne</i>	0,75 l
Rauch Eistee <i>Pfirsich/Zitrone</i>	0,33 l

\* 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“

2018 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 (2 cl)**

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 (4cl)*

Pfarrwirt's Caffè corretto

*mit einem Schuss Mayer's Tresterbrand (2 cl)*

*Du sollst Freude schenken.*

---



Die vielfach prämierten Weine unserer Weingüter

**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**

Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Firmen- oder Weihnachtsfeier - bei uns wird Ihr Event zu einem einzigartigen Erlebnis!

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.

Bei Hochzeitsfeiern oder anderen Anlässen bietet unser Gewölbe zudem Platz für 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 die vielfältigen Möglichkeiten in unserem Haus.

*FEIERN SIE EINZIGARTIGE FESTE  
IN EINEM EINZIGARTIGEN AMBIENTE!*

*Du sollst nur in den schönsten Locations feiern.*

---



### **Pfarrwirt**

Das älteste Wirtshaus Wiens

Pfarrplatz 5  
A-1190 Wien

Tel. +43 1 370 73 73  
Fax. +43 1 370 73 73 - 10  
E-mail. [info@pfarrplatz.at](mailto:info@pfarrplatz.at)  
[www.pfarrplatz.at](http://www.pfarrplatz.at)

Täglich 12:00 bis 24:00 geöffnet



### **Unser Gewölbekeller**

Stilvoll feiern.

Unser Eventteam freut sich auf Ihre Anfrage.  
[events@pfarrplatz.at](mailto:events@pfarrplatz.at)



### **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)

Monday - Saturday 16:00 till 24:00  
Sunday and holiday from 12:00 open

APRIL BIS OCTOBER: SATURDAY from 12:00 open



### **Mayer am Nussberg**

DIE Buschenschank.

Kahlenbergerstraße 210  
A-1190 Wien

Tel. +43 664 7 5555 666 7  
E-mail. [nussberg@pfarrplatz.at](mailto:nussberg@pfarrplatz.at)  
[www.mayeramnussberg.at](http://www.mayeramnussberg.at)

Friday, Saturday, Sunday & holiday  
opend (only at beautiful weather)  
APRIL bis OCTOBER



### **SKY Restaurant & 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)

Monday till Friday from 10:00 till 02:00  
Saturday from 09:30 till 02:00  
Sunday from 11:00 till 02:00