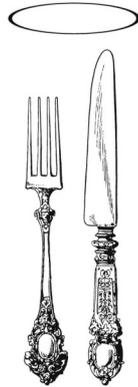


*Du sollst willkommen sein.*

---



## 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 im Advent kennenlernen.“*



#### **Bunter Wintersalat**

*mit Käferbohnen, roten Rüben und Nüssen*

#### **Pfarrwirt's Vitello**

*Rosa gebratene Kalbsrückenscheiben, mit eingelegtem Muskatkürbis, Limetten, Kapern und Winterkresse*

#### **Marinierter Alpenlachs**

*mit Radi und Dillsenf*

#### **Maronicremesuppe**

*mit glaciierter Birne*



*4 Wochen lang ist der Advent,  
4 Wochen in denen ein Kerzlein brennt,  
4 Wochen der Entspannung und Ruhe,  
4 Wochen in denen man Gutes tue,  
4 Wochen wo man sich macht bereit,  
auf die schöne Weihnachtszeit!  
Eine gesegnete Adventzeit wünscht  
das Pfarrwirt – Team*



*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 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!*

## SUPPE

#### **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 im Advent kennenlernen.“*

### **Waldviertler Bio-Bauernente**

*mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel*

*... unsere Waldviertler Bio-Ente 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 unsere Pfarrwirt-Bauernente auch auf Reservierung vor!*

### **Waldviertler Rehragout**

*mit bunten Rüben, Schwammerl,  
Semmelknödel und Preiselbeeren*

### **Gegrilltes Bachsaiblingsfilet vom Freiner BIO-Fisch**

*auf Grillgemüse, Heurige und Knoblauchbutter*

### **Wirtshaus “Surf and Turf”**

### **Filet vom Donaulandrind und Tiroler Wildgarnele**

*mit Erdäpfel-Zucchini-Gröstel und Schalottenglace*

### **Gebackenes Filet vom Amur-Karpfen**

*mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat*



## DIE KRONLÄNDERKÜCHE

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

### **Wiener Kalbsrahmbeuschel**

*mit Palffy-Knödel und Majoran*



*Das Beuschel ist ein Ragout aus Lunge und Herz*

*- hier beim Pfarrwirt vom Waldviertler Kalb.*

*Das Wort Beuschel dürfte sich von "pauschen, bauschen", das heißt aufblähen (der Lunge), ableiten. Bedeutend ist das Gericht aber auch in der bäuerlichen Küche.*

*Am Schlachttag, der als Festtag begangen wurde, mussten die leicht verderblichen Innereien und das Blut (Blunzen) sofort verarbeitet werden.*

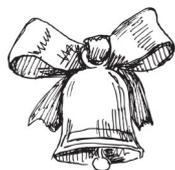
*Obwohl Innereien immer einen festen Platz auf dem Speisezettel hatten, war das Beuschel lange Zeit wenig geschätzt, ganz anders zu heute*

*- zubereitet in bester Pfarrwirt Qualität.*

*Du sollst beherzt nach Großem verlangen.*

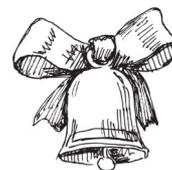
---

## HAUPTSPEISEN



### UNSERE KLASSIKER

*„Du sollst Altbewährtes nicht verändern.“*



#### **Kalbsbutterschnitzerl**

*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*

#### **Wiener Krautfleckerl**

*mit Schnittlauch-Sauerrahmsauce*

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

#### **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.*



*Du sollst schwach werden.*

---

## DESSERT

### DESSERT SCHMANKERL

*„Du sollst dir etwas besonderes gönnen.“*

#### **Pfarrwirt's Powidltascherl**

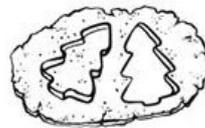
*mit Butterbrösel, Zwetschkenröster und Sauerrahmeis*

#### **Hausgemachte Cremeschnitte**

*mit Holunderbeeren und Minze*

#### **Hausgemachte Weihnachtskekse (300g)**

*auf dem Teller serviert oder zum mitnehmen*



#### **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 1/16l

- 2016 Beerenauslese St. Andräer  
*Ziniel, Neusiedlersee*
- 2018 Trockenbeerenauslese Sauvignon Blanc  
*Mayer am Pfarrplatz*
- 2015 Eiswein Grüner Veltliner  
*Nigl, Senftenberg/Kremstal*

*Du sollst unsere Empfehlung des Monats probieren.*

---

## PRICKELNDES BEIM PFARRWIRT

Pfarrwirt's Weihnachtsengerl 0,11  
*Rieslingsekt mit Schönbrunner Gold x.o.*

## 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 1/8  
*alkoholfrei (Chardonnay/Pinot Noir)*

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

*...zur Winterzeit empfehlen wir:*

2018 Grüner Veltliner „Steilterrassen“  
*Atzberg, Wachau*

2016 Pinot Noir Nussberg  
*Mayer am Pfarrplatz*



1/8l 0,75l

*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**

**1/81 0,75 l**

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“

2019 Sauvignon Blanc

2017 Zweigelt

2017 Pinot Noir

2017 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*

*Vogelbeer*

2016 Ornellaia „La Serre Nuove“

*Tenuta dell' Ornellaia*

Lagavulin *16 years Islay Single Malt Scotch Whisky (4cl)*

Pfarrwirt's Caffè corretto

*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 Manjola, 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 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  
„Produkte aus 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 schwingvolles Fest mit Freunden und Bekannten und lassen Sie sich von uns kulinarisch begeistern.

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 dich wohlfühlen.*

---



Liebe Gäste, auch unser Pfarrwirt ist gemäß der gesetzlichen Vorgaben per 1. November 2019 rauchfrei. Für unsere Raucher haben wir gerne in unserem Gastgarten einen gemütlichen Raucherpavillion eingerichtet mit Wärmelampe und bequemen Sitzmöglichkeiten. Am besten erreichen Sie diesen über unsere Veranda – gleich nach der Stiege rechts im Garten.

*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)

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

APRIL BIS OKTOBER: SAMSTAG AB 12:00



### **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)

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

APRIL bis OKTOBER



### **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)

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