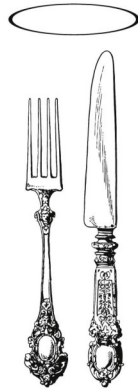


Du sollst willkommen sein.



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.

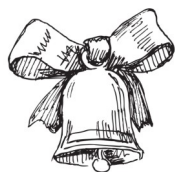
Am Schlachttag, der als Festtag begangen wurde, mussten die leicht verderblichen Innereien und das Blut (Blunzen) sofort verarbeitet werden.

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

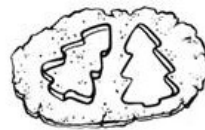
mit Butterbrösel, Zwetschkenröster und Sauerrahmeis

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
www.pfarrplatz.at

Täglich 12:00 bis 24:00 geöffnet



Unser Gewölbekeller

Stilvoll feiern.

Unser Eventteam freut sich auf Ihre Anfrage.
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
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
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
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