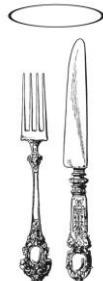


Du sollst willkommen sein.



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.**



dieses Gericht ist **vegetarisch**



dieses Gericht wird auf Wunsch **vegan** zubereitet



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.*

WEINE DES MONATS

2018 Grüner Veltliner „Steilterrasen“
Atzberg, Wachau

2017 Pinot Noir „Nussberg“
Mayer am Pfarrplatz

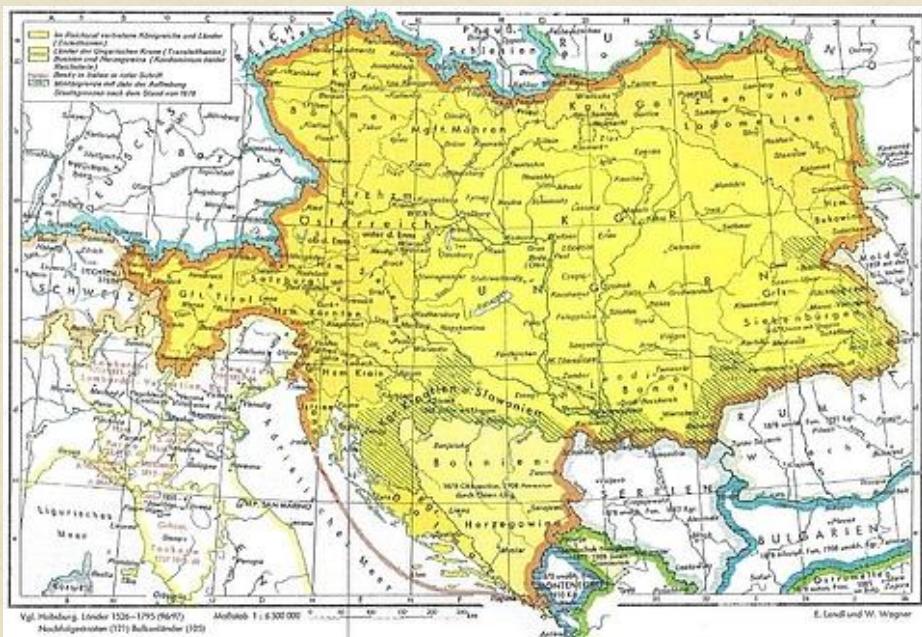


Die Kronländerküche beim Pfarrwirt EINFLÜSSE DER KRONLÄNDER UND KÖNIGREICHE

Im 18. Jahrhundert hatte sich in der *Wiener Küche* ein Grundstock von Gerichten gebildet (Schmalzgebackenes, Eingemachtes, Köche, Strudel, gekochtes Rindfleisch, Pasteten, Puddinge, Suppen, zahlreiche Mehlspeisen; Braten in vornehmen Haushalten), auf dem die weitere Entwicklung der Kochkunst aufbaute. Mit dem 19. Jahrhundert und der ab 1850 intensiveren Kommunikation drangen immer mehr Gerichte aus Ungarn und den Kronländern in die Wiener Küche ein und begründeten deren Ruf, besonders abwechslungsreich, schmackhaft und nahrhaft zu sein. Allerdings sind die Speisen der Wiener Küche nicht so dickmachend wie ihr Ruf, selbst wenn man zu Rezepten aus alten Kochbüchern greift. Man darf nicht vergessen, dass die Gerichte der Wiener Küche in ihrer Hochblüte für zahlreiche in einem Haushalt lebende Personen zubereitet wurden, was auch die Qualität zahlreicher Speisen hob (Suppen, gekochtes Rindfleisch, Gulasch, Braten etc.). Heute wird in einem Haushalt meist nur für zwei bis vier Personen gekocht – wir hier beim Pfarrwirt freuen uns, all unsere Gäste so verwöhnen zu dürfen.

Auf der nächsten Seite finden Sie unsere Kronländergerichte ganz unter dem Motto:

„Du sollst Vergessenes entdecken“.



Du sollst Vergessenes entdecken.

Kronländerküche



Copski Salat

mit würzigem Schaffrischkäse,
grünem und rotem Gartenpaprika und frisch gehackter Petersilie
Ein traditioneller Salat aus Bosnien und Herzegowina.
Mit unserem Schafskäse vom BIO – Bauern
wird dieser Salat zu einem besonders
bekömmlichen Gericht.



Znaimer Rindsgulasch vom Wadschinken

mit Semmelknödel, Essiggurkerl und Spiegelei
Der Ursprung des Gulasch liegt freilich in Ungarn. Jedoch
kennt kaum jemand die südböhmisiche Variante, bei welcher
Znaimer Gewürzgurken dem Gulasch einen besonderen Geschmack
geben. Znaimer Gurken sind das prominenteste landwirtschaftliche
Produkt aus der tschechischen Stadt Znojmo (Znaim)
und Ihrer Umgebung.



Böhmischer Apfelkrapfen

mit „Missi“ Bratapfleis und Karamelcreme
Die böhmischen Süßspeisen, darunter auch der böhmische
Apfelkrapfen, waren Vorreiter für die Vielzahl an begehrten
Süßspeisen, die in Österreich auf keiner Dessertkarte fehlen
dürfen – bei uns serviert mit herrlichem Bratapfleis

3 Gänge Kronländer-Menü

Auch gerne als Einzelgerichte erhältlich.

Du sollst Altbewährtes nicht verändern.

UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN

Pfarrwirt's Vorspeisenetagere

für 2 Personen

Das BESTE unserer Vorspeisenküche - unser Serviceteam informiert Sie gerne.

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 Paradiesvinaigrette mariniert, serviert mit Butter & Toast

SUPPEN

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.

Erdäpfel-Lauchcremesuppe

mit Schwammerl und Majoran



Du sollst dir Besonderes gönnen.

SAISONALE SCHMANKERL

VORSPEISEN

Bunter Schwammerl Salat

mit gerösteten Eierschwammerl und eingelegten Zwiebeln

Marinierter Alpenlachs

mit Radl und Dillsenf

...Der Alpenlachs wird in Österreich in Aquakulturen gezüchtet. Je kälter das Wasser ist, desto langsamer wächst der Fisch. Das schnelle Wachstum ist nie gesund und umso besser ist der Geschmack unseres Alpenlachs.

Pfarrwirt's Vitello

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

HAUPTSPEISEN

Eierschwammerlgulasch

mit Semmelknödel und buntem Paprika



Hausgemachte Schlipfkrapfen

mit Schwammerl und Jungzwiebeln

Freilandhendlbrust vom Grill

auf Schwammerlisotto mit Gemüseglace und frischem Majoran

Gegrilltes Bachsaiblingfilet 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 sogar übertroffen.

Filet vom BIO-Ochsen (200g) „Café de Paris“

mit Frühlingsgemüse, flaumige Erdäpfelgnocchi und Pinot Noir-Schalottenglace

Du sollst beherzt nach Großem verlangen.

UNSERE KASSIKER

HAUPTSPEISEN

Kalbsbutterschnitzerl

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

Geröstete BIO - Kalbsleber

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

...für unser flauschiges 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 - Vogelsalat

Petersilerdäpfel oder Reis

Gekochter Tafelspitz

mit Rösterdäpfel & Cremespinat,

dazu zur Wahl: Schnittlauchsauce oder Apfelsauce

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 SCHMANKERL

DESSERT

Hausgemachte Cremeschnitte

mit Kirschragout und Minze

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.*

Wachauer Marillenknödel

mit Butter-Nussbrösel und Marillenröster

Du sollst Altbewährtes nicht verändern.

UNSERE DESSERT KLASSIKER

Pfarrwirt's Dessertetagere

für 2 Personen

*Das BESTE aus unserer Wirtshaus – Patisserie
unser Serviceteam berät Sie gerne.*

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.

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 unseren Käsespezialitäten servieren wir hausgemachtes Apfel - Birnen Chutney und ofenfrisches Brot.

Du sollst Dir den besten Wein zum Käse gönnen.

DESSERTWEINE

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.



WIR FEIERN 250 JAHRE BEETHOVEN!

Das Leben und Werk Ludwig van Beethovens ist untrennbar mit dem Pfarrplatz verbunden.

Pfarrwirt's Empfehlung

Ludwig van Beethoven „Symphonie Eroica“

1/16l Grüner Veltliner Mayer am Pfarrplatz, 1/16l Mayer's Sekt Brut

1cl Schönbrunner Gold, 1 dash Campari, 1 dash Hollunderblüten sirup, Minzblatt

PRICKELNDES BEIM PFARRWIRT

Winzersekt, Mayer am Pfarrplatz

Das prickelnde Fräulein Rosé, Mayer am Pfarrplatz

Rainer's Testa Rossa mit Himbeerpuree & Mayer's Winzersekt

Sommer 2020 Prickelndes Frälein Rosé & Red Bull Wassermelone

Hugo mit Mayer's Winzersekt

Mayer's Rieslingsekt, Mayer am Pfarrplatz



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 Holunderblüten saft

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

APERITIF ALKOHOLFREI

Bella Bellini Native Grape weiss mit Pfirsichpuree	0,2	5,90
Bella Testa Rossa Native Grape rot mit Himbeerpuree	0,2	5,90

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 *
Holunderblüten Saft gespritzt
Holunderblüten Saft 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 auf eine lange Tradition und Erfahrung im Weinbau zurückblicken. Das pannonische Klima und ausgezeichnet geeignete Böden sind für die Weinrebe so optimal geeignet, dass Wien zur größten Hauptstadt der Welt, welche Weinbau betreibt, geworden ist. Mit Stolz präsentieren wir Ihnen unsere vielfach prämierten Weine aus unserem Eigenbau beim Pfarrwirt.

GLASWEISE AUS DER BOUTEILLE / FLASCHE

2018 Wiener Klassik
2019 Grüner Veltliner
2019 Wiener Gemischter Satz DAC
2018 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC
2019 Grüner Veltliner „Grinzing“
2019 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 „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“

Du sollst dir Platz machen.

DIGESTIF (2 cl)

Mayer am Pfarrplatz
Tresterbrand Wiener Gemischter Satz

Pfarrwirt's Nusschnaps

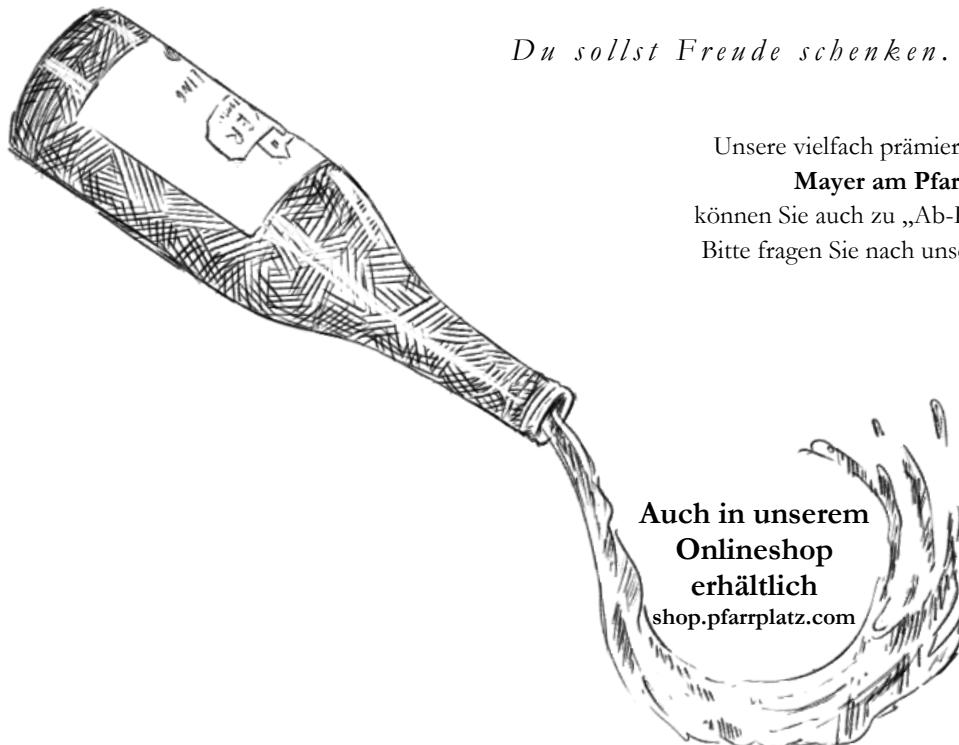
Pfau
Kärntner Mostbirne
Apfel vom Fass
Marille

Hämmerle
Marille, Birne Williams
Vogelbeer 8,00

Ornellaia
Eligo 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 dich ermuntern lassen.

HEISSE GETRÄNKE FROM VIENNA WITH LOVE...

Kleiner Schwarzer / Brauner

Großer Schwarzer / Brauner

Verlängerter schwarz / braun

Melange

Cappuccino

Einspänner

Milchkaffee / Café Latte / H ferlkaffee

Heiße Schokolade



Tee aus Demmer's Teehaus - der Tee-Spezialist in Österreich

*Darjeeling Himalaya, Green Manjolay, 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 H llerschmid, Etsdorf

Wild: Reh und Hirsch von Kriegler, Wien Fleischwaren H llerschmid, Etsdorf

Huhn: Steirisches Frischgef gel Tschiltsch, Weistrach

Schwein: Tullnerfelder Schwein über Kamptaler Fleischwaren H llerschmid, Etsdorf

Milch und Milchprodukte: Aus Österreich mit dem AMA-G utesiegel

Eier aus Bodenhaltung: Eierhof Martha Edhofer, Michelndorf

Erdäpfel: Beisser, Eibesbrunn

Wurzelgemüse: Marchfelder Gemüse über K. M llner

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 GEWÖLBEKELLER

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

Unser außergewöhnlicher Gewölbekeller beim Pfarrwirt bietet den idealen Platz für Ihre Feier
und lässt viel Spielraum für Ihre kreativen Ideen.

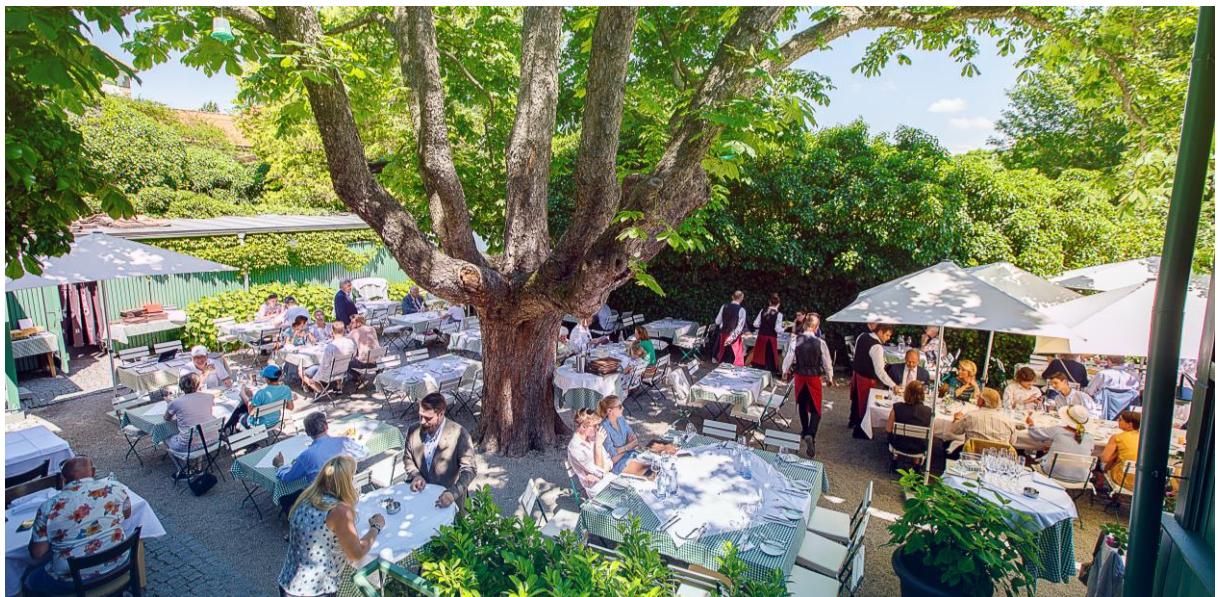
Genießen Sie ein gemütliches Beisammensein oder ein schwungvolles Fest mit Freunden und
Bekannten und lassen Sie sich von uns
kulinarisch begeistern.

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!



WIENS SCHÖNSTER GASTGARTEN



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

AB APRIL 2020 WIEDER FÜR SIE DA!



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