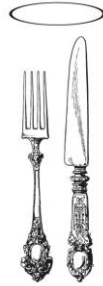


*Du sollst willkommen sein.*

---



## **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 „Steilterrassen“  
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.*

# Kronländerfüche



## Copski Salat

*mit würzigem Schaffrischkäse,  
grünem und rotem Gartenpaprika und frisch gebackter 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 südböhmische 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“ Bratapfeleis 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 Bratapfeleis*

*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 Paradeiservinaigrette 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 Radi 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 Schwammerlrisotto mit Gemüseglace und frischem Majoran*

#### Gegrilltes Bachsaiblingsfilet vom Freiner BIO-Fisch

*auf Grillgemüse, Henrige 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 KLASSIKER

### HAUPTSPEISEN

#### **Kalbsbutterschnitzerl**

*mit Erdäpfelpüree und 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 - Vogelsalat*

*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.*

*Du sollst schwach werden.*

---

## DESSERT SCHMANKERL

### DESSERT

#### Hausgemachte Cremeschnitte

*mit Kirschragout und Minze*

#### Misssi - 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 Misssi Eis noch echtes Handwerk.*

*Und weil uns „frisch und hausgemacht“ noch lange nicht reicht,  
ist unser Misssi 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 Wirtsbaus – 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<br><i>Zinief, Neusiedlersee</i>          |
| 2018 | Trockenbeerenauslese Sauvignon Blanc<br><i>Mayer am Pfarrplatz</i> |
| 2015 | Eiswein Grüner Veltliner<br><i>Nigl, Senftenberg / Kremstal</i>    |



*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 Hollunderblütensirup, Minzblatt*

### PRICKELNDES BEIM PFARRWIRT

Winzersekt, *Mayer am Pfarrplatz*

Das prickelnde Fräulein Rosé, *Mayer am Pfarrplatz*

Rainer's Testa Rossa *mit Himbeerpüree & Mayer's Winzersekt*

Sommer 2020 *Prickelndes Fräulein 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 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*

### APERITIF ALKOHOLFREI

Bella Bellini <i>Native Grape weiss mit Pfirsichpüree</i>	0,2	5,90
Bella Testa Rossa <i>Native Grape rot mit Himbeerpüree</i>	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 \*  
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 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 Nussschnaps

Pfau  
*Kärntner Mostbirne*  
*Apfel vom Fass*  
*Marille*

Hämmerle  
*Marille, Birne Williams*  
*Vogelbeer 8,00*

Ornellaia  
*Eligo Grappa Riserva*

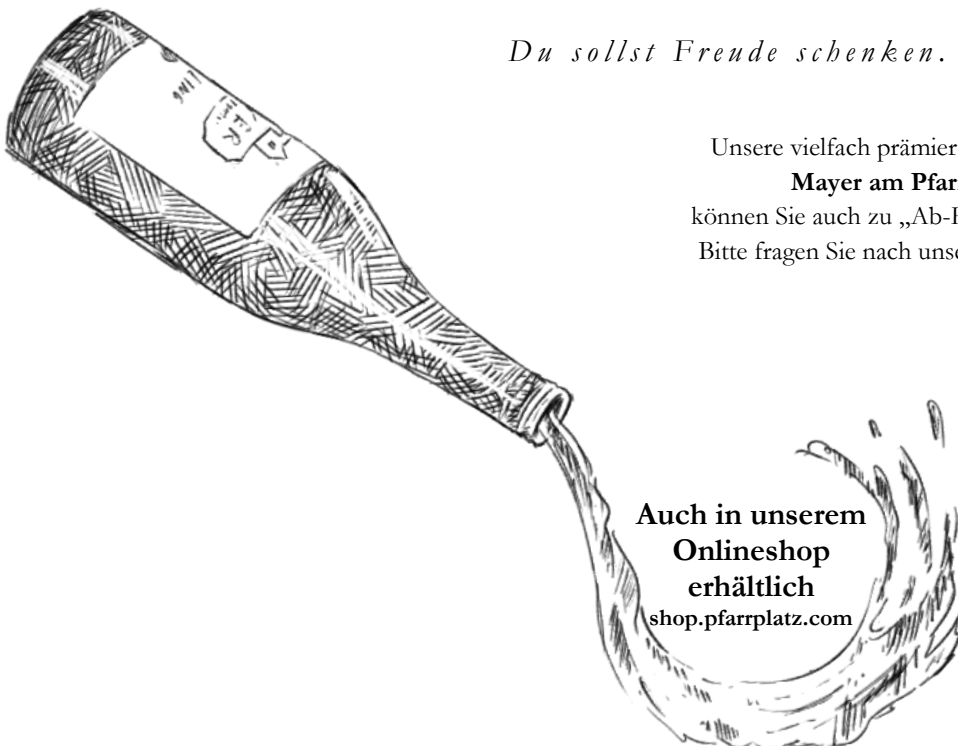
Lagavulin *16 years Islay Single Malt Scotch Whisky (4cl)*

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

*Du sollst Freude schenken.*

Unsere 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“.

**Auch in unserem  
Onlineshop  
erhältlich**  
[shop.pfarrplatz.com](http://shop.pfarrplatz.com)





*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 / Häferlkaffee

Heiße Schokolade



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

*Darjeeling Himalaya, Green Manjoly, 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 bietet den idealen Platz für Ihre Feier  
und lässt viel Spielraum für Ihre kreativen Ideen.

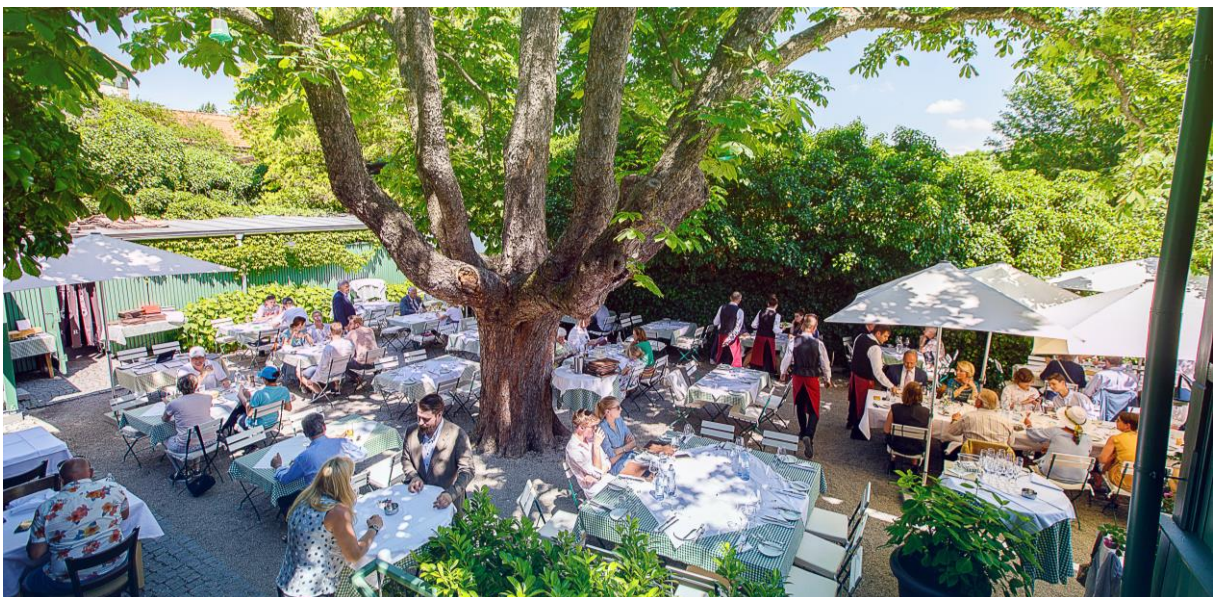
Genießen Sie ein gemütliches Beisammensein oder ein schwungvolles Fest mit Freunden und  
Bekannten und lassen Sie sich von uns  
kulinarisch begeistern.

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](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)

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](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