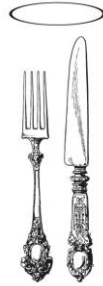


Du sollst willkommen sein.



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, 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

1/81

0,75l

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



Vegetarischer Borschtsch mit Topfen-Krennockerl

*Russisch boršč, eigentlich = Bärenklau, der Name wurde von einer früher daraus hergestellten Suppe auf das neue Gericht übertragen und ist einer der beliebtesten Klassiker der Kronländer Küche.
Die Hauptkomponente für den Geschmack, ist die Rote Rübe, welche das Aroma und die typisch dunkelrote herausragende erdige Farbe mit sich bringt.*



Pannonischer Zander nach „Esterhazy“ mit Wurzeln, bunten Linsen & Estragon

*Dieses Rezept stammt ursprünglich aus dem Königreich Böhmen, hier beim Pfarrwirt lassen wir dieses Gericht aus unserer Kronländer Rezeptsammlung wieder neu aufleben. Verfeinert mit regionalen Produkten wie unserem Neusiedlersee Zander – ein grätenfreies Filet mit festem, weißem Fleisch.
Wahrlich nicht umsonst ist der Zander einer der beliebtesten und schmackhaftesten Speisefische und gehörte schon zur Leibspeise von Fürst Nikolaus Esterházy dem I. de Galántha.
(dem Erbauer von Schloss Esterházy).*



Böhmische Powidltascherl mit Zwetschkeneis & Oberscreme

*Powidl, Mus, Marmelade- es ist mir Powidl!
Dieses süße Dessert aus überreifen, getrockneten, entkernten Pflaumen, war schon in ältesten österreichischen Kochbüchern eine der frühesten Nennungen.
Ein Nachtisch, der heutzutage hauptsächlich in Österreich und Tschechien genossen wird.
Powidl (von „povidat“/ reden weist auf die zeitaufwendige Zubereitungsweise durch ständiges Umrühren hin – eine Zeitspanne, die sich die Bäuerinnen früher gerne mit Plaudern verkürzten.
Der Ausdruck Powidl stammt aus dem alten Böhmen, aus dem heutigen Tschechien, bedeutet in Österreich („Das ist mir Powidl“) so viel wie, das ist mir gleichgültig.
Der unvergleichliche Geschmack unserer hausgemachten Powidltascherl ist jedoch wahrlich himmlisch.*

3 Gänge Kronländer-Menü p.P.



GEDECK MITTAG
mit JOSEPH BROT

| GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG

Du sollst Altbewährtes nicht verändern.

UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN



Pfarrwirt's Gansl-Étagere (für 2 Personen)

*Ganslknödel auf Kürbiskraut und Traubenglace
Gebackene Gansleber mit Waldorfsalat und Cranberries
Knusprige Ganslroulade auf süß-saurem Gemüsesalat*

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

Marinierter Alpenlachs

mit Ravioli und Dillsenf

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

SUPPEN

Cremesuppe vom Muskatkürbis



mit Apfelknödeln

...Mit gutem Gewissen spenden wir bis 31.12.2020 mit jeder „verkauften Suppe mit Sinn“ 1€ an die „Wiener Tafel“.

Ganz nach dem Motto „Heiße Suppe gegen soziale Kälte“.



Gansleinmachsuppe nach altem Hausrezept

mit Grießknödeln und Wurzeln

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 dir Besonderes gönnen.



SAISONALE SCHMANKERL

VORSPEISEN

Bunter Kürbis Salat

*mit jungem Spinat, glaciertem Kürbis
und gerösteten Walnüssen*



Pfarrwirt's Vitello

*Zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten
mit Limettencreme, eingelegtem Kürbis und Kapern*

HAUPTSPEISEN

Pfarrwirt's ofenfrisches Weidegansl

mit Apfel-Rotkraut, Erdäpfelknödel und glacierten Maroni

*...unser Gansl wird jeden Tag ofenfrisch für Sie gebraten und ist daher nur in einer
beschränkten Anzahl verfügbar.*

Gerne bereiten wir unser Pfarrwirt Gansl auf Reservierung für Sie vor!



Hausgemachte Kasnudeln

mit Erdäpfel-Topfenfülle, brauner Butter und kleinem Salat

Waldviertler Rehrücken

mit Kürbispüree, Kohlsprossen und Holunderbeeren

Pfarrwirt's Kürbisrisotto

mit gebackenem BIO-Schafsbrie und Kerbel



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

mit Kürbis-Zucchini-Gröstel und Schalottenglace

Gegrilltes Bachsaiblingsfilet 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.*

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“.

Wiener Kalbsrahmgulasch

mit Kräuternockerl und Senfgurken

Ausgelöstes Wiener Backhenderl

Wiener Schnitzel

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

Erdäpfel - Vogerlsalat

Petersilerdäpfel oder Reis

Gekochter Tafelspitz vom Bio-Ochsen

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



Böhmische Powidltascherl

mit Zwetschkeneis & Oberscreme

Hausgemachte Cremeschnitte

mit Beerenragout und Minze

Misssi - Eis - MEI LIABSTES EIS VOM BAUERNHOF, 2 Kugeln

Zur Wahl: Nougat, Bienenstich, Zitronensorbet, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Tiramisu  



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.*

Du sollst Altbewährtes nicht verändern.

UNSERE DESSERT KLASSIKER

Pfarrwirt's Dessertetagere

für 2 Personen

*Das BESTE aus unserem Wirtshaus – Pâtisserie.
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



GEDECK MITTAG
mit JOSEPH BROT

| GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG

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./Kub/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 1/16l

- | | |
|------|--|
| 2016 | Beerenauslese St. Andräer
<i>Zinief, Neusiedlersee</i> |
| 2018 | Trockenbeerenauslese Sauvignon Blanc
<i>Mayer am Pfarrplatz</i> |
| 2015 | Eiswein Grüner Veltliner
<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“

0,1

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

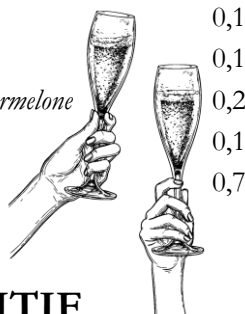
Winzersekt, Mayer am Pfarrplatz

Das prickelnde Fräulein Rosé, Mayer am Pfarrplatz

Sommer 2020 Prickelndes Fräulein Rosé & Red Bull Wassermelone

Hugo mit Mayer's Winzersekt

Mayer's Rieslingsekt, Mayer am Pfarrplatz



0,1

0,1

0,2

0,1

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

APERITIF ALKOHOLFREI

Virgin Native Grape weiss mit Pfirsich „Franz Josef Rauch“

0,2

Virgin Testa Rossa Native Grape rot mit Cranberry „Franz Josef Rauch“

0,2

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 Classic	0,25 l
Franz Josef Rauch - Apfel-Holunderblüte /naturtrüb mit direkt gepressten, regionalen Äpfeln	0,90 l
Rauch - Johannisbeere, Marille, Orange, Tomate	0,20 l
Almdudler	0,33 l
Spezi Orange/Zitrone	0,33 l
Kracherl Zitrone/Himbeere	0,33 l
Coca Cola/Coca Cola light	0,33 l
Vöslauer mit/ohne	0,33 l
Vöslauer mit/ohne	0,75 l
Rauch Eistee Pfirsich/Zitrone	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 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

1/8 l

0,75 l

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

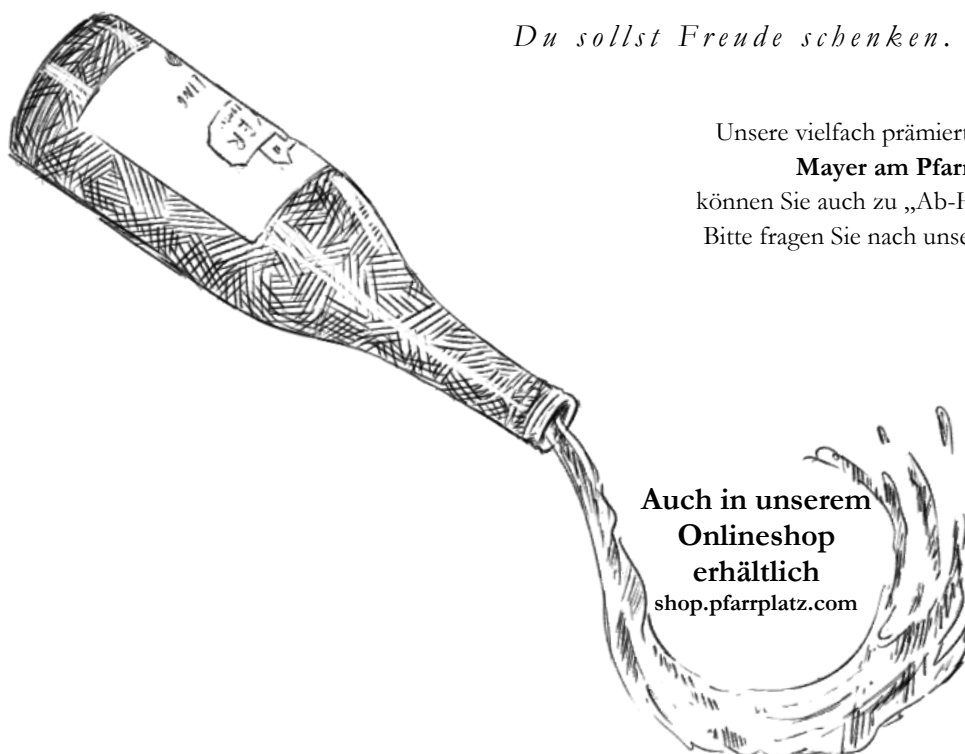
Ornellaia
Eligo Grappa Riserva

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

Du sollst dich ermuntern lassen.

KAFFEE & TEE

SPZIALITÄTEN

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.

REGIONAL & AUSGEZEICHNET.

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

Weiters beziehen wir BIO Geflügel vom Geflügelhof Lugitsch, feinsten Emmerberger Rohschinken aus dem Schneebergland, Zander vom Neusiedlersee sowie 100 % natürliches und handgemachtes Missi Eis aus Kitzbühel.

„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.

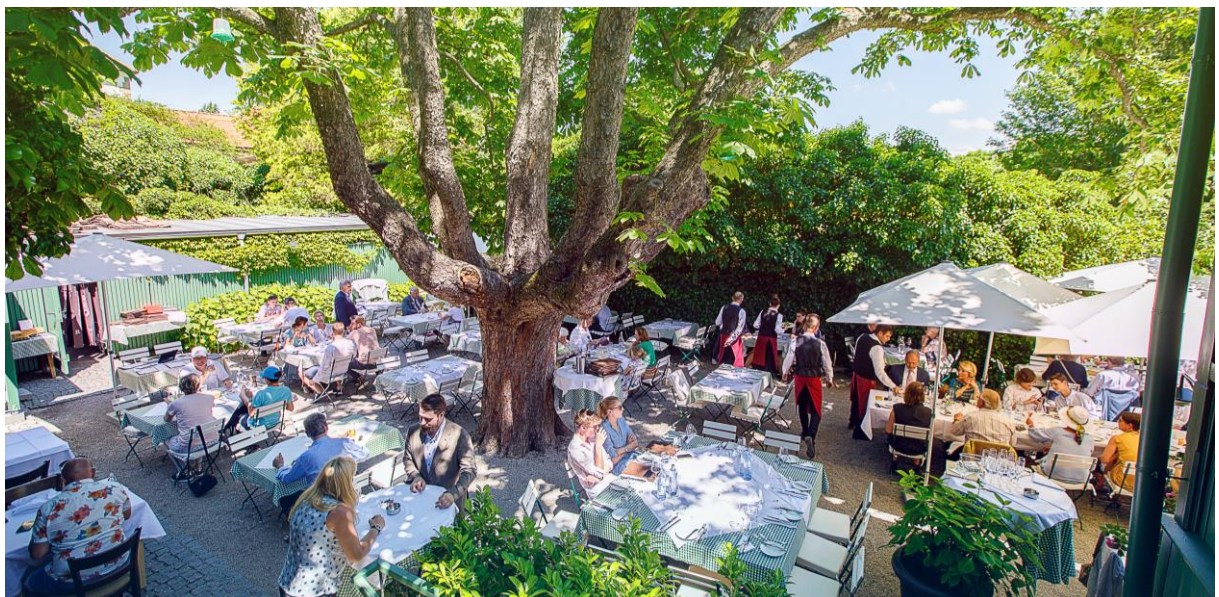
Genießen Sie ein gemütliches Beisammensein oder ein schwungvolles Fest mit Freunden und
Bekannten und lassen Sie sich von uns
kulinarisch begeistern.

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
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: FREITAG & SAMSTAG AB 12:00



Mayer am Nussberg

DIE Buschenschank.
Kahlenbergerstraße 213
A-1190 Wien

Tel. +43 664 75 55 66 67
E-mail. nussberg@pfarrplatz.at
www.mayeramnussberg.at

Freitag und Samstag: 14:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Sonntag und Feiertag von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Geöffnet nur bei Schönwetter!

Jetzt auch
im Winter!!



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