

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 

Unsere Speisen bereiten wir gerne als **Take Away** für Sie zu.



*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

	1/8l	0,75l
2018 Grüner Veltliner „Steilterrassen“ Atzberg, Wachau	6,90	41,00
2017 Pinot Noir „Nussberg“ Mayer am Pfarrplatz	6,10	36,00

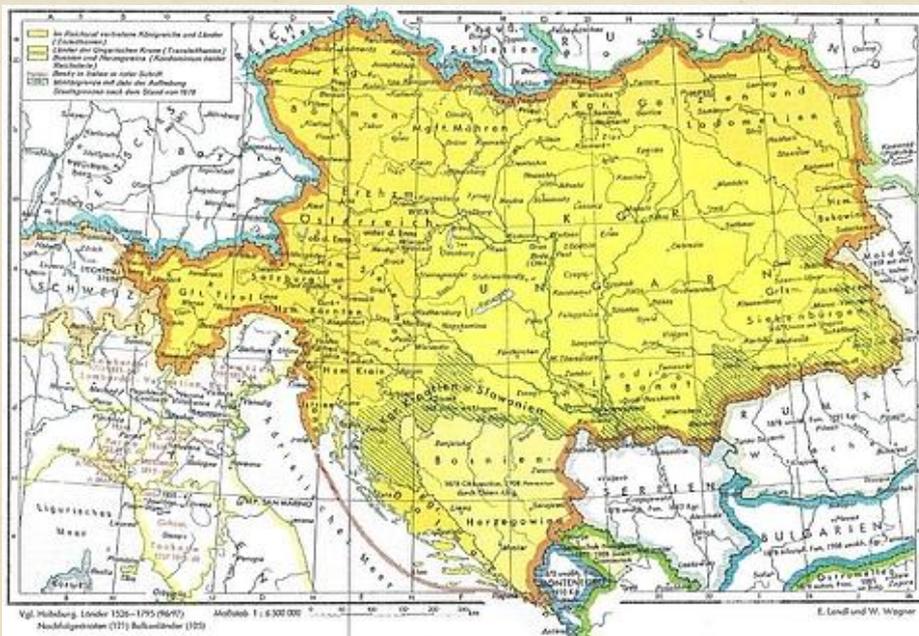


Die Kronländerküche beim Pfarrwirt

EINFLÜSSE DER KRONLÄNDER UND KÖNIGREICHE

Im 18. Jahrhundert hatte sich in der *Wiener Küche* ein Grundstock von Gerichten gebildet (Schmalzgebackenes, Eingemachtes, 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

Pfarrwirt's Kaltschale „Karpfen und Gurken“

*mit geräuchertem böhmischem Karpfen,
fruchtigen Paradeisern und frischem Dill*



*... der Karpfen gehört zu Böhmen wie die Gans und das Schwein.
Zentrum der Karpfenzucht ist Südböhmen, von wo auch die meisten
Rezepte, wie auch dieses Gericht, für diesen schmackhaften, aber
unterschätzten und leider viel zu wenig beachteten Süßwasserfisch
stammen.*

Ofenfrischer, kroatischer Schindelbraten

*mit rosa gebratenem Filet vom Bio - Strohschwein,
Letschoreis, knusprigen Grammeln und Majoranglacé*



*... ein traditionelles Gericht aus Zeiten der Monarchie. Die
pannonische Küche vereint in ihrer Einzigartigkeit Einflüsse aus der
ungarischen, kroatischen und slowakischen Küche.
Wir veredeln dieses Gericht beim Pfarrwirt mit unserem
Filet vom Bio -Strohschwein.*

Böhmische Liwanzen

*mit marinierten Erdbeeren
und hausgemachtem Sauerrahmeis*



*Die böhmischen Süßspeisen, darunter auch die
Liwanzen, waren Vorreiter für die Vielzahl an begehrten
Nachspeisen, die in Österreich auf keiner Dessertkarte fehlen
dürfen – bei uns serviert mit herrlichem Sauerrahmeis.*

3 Gänge Kronländer-Menü p.P.



GEDECK MITTAG
mit JOSEPH BROT

GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG

Du sollst Dir Abwechslung gönnen.

SCHWAMMERLZEIT UND SOMMERGERICHTE BEIM PFARRWIRT



VORSPEISEN

Pfarrwirt's Schwammerlsalat

mit gerösteten Eierschwammerln, Strauchparadeiser und eingelegten Zwiebeln

Pfarrwirt's Vitello

*zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten
mit eingelegten Eierschwammerln, Gartenkräuter und Pestorahm*

Gebeizter Seesaibling „Radlberg“

mit Zitronenmayonnaise und jungem Spinat - Kräutersalat

Pfarrwirt's Vorspeisen-Étagère (für 2 Personen)

Das BESTE aus der Vorspeisenküche

Beef Tartare vom BIO - Ochsen

mit Butter und Toast

*...gerade beim Beef-Tartare kommt die Qualität des Fleisches besonders zur Geltung.
Für Ihren unverkennbaren Genuss wird unser Fleisch täglich frisch von Fleischwaren Höllerschmid
aus dem Kamptal geliefert und in unserer Küche zu den feinsten Gerichten verarbeitet.*

Pfarrwirt's Grammelknödel

mit warmem Speck - Kraut

SUPPEN

Steirische Eierschwammerlcremesuppe

mit Erdäpfel, Junglauch und Petersilie

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 die zur Auswahl stehen.*

Du sollst dir Abwechslung gönnen.

SCHWAMMERLZEIT UND SOMMERGERICHTE BEIM PFARRWIRT



HAUPTSPEISEN

Eierschwammerlgulasch

mit flaumigen Semmelknödeln und buntem Paprika

Gerne auch vegan erhältlich 

Osttiroler Schlipfkrapfen

mit gerösteten Eierschwammerln, brauner Butter und frischen Gartenkräutern

Gerne auch vegan erhältlich 

Flaumige Bauernbrotroulade

mit Eierschwammerlrahm, würzigem Asmonte und eingelegtem Trüffel

Pfarrwirt's Wirtshaus Bowl im Sommer

mit Zartweizen, jungem Spinat, glacierten Eierschwammerln, Strauchparadeiser, veganem „Schafkäse“ und fruchtigem Erdbeer-Wiesenkräuterdressing

Gegrilltes Bachsaiblingsfilet vom Freiner BIO - Fisch

auf Grillgemüse, dazu 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.

Sous Vide garte Freilandhühnerbrust

auf Schwammerlrisotto, Strauchparadeiser und Majoran



Wirtshaus „Surf and Turf“

Filetsteak (200g) vom Bio - Ochsen und Tiroler Alpengarnele

mit Schwammerlgröstel und Schalottenglacé

... die fangfrischen Salzwassergarnelen aus der ersten Garnelenzucht Österreichs gedeihen 574 Meter über dem Meeresspiegel in Hall in Tirol. Einzigartige, nachhaltige Aufzucht, frei von chemischen Zusätzen sowie frei von Antibiotika versprechen dadurch ein delikates Erlebnis in der Zubereitung und lässt die Freude am Genuss höherschlagen.



GEDECK MITTAG
mit JOSEPH BROT

GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG

Du sollst beherzt nach Großem verlangen.

UNSERE KLASSIKER

HAUPTSPEISEN

Kalbsbutterschnitzel

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

Geröstete BIO - Kalbsleber

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

...für unser flaumiges Erdäpfelpüree verwenden wir die besten, geschmackvollsten Erdäpfel aus dem Hause „Beißer - Eibesbrunner“.

Ausgelöstes Wiener Backhenderl

Wiener Schnitzel

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

*Erdäpfel - Vogersalat
Petersilerdäpfel oder Reis*

Gekochter Tafelspitz vom Bio - Ochsen

*mit Rösterdäpfel und Cremespinat,
dazu zur Wahl: Schnittlauchsauce oder Apfelkren*

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

Pfarrwirt's Zwiebelrostbraten

mit Braterdäpfel, Röstzwiebeln und 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.

Pfarrwirt's Fiaker Gulasch

– Das Wiener Traditionsgulasch vom Weideochsen

mit flaumigen Semmelknödeln und Gewürzgurke



GEDECK MITTAG
mit JOSEPH BROT

GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG

Du sollst schwach werden.

DESSERT SCHMANKERL

DESSERT

Pfarrwirt's Cremeschnitte

mit fruchtigem Kirschragout und Minze

Hausgemachter Chia Pudding

mit Mandelmilch, eingelegten Marillen und Sesamkrokant

Wachauer Marillenknödel (2 Stk.)

mit Butter – Nussbrösel und Marillenröster

Missi - 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 Missi Eis noch echtes Handwerk.

*Und weil uns „frisch und hausgemacht“ noch lange nicht reicht,
ist unser Missi Eis 100% natürlich.*

Du sollst Altbewährtes nicht verändern.

UNSERE DESSERT KLASSIKER

Pfarrwirt's Dessertétagère

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 - Marmelade (pro Stück)

Du sollst das reife Aroma wahrnehmen.

KÄSESPEZIALITÄTEN von



*„Je mehr Käse, desto mehr Löcher. Je mehr Löcher, desto weniger Käse.
Also: Je mehr Käse, desto weniger Käse! Oder?“
- Aristoteles*

Schweizer Bergkäse „Schlossberg Alt“

mit Feigensenf

... aus dem Schweizer Emmental -14 Monate gereift

Ziegenkäse „Creme Chevre“

Weißschimmelkäse



Emmentaler „Alt“

16 Monate gereift

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

- | | |
|------|--|
| 2017 | Beerenauslese
<i>Weingut Angerbof - Tschida, Neusiedlersee</i> |
| 2018 | Trockenbeerenauslese Sauvignon Blanc
<i>Weingut Mayer am Pfarrplatz</i> |
| 2015 | Eiswein Grüner Veltliner
<i>Weingut Nigl, Senftenberg/Kremstal</i> |



GEDECK MITTAG
mit JOSEPH BROT

GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG

Du sollst unsere Empfehlung des Monats probieren.

Pfarrwirt's Empfehlung

Sommer 2021 0,2l

Prickelndes Fräulein Rosé & Red Bull Wassermelone

Virgin Mojito 0,2l

Salatgurke, Thymian, Oregano, Zitronensaft, brauner Zucker

Sodawasser und Crushed Ice

PRICKELNDES BEIM PFARRWIRT

Winzersekt, *Mayer am Pfarrplatz*

Das prickelnde Fräulein Rosé, *Mayer am Pfarrplatz*

Sommer 2021 *Prickelndes Fräulein Rosé & Red Bull Wassermelone* 0,1l

Hugo mit Mayer's *Winzersekt* 0,1l

Mayer's Rieslingsekt, *Mayer am Pfarrplatz* 0,7l



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 & Minzblatt*

APERITIF ALKOHOLFREI

Virgin *Native Grape weiss* mit *Pfirsich* „*Franz Josef Rauch*“ 0,2l

Virgin *Testa Rossa Native Grape rot* mit *Cranberry* „*Franz Josef Rauch*“ 0,2l

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 – <i>Apfelsaft naturtrüb mit direkt gepressten, regionalen Äpfeln</i>	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

1/81

0,75 l

2020 Wiener Klassik

2020 Grüner Veltliner

2020 Wiener Gemischter Satz DAC

2020 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC

2020 Grüner Veltliner „Grinzing“

2019 Riesling „Ried Alsegg“

2020 Sauvignon Blanc

2018 Zweigelt

2018 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.

2020 Wiener Gemischter Satz DAC

2020 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC

2020 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

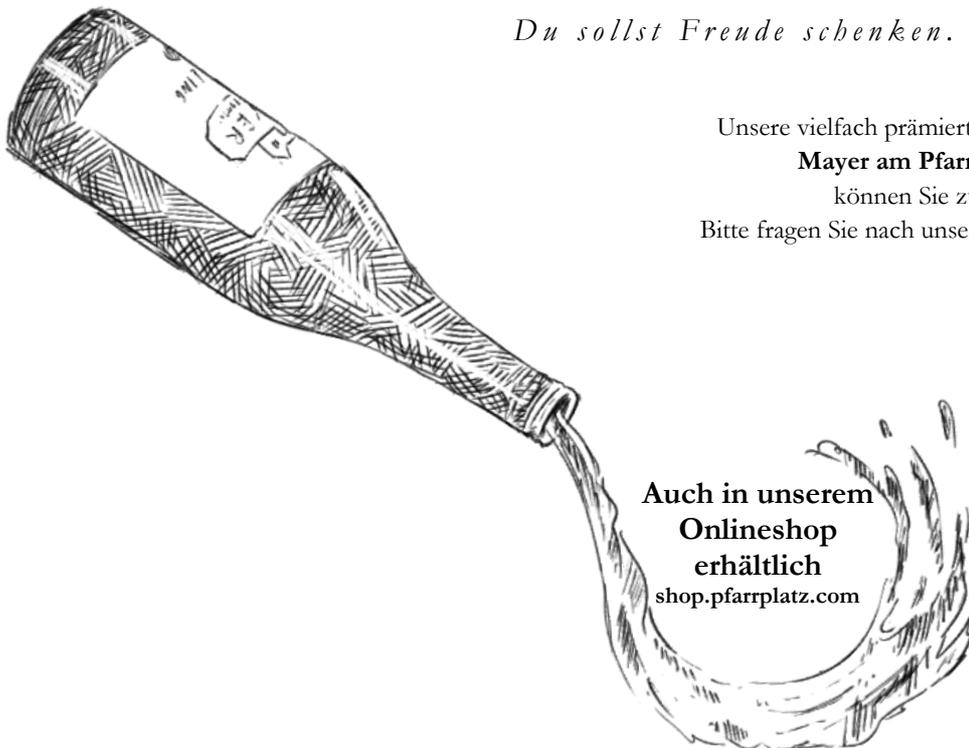
Distilleria G. Bertagnolli S.R.L. *Grappa*

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 zu „Ab-Hof Preisen“ hier kaufen.
Bitte fragen Sie nach unserer aktuellen „Ab-Hof Preisliste“.



**Auch in unserem
Onlineshop
erhältlich
shop.pfarrplatz.com**

Du sollst dich ermuntern lassen.

KAFFEE & TEE SPEZIALITÄTEN

Kleiner Schwarzer / Brauner
Großer Schwarzer / Brauner
Verlängerter schwarz / braun
Melange
Cappuccino
Einspänner
Milchkaffee / Café Latte / Häferlkaffee
Heiße Schokolade



Alle Kaffees sind mit Mandelmilch oder laktosefreier Milch möglich.

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. REGIONAL & AUSGEZEICHNET.

Unsere Produkte beziehen wir frisch und in höchster Qualität überwiegend aus folgenden Regionen:

Rind: Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf
Wild: 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, Bachsaibling von Freiner BIO-Fisch

Weiters beziehen wir BIO Geflügel vom Geflügelhof Lugitsch über Fleischwaren Höllerschmid aus Etsdorf, 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 nur in den schönsten Locations feiern.



Pfarrrwirt

Das älteste Wirtshaus Wiens
Pfarrrplatz 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 von 12:00 bis 24:00 geöffnet.



Unser Gewölbekeller

Stilvoll feiern.
Unser Eventteam freut sich auf Ihre Anfrage.
E-Mail: events@pfarrplatz.at



Mayer am Pfarrrplatz

Weingut – Heuriger – Beethovenhaus
Pfarrrplatz 2
A-1190 Wien

Tel. +43 1 370 12 87
Fax. +43 1 370 47 14
E-Mail: mayer@pfarrplatz.at
www.pfarrplatz.at

Täglich von 12:00 bis 24:00 Uhr geöffnet.



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

Montag bis Freitag: 14:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertag von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Nur bei Schönwetter.

NEU: Täglich für Sie da.



SKY Restaurant & Roofgarden

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 Samstag: 10:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Sonntag und Feiertag: geschlossen