

PFARRWIRT

DU SOLLST FESTE FEIERN.



**DU SOLLST
UNSERE
KOSTENLOSEN
INKLUSIV-
LEISTUNGEN
KENNENLERNEN.**

*Ausführliche Informationen
auf der nächsten Seite.*

Ihre Veranstaltung

PFARRWIRT

DU SOLLST BESONDERE MOMENTE ERLEBEN.

*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.*

Genießen Sie Ihre Feier in unserem
einzigartigen Ambiente. Egal ob auf der Veranda,
im wunderbaren Prälaten- oder Beethovensaal, im Rosenpavillon,
bei Schönwetter im Rosen- oder Pfarrwirtgarten und im Kellergewölbe.

Für Veranstaltungen von 10 bis 250 Personen,
bietet der Pfarrwirt die idealen Voraussetzungen für
Ihre Feier.

Gerne erstellen wir ein persönliches und
maßgeschneidertes Angebot.










Das Pfarrwirt Team freut sich, Sie und Ihre Gäste
bei uns bewirten zu dürfen.

**Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch unter
01 / 370 73 73, per E-mail: info@pfarrplatz.at
oder direkt an unserer Rezeption entgegen.**

DU SOLLST UNSERE BESONDEREN INKLUSIVLEISTUNGEN SCHÄTZEN.

Ihre Veranstaltung im Pfarrwirt soll für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden – um Sie bereits in der Vorbereitung Ihrer Feier zu unterstützen, sind folgende Leistungen in unseren Menüpreisen inkludiert.



-  Unser einzigartiges *Pfarrwirt Ambiente*
-  *Kostenlose* Parkplätze direkt vor dem Haus
-  *Kostenlose* Menükarten
-  *Kostenlose* Tischpläne
-  *Keine Raummiete*
-  *Keine Kosten* für Geschirr-, Equipment- oder Möbel
-  Alle *Personalkosten* bis 24h *inkludiert*
-  Höchste, regionale Zutatenqualität bei unseren Speisen
ausgezeichnet mit dem AMA Gastro - Siegel
-  *Faire Mindestkonsumationsregelung:* Sollten Sie Ihre Mindestkonsumation nicht erreichen, so können Sie sich gerne unsere hauseigenen Weine zu Restaurantpreisen mit nach Hause nehmen.

UNSERE MENÜEMPFEHLUNGEN.


Pfarrwirt's Canapés

Beinschinken von „Thum“ auf Bauernbrot mit Kren

Beef Tartare vom Waldviertler Bio - Rind auf Bauernbrot

Gebeiztes Alpenlachs Tartar mit Avocado auf Weißbrot

Crostini mit Oliven, getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln   **vegan möglich*


Liptauer Aufstrich mit Paprika und Schnittlauch auf Bauernbrot 

pro Stück € 3,00

Pfarrwirt's Traditionsmenü I

Marinierter Alpenlachs

mit Dill - Senf - Mousse, Ravioli und Wildkräuter

Kräuterschaumsuppe 

mit Weißbrot - Croûtons

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

mit marktfrischem Grillgemüse, Heurigenerdäpfel und Rosmarinlacé

oder

Gegrilltes Forellenfilet „Radlberg“

auf BIO - Emmer - Risotto mit geschmorten Kirschlorbeerblättern*

oder

BIO - Emmer*-Risotto 

mit geschmorten Kirschlorbeerblättern und Rucola

**Emmer auch Zweikorn genannt, ist eine Pflanzenart aus der Gattung Weizen.*

Er ist, zusammen mit Einkorn, eine der ältesten kultivierten Getreidearten.

Grießflammerie

mit Kirschlorbeer und Nougat Eis

3-Gänge (mit Suppe) € 39,00

3-Gänge (mit Vorspeise) € 45,00

4-Gänge € 49,00

Gedeck pro Person € 3,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

Pfarrwirt's Traditionsmenü II

Pfarrwirt's Vitello
mit Estragonrahm, Kapern und Limettenfilets

Steirische Schwammerlsuppe
mit Erdäpfeln und Grammeln

BIO-Beiriedschnitte vom Tullnerfelder Rind „Café de Paris“
mit Grillgemüse, Kroketten und Schalottenglacé

oder

Gegrillter Wurzelwaller vom Neusiedler See
mit Semmelkren und Liebstöckel

Baumkuchen mit weißem Moccamousse 
und Waldbeeren

3-Gänge (mit Suppe)	€ 41,00
3-Gänge (mit Vorspeise)	€ 46,00
4-Gänge	€ 50,00

*Genießen Sie bei Ihrer Veranstaltung unsere hauseigenen Weine von
den Weingütern Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus.*

Ein umfangreiches Sortiment finden

Sie in unserer Weinkarte.

Gedeck pro Person € 3,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

Pfarrwirt Menü – Wiener Klassik I

Pfarrwirt's Grammelknödel
mit warmen Speck - Kraut

Klare Rindsuppe vom BIO-Ochsen
mit Grießnockerl und Gemüse

Ausgelöstes Wiener Backhenderl
mit Erdäpfel - Vogerlsalat
oder


Gegrilltes Lachsforellenfilet auf Erbsenpüree
mit Zuckerschoten und Kerbelsabayon

Pfarrwirt's hausgemachter Apfelstrudel 
mit Vanillesauce

3-Gänge (mit Suppe)	€ 38,00
3-Gänge (mit Vorspeise)	€ 40,00
4-Gänge	€ 45,00

Pfarrwirt Menü – Wiener Klassik II

Carpaccio vom BIO-Rind
mit Limettencreme, Rucola und würzigem Asmonte

Pastinakencremesuppe 
mit Kornspitz - Croutons

Geschmorte Kalbsbackerl
auf Erdäpfel - Krenpüree, glacierten Karotten und Rosmaringlacé
oder

Gegrilltes Filet vom Seesaibling
auf Gemüsegröst'l und Rieslingschaum

Mohr im Hemd 
mit Schokoladensauce und „BIO-Misssi“ Bienenstich Eis

3-Gänge (mit Suppe)	€ 41,00
3-Gänge (mit Vorspeise)	€ 46,00
4-Gänge	€ 50,00

Gedeck pro Person € 3,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

DU SOLLST VERWÖHNT WERDEN.

Veganes Genussmenü

Rote Rüben Carpaccio
mit Rucola und Topinambur

oder

Pfarrwirt's Salat
mit Kräuterpesto, bunten Paradeisern und veganem Schafkäse

Karotten - Ingwersuppe
mit Orangenfilets

Pfarrwirt's vegane Kasnudeln
mit saisonalem Gemüse und Paprikacreme

oder

Gegrillte Spinatlaibchen
mit saisonalem Gemüse und Dip

Chiapudding mit Kokosmilch,
Himbeermousse und Haferflockenkrokant

3-Gänge (mit Suppe)	€ 31,00
3-Gänge (mit Vorspeise)	€ 36,00
4-Gänge	€ 40,00

*Gerne erstellen wir ein veganes / vegetarisches
Wunschmenü nach Ihren Vorlieben.*

Gedeck pro Person € 3,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG.

Aperitif

Winzersekt <i>Mayer am Pfarrplatz</i>	0,75 l	€ 39,00
Rieslingsekt <i>Mayer am Pfarrplatz</i>	0,75 l	€ 54,00
Das Prickelnde Fräulein Rosé <i>Mayer am Pfarrplatz</i>	0,75 l	€ 39,00
Holunder (zum Mischen...)	0,25 l	€ 11,00
Pfirsichmark (zum Mischen...)	0,25 l	€ 18,00
Aperol-Spritz „Weißwein, Soda und Aperol“	0,20 l	€ 6,90
Hugo „Winzersekt, Soda, Holunderblütensaft, Minze, Limette	0,20 l	€ 7,90
Sommer 2021 Prickelndes Fräulein Rosé & Red Bull Wassermelone	0,2 l	€ 7,80

Unsere Weinempfehlung

2020	Wiener Gemischter Satz DAC <i>Mayer am Pfarrplatz</i>	€ 29,00
2019	Grüner Veltliner „Grinzing“ <i>Mayer am Pfarrplatz</i>	€ 30,00
2018	Riesling „Nussberg“ <i>Mayer am Pfarrplatz</i>	€ 39,00
2017	Pinot Noir „Nussberg“ <i>Mayer am Pfarrplatz</i>	€ 36,00

(Gerne empfehlen wir Ihnen weitere, zu Ihrem Menü korrespondierende Weine aus unserer umfangreichen nationalen und internationalen Weinkarte.)

Alkoholfreie Getränke

Traubensaft vom Mayer am Pfarrplatz	0,25 l	€ 3,90
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten	0,25 l	€ 3,90
Holunderblütensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,90
Vöslauer mit /ohne	0,75 l	€ 6,20

DU SOLLST GENIESSEN.

Bier

Seidel Ottakringer Helles	0,33 l	€ 4,20
Seidel Ottakringer Rotes Zwickl	0,33 l	€ 4,30
Null Komma Josef	0,33 l	€ 4,10
Ottakringer Helles	30 l	auf Anfrage

Kaffee / Tee nach dem Essen

Kleiner Schwarzer/Brauner	€ 3,90
Großer Schwarzer/Brauner	€ 4,70
Verlängerter schwarz/braun	€ 4,30
Melange	€ 4,80
Cappuccino	€ 4,80
Einspänner	€ 4,90
Milchkaffee / Café Latte	€ 4,90
Tee aus Demmer's Teehaus	€ 4,50

Österreichische Fruchtbrände / 2 cl

Kärntner Mostbirne, Pfau	€ 6,90
Apfel vom Fass, Pfau	€ 6,90
Tresterbrand Wiener Gemischter Satz, Mayer am Pfarrplatz	€ 6,50
Birne Williams, Hämmerle	€ 6,80
Marille, Hämmerle	€ 6,80
Pfarrwirt's Nusschnaps	€ 6,50

Bargetränke

Stolichnaya Vodka	0,7 l	€ 110,00
Bombay Gin	0,7 l	€ 120,00
Orangensaft	1 l	€ 22,00
Bitter Lemon	1 l	€ 22,00
Tonic Water	1 l	€ 22,00
Red Bull	0,25 l	€ 4,50

UNSERE ZUSATZLEISTUNG FÜR IHRE EINZIGARTIGE FEIER

Technisches Equipment

Flipchart € 50,00

Beamer und Leinwand € 150,00

Bose-Soundanlage mit Mikrofon € 150,00

Zwei Bühnenelemente mit einer Größe von 1x2m - pro Element € 60,00

Zwei Mobile Barelemente mit LED Beleuchtung pro Element (1,20m) € 350,00

Hussen

Weißer Husse inkl. Reinigung € 12,00



Blumenschmuck

Gerne organisieren wir Ihren Blumenschmuck.

Preise auf Anfrage nach Klärung aller Details.



DU SOLLST VERLANGEN NACH MEHR.

Bestellen Sie für Ihre Feier unseren *Magnumaster* mit einer **Doppelmagnum-Flasche**.

Wir servieren Ihren Gästen das gute Glas direkt aus unserem *Magnumaster*:

In größeren Flaschen entwickelt sich gelagerter Wein harmonischer. Gerade bei Magnum-Flaschen ist das Verhältnis zwischen Sauerstoff und Weinvolumen besonders günstig. Die Reifung in größeren Formaten dauert wesentlich länger und vollzieht sich sehr subtil. Das schmeckt der Weinliebhaber!



Langsamer Ausschank dekantiert den Wein perfekt.

Die schrägliegende Flasche versorgt den Wein mit viel Sauerstoff, er wird während des langsamen Ausschanks ideal belüftet, kann ausgasen und reift nach zum vollendeten Geschmack - in kürzester Zeit.

Wir empfehlen:

2017 Pinot Noir Nussberg Mayer am Pfarrplatz

3l

€ 145,00

Elegantes ziegelrot, feiner Himbeerduft in der Nase.

Vielschichtiger Körper mit eleganter Tanninstruktur, sehr sortentypisch und burgundisch mit nachklingender Vanille und Beerenaromen im Abgang.

DU SOLLST DAS BESONDERE MITNEHMEN.

Pfarrplatz - das Buch.

Ein besonderes Geschenk!

Schmökern Sie in unserem Pfarrplatz - Buch über die faszinierende Geschichte dieses Ortes, der schon vor über 2000 Jahren von den Römern besiedelt wurde.

Die facettenreiche Geschichte dieses Platzes zeigt seinen beinahe unveränderten Zustand. Schon Ludwig van Beethoven fand an diesem malerischen Platz Inspiration für seine Kompositionen.

Lassen Sie sich von der Geschichte dieses magischen Ortes verzaubern!



erhältlich in
Deutsch und Englisch



Unsere Gutscheinkarte.

DIE Geschenkidee.

Einlösbar beim Pfarrwirt sowie beim Mayer am Pfarrplatz und bei unserem Ab-Hof-Verkauf!

Unsere prämierten Weine

zum Ab-Hof Preis

Die Qualitätsweine unserer Weingüter Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus können Sie bei uns auch gerne zum Ab-Hof Preis kaufen! Nehmen Sie sich ein Stück Weingenuss mit nach Hause.



Gerne bereiten wir unsere Weine sowie unser Buch und unsere Gutscheinkarte als Give-Away für Ihre Gäste vor!

DU SOLLST IM
BESONDEREN AMBIENTE FEIERN.

Stilvoll feiern
im
Gewölbekeller

Unser historischer Gewölbekeller, in welchem früher Wein gekeltert wurde, bietet Platz für bis zu 120 Personen in einem einzigartigem Ambiente.

Ausgestattet mit modernster Medientechnik und frei wählbarem Mobiliar ist er so individuell wie Ihre Feier – ganz gleich ob Tanz, Präsentation oder Galadinner – in diesem Rahmen bleibt Ihr Event unvergesslich.



DU SOLLST QUALITÄT SCHMECKEN.

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN. REGIONAL & AUSGEZEICHNET.

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

Rind: Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf

Wild: Reh und Wild von Kriegler über Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf

Huhn: Steirisches Frischgeflügel Tschiltsch, Weistrach

Schwein: Ötscherblick Schwein über Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf

Kalb: Aus Österreich 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: Lachs, Lachsforelle und Karpfen von Eishken Estate

Süßwasserfisch: Bachsaibling von Freiner BIO-Fische, Frein an der Mürz

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

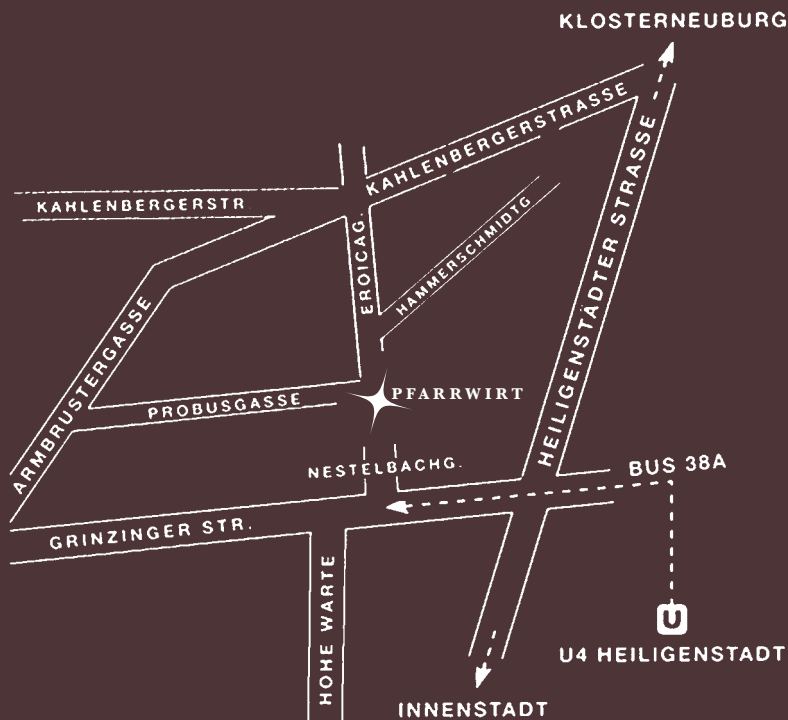
„Regionstypischer Rohstoff: Gemischter Satz aus eigener Erzeugung“ und „Produkte aus der GenussRegion: Steirischer Kren und Marchfelder Spargel.“

Für die Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.



AMA-Gastrosiegel 100 297

DU SOLLST ZU UNS FINDEN.



Sie erreichen uns vom Zentrum aus über die *Heiligenstädter Straße* und biegen in die *Grinzinger Straße* links ab. Nach 200 m biegen Sie rechts in die *Nestelbachgasse/Pfarrplatz* ab.

Mit **öffentlichen Verkehrsmitteln** fahren Sie mit der *U4* bis zur *Endstation „Heiligenstadt“*. Von dort aus nehmen Sie den *Bus 38 A* in Richtung *Kahlenberg*, bis zur Station *„Fernsprechamt/Pfarrplatz“*. Weitere Linien, die zur Verfügung stehen sind die *Straßenbahn 37* bis *„Hohe Warte“* oder *Linie D* Richtung *Nussdorf*. Mit dem **Taxi** fahren Sie 10 - 15 Min. vom Stadtzentrum.



Der Heurige.

01/370 12 87
mayer@pfarrplatz.at

Die Buschenschank.

0664 7555 6667
nussberg@pfarrplatz.at

Hotline: 0800 700 010



PFARRWIRT

Taglich von 12.00 – 24.00 Uhr, Pfarrplatz 5, 1190 Wien
Tel. +43 (1) 370 73 73, Fax. +43 (1) 370 73 73-10
info@pfarrplatz.at, www.pfarrplatz.at

© 2021