

*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 (Schmalzbackenes, 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 - Krennockerln

*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.*

 *Gerne auch vegan erhältlich.*



## **Pannonischer Zander nach „Esterhazy“** mit Wurzeln, Rote Rüben Gnocchi und Liebstöckel

*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 Zwetschenragout & Missi Topfeneis

*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.*

*Du sollst Altbewährtes nicht verändern.*

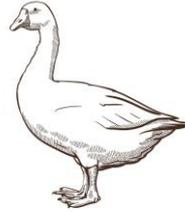
---

## UNSERE KLASSIKER

### VORSPEISEN

#### **Pfarrwirt's Gansl - Étagere (für 2 Personen)**

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



#### **Marinierter Alpenlachs**

*mit Radi, jungem Spinat und Dill - Senf*

*...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.*

#### **Beef Tartare vom BIO - Ochsen**

*mit Senf - Trüffel Mayonnaise und roten Zwiebeln*

*...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

#### **Cremesuppe vom Muskatkürbis**

*mit hausgemachtem Apfelknöderl*

#### **Ganseleinmachsuppe**

*nach unserem Traditionsrezept  
mit Grießknöderln 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, die zur Auswahl stehen.*

*Du sollst dir Besonderes gönnen.*

---



## SAISONALE SCHMANKERL

### VORSPEISEN

#### **Pfarrwirt's Vitello**

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

#### **Pfarrwirt's Herbstsalat**

*mit jungem Spinat, glacierten Kürbis,  
gerösteten Walnüssen und veganem Schafkäse*

### HAUPTSPEISEN

#### **Pfarrwirt's ofenfrisches Weidegansl**

*mit Apfel - Rotkraut, Erdäpfelknödeln 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!*

#### **Pfarrwirt's Kürbisrisotto**

*mit gebackenem BIO - Schafsbrie und Kerbel*

#### **Buntes Rübengulasch**

*mit Muskatkürbis und Tofu*

#### **Waldviertler Rehrücken**

*mit Kohlsprossen, Kastanien - Nockerln und Holunderbeeren*



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

*mit Kürbis - Zucchini - Grösteln und Schalottenglacé*

#### **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.*

*Du sollst beherzt nach Großem verlangen.*

---



## UNSERE KLASSIKER

### HAUPTSPEISEN

#### **Kalbsbutterschnitzlerl**

*mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten*

#### **Geröstete BIO - Kalbsleber**

*mit hausgemachtem Erdäpfelpüree*

*...für unser flaumiges Erdäpfelpüree verwenden wir die besten, geschmackvollsten Erdäpfeln für Sie 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 Rösterdäpfeln und Cremespinat  
dazu zur Wahl: Schnittlauchsauce oder Apfelkern*

#### **Pfarrwirt's Zwiebelrostbraten**

*mit Braterdäpfeln, 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*



*Du sollst schwach werden.*

---

## DESSERT SCHMANKERL

### DESSERT

#### Böhmische Powidltascherl

*mit Zwetschkenragout und Misssi Topfeneis*

#### Hausgemachte Cremeschnitte

*mit Beerenragout und Minze*

#### Hausgemachter Mandelpudding

*mit Zwetschkenragout*

#### Missi - Eis - MEI LIABSTES EIS VOM BAUERNHOF, 2 Kugeln

*Zur Wahl: Nougat, Zitronensorbet\*, Vanille, Schokolade, Erdbeersorbet\*, Zwetschkensorbet\*, Topfen *

*\*vegan *

#### 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 Apfelstrudel

*mit Vanillesauce*

#### Cremiges Schokoladenmousse

*mit Beerenröster*



#### Hausgemachte Palatschinke

*mit hausgemachter Marillenmarmelade*

*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*

### **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**

- 2016 Beerenauslese  
*Weingut Angerhof - Tschida, Neusiedlersee*
- 2018 Trockenbeerenauslese Sauvignon Blanc  
*Mayer am Pfarrplatz*
- 2015 Eiswein Grüner Veltliner  
*Nigl, Senftenberg/Kremstal*

*Du sollst unsere Empfehlung des Monats probieren.*

---

## PFARRWIRT'S EMPFEHLUNG

Döblinger Affaire

*4 cl Wiener Dirndl (Kornelkirsche)*

*mit 0,1 l prickelndes Fräulein Rosé von Döbling, mit Orangenzeste & Minzblatt*

Virgin Mojito

0,2 l

*Salatgurke, Thymian, Oregano, Zitronensaft, brauner Zucker*

*Sodawasser und Crushed Ice*

## PRICKELNDES BEIM PFARRWIRT

Winzersekt, *Mayer am Pfarrplatz*

0,125 l

Das prickelnde Fräulein Rosé, *Mayer am Pfarrplatz*

0,125 l

Hugo *mit Mayer's Winzersekt*

0,1 l

Mayer's Rieslingsekt, *Mayer am Pfarrplatz*

0,7 l

## 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*



*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
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**

**Es gibt oft genug Wein. Aber selten sooo Guten.**

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“

2019 Riesling „Nussberg“

2020 Sauvignon Blanc

2020 Gelber Muskateller

2020 Asia Cuvée

2018 Zweigelt

2018 Pinot Noir

2017 Pinot Noir „Nussberg“

2015 Cuvée 1817

## **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“

2017 Chardonnay „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 auch zu „Ab-Hof Preisen“ hier bei uns kaufen.  
Bitte fragen Sie nach unserer aktuellen „Ab - Hof Preisliste“.

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



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.*

---



### **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 für Sie da.



### **Unser Gewölbekeller**

Stilvoll feiern.  
Unser Eventteam freut sich auf Ihre Anfrage.  
E-Mail: [rezeption@pfarrplatz.at](mailto:rezeption@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)

Täglich für Sie da.



### **Mayer am Nussberg**

DIE Buschenschank  
Kahlenbergerstraße 213  
A-1190 Wien

Tel. +43 664 75 55 66 67  
E-Mail: [nussberg@pfarrplatz.at](mailto:nussberg@pfarrplatz.at)  
[www.mayeramnussberg.at](http://www.mayeramnussberg.at)

Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Webseite.



### **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](mailto:office@skybox.at)  
[www.skybox.at](http://www.skybox.at)

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