

*Du sollst
Vergessenes entdecken.*



Csalamádé „Eierspeis“

Mit glasierter Gänseleber, Puszta-Paprika, Zwiebeln und geröstetem Weißbrot

Dieses auf ungarisch Csalamádé genannte „Durcheinander“ unterschiedlichster Zutaten war ursprünglich ein Frühstücksgericht für hart arbeitende Bauern. Wir servieren Ihnen dieses herrliche Gericht beim Pfarrwirt als Vorspeise mit glasierter Gänseleber – selbstverständlich aus artgerechter und geprüfter Tierhaltung aus dem Mostviertel.



Duett vom Donauland Milchkalb

(Rosa gebratenes Rückenfilet und Rahmbeuschel)

auf Kürbispüree, mit flaumigem Palffy-Knödel und Gemüseglace

Das Beuschel ist ein Ragout aus Lunge und Herz - hier beim Pfarrwirt vom Waldviertler Kalb. Das Wort Beuschel dürfte sich von „pauschen, bauschen“, das heißt aufblähen (der Lunge), ableiten. Bedeutend ist das Gericht aber auch in der bäuerlichen Küche. Am Schlachttag, der als Festtag begangen wurde, mussten die leicht verderblichen Innereien und das Blut (Blunzen) sofort verarbeitet werden. Obwohl Innereien immer einen festen Platz auf dem Speisezettel hatten, war das Beuschel lange Zeit wenig geschätzt, ganz anders als heute, zubereitet in bester Pfarrwirt Qualität.



„Esterhazy“ - Maronitorte

mit Obers und Misssi Zwetschkeneis

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. Die Maronitorte gehörte zur Leibspeise von Fürst Nikolaus Esterházy dem I. de Galántha.
(dem Erbauer von Schloss Esterházy). *glutenfrei



GEDECK MITTAG mit JOSEPH BROT

Du sollst Altbewährtes nicht verändern.

UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN



Pfarrwirt's Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)

Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche.

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

Vegane Mini-Bratwürstchen

in würziger Paprikamarinade, vom Grill serviert mit Riesling-Kürbiskraut

„Vegan beim Pfarrwirt – probieren Sie diese fleischlose Alternative aus unserer Küche“

SUPPEN

Maronicremesuppe

mit glasierter Birne

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.



BESONDERES ZUR WINTERZEIT

VORSPEISEN

Pfarrwirt's Vitello

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

Pfarrwirt's Wintersalat

mit jungem Spinat, glaciertem Kürbis,
gerösteten Walnüssen und veganem Schafkäse

HAUPTSPEISEN

Waldviertler Bio-Bauernente

mit Apfel-Rotkraut und Serviettenknödel

*...unsere Waldviertler Bio-Ente wird jeden Tag offenfrisch für Sie gebraten und ist daher nur in einer beschränkten Anzahl verfügbar. Wir bitten um Verständnis, sollte sie, aufgrund der hohen Nachfrage, das ein oder andere Mal bereits ausverkauft sein.
- Gerne bereiten wir unsere Pfarrwirt-Bauernente auch auf Reservierung vor!*

Pfarrwirt's Erdäpfeltascherl

mit bunten Rüben, glacierten Maroni und Trauben

Gebackenes Filet vom Amur-Karpfen

mit Erdäpfel - Rahmgurkensalat

Waldviertler Rehrücken

mit Kohlsprossen, Kastanien - Nockerln und Holunderbeeren

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

mit Kürbis - Zucchini - Gröstel und Schalottenglacé

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.*



GEDECK MITTAG
mit JOSEPH BROT

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 Erdäpfeln für Sie aus dem Hause „Beißer - Eibesbrunn“.

Ausgelöstes Wiener Backhendl

Wiener Schnitzel

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

Erdäpfel - Vogerlsalat

Petersilerdäpfel oder Reis

Pfarrwirt's Fiaker Gulasch

- Das Wiener Traditionsgulasch vom Weideochsen mit flaumigen Semmelknödeln und Gewürzgurke.

Gekochter Tafelspitz vom Bio-Ochsen

mit Rösterdäpfeln und Cremespinat

dazu zur Wahl: Schnittlauchsauce oder Apfelkren

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.



GEDECK MITTAG
mit JOSEPH BROT

Du sollst schwach werden.



DESSERT SCHMANKERL

DESSERT

Cous - Cous - Grießschmarren  
mit gerösteten Mandeln und Apfelkompott

Hausgemachte Cremeschnitte 
mit Beerenragout und Minze

Hausgemachte Weihnachtskekse (350g) 
auf dem Teller serviert oder zum Mitnehmen

Misssi - Eis - MEI LIABSTES EIS VOM BAUERNHOF, 2 Kugeln
Zur Wahl: Nougat, Zitronensorbet*, Vanille, Schokolade, Erdbeersorbet*,
Zwetschkenorbet*, 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



GEDECK MITTAG
mit JOSEPH BROT