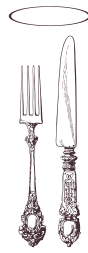


Du sollst willkommen sein.



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 **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.*





Du sollst genussvolle Momente erleben.



VORSPEISEN

vegan

Pfarrwirt's Frühlingssalat

mit kleinen Paradeisern, veganem Schafskäse und mariniertem Marchfelder Spargel

Wirtshaus Vitello

zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten
mit Limettencreme, Kressesalat, gegrilltem Spargel und Kapern

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 langsame Wachstum ist gesund und umso besser ist der Geschmack unseres Alpenlachs.

Beef Tartar vom BIO – Ochsen

mit Senf – Trüffelmayonnaise, Bauernbutter mit
hausgemachtem Kräutersalz und roten Zwiebeln.

als Vorspeise

als Hauptspeise

Pfarrwirt's Grammelknödel

mit warmem Speck – Kraut

als Vorspeise

als Hauptspeise

SUPPEN

Spargelcremesuppe

mit hausgemachten Erdäpfelnockerl

Klare Rindsuppe

mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl

vegan

BIO – Karottensuppe

mit Ingwer und Orangenspalten



GEDECK MITTAG 2,00
mit JOSEPH BROT

|

GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG 3,50

Du sollst dir Besonderes gönnen.



SAISONALE SPEZIALITÄTEN

HAUPTSPEISEN

Marchfelder Spargel „Solo Fino“

mit Sauce Hollandaise und Heurigen 🌿

mit Sauce Hollandaise, Heurigen und Wiener Beinschinken

vegan

Unseren Spargel Hollandaise servieren wir auf Wunsch mit

VEGANER SAUCE Hollandaise auf Rapsölbasis mit rein pflanzlichen Zutaten.

Risotto vom Marchfelder Spargel 🌿

mit Kerbel und würzigem Asmonte

vegan

Spargel – Wirtshaus – Bowl 🌿 🌿

mit jungem Spinat, Süßkartoffeln, Kichererbsen, Grünkohl, grünem Spargel und fruchtigem Erdbeer – Limettendressing

Saftige Roulade vom BIO – Landhendl

mit Kräuternockerl und buntem Paprika

Gedämpfter Wurzelwaller

mit Rote Rüben – Gnocchi und Krenschäum

vegan

Vegane Kärntner Nudeln 🌿 🌿

mit veganer Butter, Basilikumkresse und buntem Salat

als Vorspeise

als Hauptspeise

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.

Wirtshaus SURF & TURF

vom Weideochsen & Tiroler Wildgarnelen

mit Kräuterbutter, bunten Rüben und Erdäpfeltascherl



GEDECK MITTAG 2,00
mit JOSEPH BROT

|

GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG 3,50

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 Backhenderl

Wiener Schnitzel

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

Erdäpfel-Vogelsalat

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.

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Kroatischer Schindelbraten vom BIO – Strohschwein

mit Letschoreis, Grammeln und bunten Rüben

Ein traditionelles Gericht aus Zeiten der Monarchie. Die pannonische Küche vereinigt in ihrer Einzigartigkeit Einflüsse aus der ungarischen, kroatischen und slowakischen Küche. Wir veredeln dieses Gericht beim Pfarrwirt mit unserem Filet vom BIO – Strohschwein.



GEDECK MITTAG 2,00
mit JOSEPH BROT

|

GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG 3,50

Du sollst schwach werden.

DESSERT SCHMANKERL

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Gundelpalatschinke

mit Schokolade, Nüssen und Misssi – Vanille Eis

„IN GUNDELS REICH“ - der ungarische Meisterkoch Karoly Gundel (1883-1956), der neben dem Franzosen Auguste Escoffier bis heute zu den größten Chefs aller Zeiten zählt, war Schöpfer dieses Küchenklassikers. Diese – zugegebenermaßen keineswegs kalorienarme – Küchentradition wird nicht nur im Restaurant Gundel in Budapest hochgehalten, sondern kann auch hier im Pfarrwirt wieder neu entdeckt werden.

Glacierter Topfenschmarren

mit Marillenröster und frischer Minze

Hausgemachte Cremeschnitte

mit Beerenragout und Minze

Pfarrwirt's Mascarponecreme

mit frischen Marchfelder Erdbeeren

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

Zur Wahl: Nougat, Zitronensorbet*, Vanille, Schokolade, Erdbeersorbet*, 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

Ofenfrische 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

2017 Beerenauslese

Weingut Angerhof-Tschida, Neusiedlersee

2018 Eiswein Grüner Veltliner

Nigl, Senftenberg/Kremstal



GEDECK MITTAG 2,00
mit JOSEPH BROT

|

GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG 3,50

Du sollst unsere Empfehlungen probieren.



PFARRWIRT'S EMPFEHLUNG

Döblinger Affaire

4cl Wiener Dirndl (Kornelkirsche)

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

Virgin Mojito

Salatgurke, Thymian, Oregano, Zitronensaft, brauner Zucker
Sodawasser und Crushed Ice

Pfarrwirt's Almjodler – Nur für coole Kids 😊

Almdudler, Soda, frischer Zitronensaft und Grenadine Sirup

PRICKELNDES

Sekt Brut, Mayer am Pfarrplatz

Das prickelnde Fräulein Rosé, Mayer am Pfarrplatz

Hugo mit Mayer's Winzersekt

Mayer's Rieslingsekt, Mayer am Pfarrplatz

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 Bio Pur
Seidel Ottakringer Bio Pur
Krügerl Ottakringer Bio Pur
Seidel Ottakringer Bio Zwickl
Krügerl Ottakringer Bio Zwickl

FLASCHENBIER

Almradler
Budweiser Budvar
Hirter Privat Pils
Die Weisse hell
Null Komma Josef

Du sollst dein Herz erfrischen.

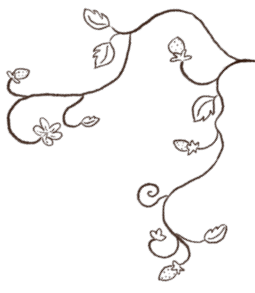
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Traubensaft
Traubensaft mit Wasser *
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten gespritzt
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten mit Wasser *
Holunderblütensaft gespritzt
Holunderblütensaft mit Wasser *
Carpe Diem Classic
Rauch-Johannisbeere, Marille, Orange, Tomate
Almdudler - DAS Original
Almdudler - zuckerfrei
Spezi Orange
Frucade
Kracherl Zitrone/Himbeere
Coca Cola/Coca Cola light
Vöslauer mit/ohne
Vöslauer mit/ohne
Rauch Eistee Pfirsich/Zitrone

* 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.

2020 Wiener Klassik

2021 Grüner Veltliner

2021 Wiener Gemischter Satz DAC

2020 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC

2020 Grüner Veltliner „Grinzing“

2020 Riesling „Ried Alsegg“

2020 Riesling „Nussberg“

2020 Sauvignon Blanc

2021 Gelber Muskateller

2021 Asia Cuvée

2018 Zweigelt

2018 Pinot Noir

2018 Pinot Noir „Nussberg“

2017 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

2021 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC

2020 Grüner Veltliner „Nussberg“

2020 Chardonnay „Nussberg“

Du sollst dir Platz machen.

DIGESTIF

Mayer am Pfarrplatz
Tresterbrand Wiener Gemischter Satz
Pfarrwirt's Nusschnaps
Pfau

Kärntner Mostbirne
Apfel vom Fass
Marille

Hämmerle

Marille, Birne Williams
Vogelbeer

EDEL.STOFF

Zirbenlikör

Distilleria G. Bertagnolli S.R.L. Grappa

Lagavulin 16 years Islay Single Malt Scotch Whisky (4cl)

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



Du sollst dich ermuntern lassen.

KAFFEE & TEE SPEZIALITÄTEN

Kleiner Schwarzer / Brauner
Großer Schwarzer / Brauner
Verlängerter schwarz / braun
Melange
Cappuccino
Einspanner

Milchkaffee / Café Latte / Häferlkaffee

Pfarrwirt's Caffè corretto mit einem Schuss Mayer's Tresterbrand (2 cl)

Heiße Schokolade

Tee aus Demmer's Teehaus – der Tee-Spezialist in Österreich

Darjeeling Himalaya, Green Manjoly, Waldfrüchte Cocktail,

Pfefferminze, Kamillenblüten, Verbene (Kräutertee)



Gerne bereiten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten statt mit bester Kuhmilch auch mit einer pflanzenbasierten Alternative zu. **vly** die cremig – fantastische Milchalternative aus Erbsenprotein in Barista Qualität. 100% pflanzlich, ohne Zucker & proteinreich.

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

Bachsaiibling 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 Misssi 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.



DIE Buschenschank

Genuss inmitten der Weinberge
Do & Fr ab 14:00 | Sa & So ab 12:00



FEIERN. LACHEN. ESSEN. TRINKEN.
SEIT 1683.

Täglich ab 12 Uhr für Sie da!



Eventhotline
0800 7000 10



PFARRWIRT

IHR FEST AM PFARRPLATZ

Genießen Sie unser einzigartiges Ambiente
in Wien-Heiligenstadt.



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 ab 12 Uhr für Sie da.

Unser Gewölbekeller

Stilvoll feiern.

Unser Eventteam freut sich auf Ihre Anfrage.

E-Mail: 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

www.pfarrplatz.at

Täglich ab 12 Uhr 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

www.mayeramnussberg.at

Do & Fr: 14:00 – 22:00 | Sa & So: 12:00 – 22:00



SKY Restaurant & Roofgarden

Kärntner Straße 19

A-1010 Wien

Tel. +43 1 513 17 12

Fax. +43 1 513 17 12 20

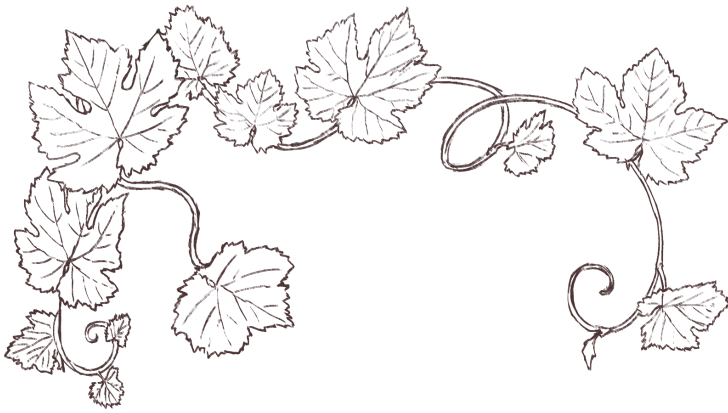
E-Mail: office@skybox.at

www.skybox.at

Montag bis Samstag: 10:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Sonntag und Feiertag: geschlossen

Du sollst dir Besonderes aus unserem Weinkeller gönnen.



**UNSERE REICHHALTIGE AUSWAHL AN
ÖSTERREICHISCHEN UND INTERNATIONALEN
WEINEN FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE.**

GERNE BERÄT SIE UNSER SERVICETEAM.

