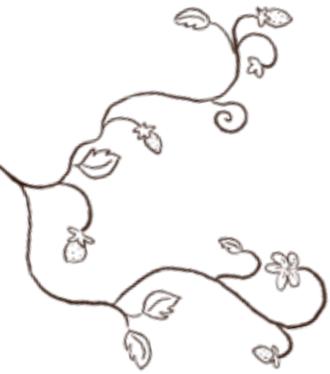


Du sollst willkommen sein.



PFARRWIRT

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 gerne **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 Schwammerlsalat

mit gerösteten Eierschwammerln, Strauchparadeisern und eingelegten Zwiebeln

16,90

Beef Tartar vom BIO – Ochsen

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

als Vorspeise

17,90

als Hauptspeise

22,50

Wirtshaus Vitello

zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten mit Limettencreme, Gartenkräutern, Eierschwammerln und Kapern

17,90

Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)

Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche.

38,00

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.

18,90

Pfarrwirt's Grammelknödel

mit warmem Speck – Kraut

als Vorspeise

14,90

als Hauptspeise

18,90

SUPPEN

Erdäpfel – Lauchcremesuppe

mit Schwammerln

6,90

Klare Rindsuppe

mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl

6,50



GEDECK MITTAG 2,00
mit JOSEPH BROT

|

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

Du sollst dir Besonderes gönnen.

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

HAUPTSPEISEN

vegan

Osttiroler Schlipfkrapfen

mit gerösteten Eierschwammerln, veganem Schafskäse und frischen Gartenkräutern

17,90

vegan

Pfarrwirt's Schwammerl - Bowl

mit Kichererbsen, jungem Spinat, glacierten Eierschwammerln, Strauchparadeisern, veganem Schafskäse und fruchtigem Erdbeer - Limettendressing

18,90

Eierschwammerlgulasch

mit flaumigem Semmelknödel und buntem Paprika

*gerne auch vegan erhältlich

18,90

GLUTEN
FREI

Tagliatelle alla Busara

mit Wildgarnelen, Flusskrebse, Junglauch und Paradeiser

22,50

Gegrilltes Bachsaiblingsfilet vom Freiner BIO - Fisch

auf Grillgemüse, Heurigen 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.

31,00

Wirtshaus Pfeffersteak

Zartes gegrilltes Rinderfiletsteak vom Niederösterreichischen Weideochsen in Ihrer Garstufe nach Wahl zubereitet. Serviert mit Paprika - Zucchini Gemüse, Süßkartoffeln und unserer legendären Pfefferrahmsauce nach altem Hausrezept.

33,00

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Gefüllte Sulmtaler Landhendlbrust

mit Erdäpfel - Knödelgröstl, Eierschwammerl und Majoranglacé

Von jeher beheimatet zwischen Streuobstwiesen, Weinhängeln, Kastanien und Mischwäldern, blickt das Sulmtaler Hendl stolz auf seine jahrhundertlange Vergangenheit als Genussbotschafter der Südsteiermark. Schon ab dem 17. Jahrhundert startet es seinen Eroberungsfeldzug als Festtags - Delikatesse an allen großen Fürsten- und Kaiserhöfen Europas. Wir beim Pfarrwirt bekommen unser Sulmtaler Hendl täglich frisch geliefert und bereiten dies mit viel Liebe zu - verfeinert wird dieses Gericht im Sommer mit frischen Eierschwammerln.

25,90



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	19,80
Geröstete BIO - Kalbsleber mit hausgemachtem Erdäpfelpüree <i>...für unser flaumiges Erdäpfelpüree verwenden wir die besten, geschmackvollsten Erdäpfel für Sie aus dem Hause „Beißer - Eibesbrunn“.</i>	22,90
Ausgelöstes Wiener Backhenderl	19,80
Wiener Schnitzel ...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.	19,80
Zum Gebackenen empfehlen wir... <i>Erdäpfel-Vogersalat</i>	4,90
<i>Petersilerdäpfel oder Reis</i>	3,90
Pfarrwirt's Fiaker Gulasch Das Wiener Traditionsgulasch vom Weideochsen mit flaumigen Semmelknödeln und Gewürzgurke	18,90
Gekochter Tafelspitz vom BIO - Ochsen mit Rösterdäpfeln und Cremespinat dazu zur Wahl: Schnittlauchsauce oder Apfelkren	26,90
Pfarrwirt's Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln, Röstzwiebeln und Gewürzgurke <i>... unser Klassiker von der Beiried. Eines der besten Stücke vom Rind, zart durchwachsen und kräftig im Geschmack, rosa gebraten und frisch am Grill zubereitet.</i>	26,90



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



Gundeleispalatschinke

mit Schokolade, Nüssen und Missi – 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 - Küchentraktion wird nicht nur im Restaurant Gundel in Budapest hochgehalten, sondern kann auch hier im Pfarrwirt wieder neu entdeckt werden. Im Sommer erfrischend serviert mit cremigem Missi – Vanilleeis.

9,80

Hausgemachte Cremeschnitte

mit Beerenragout und Minze

8,50

Pfarrwirt's Orangencreme

mit Himbeeren und Minze

7,90

Wachauer Marillenknödel (1 Stück)

mit Butter – Brösel und Marillenröster

8,50

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

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

*vegan 

7,50



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

Ofenfrischer Apfelstrudel

mit Vanillesauce

7,90

Cremiges Schokoladenmousse

mit Beerenröster

8,50

Hausgemachte Palatschinke

mit hausgemachter Marillenmarmelade

4,50

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“ 	10,90
mit Feigensenf ... aus dem Schweizer Emmental - 14 Monate gereift	
Ziegenkäse „Creme Chevre“ 	10,90
Weißschimmelkäse	
Emmentaler „Alt“ 	10,90
16 Monate gereift	
Gemischter Käseteller 	
für 1 Person	15,90
für 2 Personen	24,90

*Zu unseren Käsespezialitäten servieren wir
hausgemachtes Apfel-Birnen Chutney und ofenfrisches Brot.*

Du sollst dir den besten Wein zum Käse gönnen.

DESSERTWEINE

2017 Beerenauslese	1/16l
Weingut Angerhof-Tschida, Neusiedlersee	7,70
2018 Eiswein Grüner Veltliner	8,70
Nigl, Senftenberg/Kremstal	

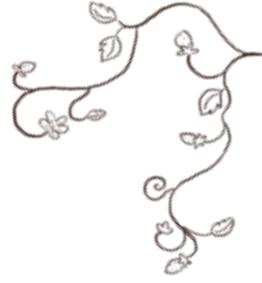
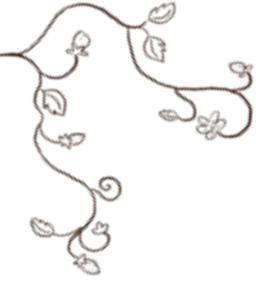


GEDECK MITTAG 2,00
mit JOSEPH BROT

|

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

Du sollst unsere Empfehlungen probieren.



PFARRWIRT'S EMPFEHLUNG

Döblinger Affaire		8,90
4cl Wiener Dirndl (Kornelkirsche) mit 0,1l prickelndes Fräulein Rosé von Döbling, mit Orangenzeste & Minzblatt		
Virgin Mojito	0,2 l	6,50
Salatgurke, Thymian, Oregano, Zitronensaft, brauner Zucker Sodawasser und Crushed Ice		
Pfarrwirt's Almjodler - Nur für coole Kids 😊		
Almdudler, Soda, frischer Zitronensaft und Grenadine Sirup	0,25 l	4,50

PRICKELNDES

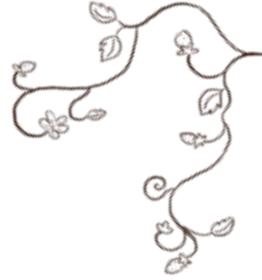
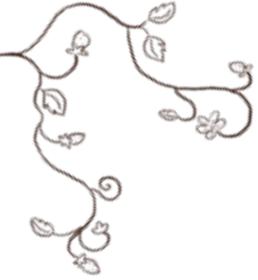
Sekt Brut , Mayer am Pfarrplatz	0,125 l	6,10
Das prickelnde Fräulein Rosé , Mayer am Pfarrplatz	0,125 l	6,20
Hugo mit Mayer's Winzersekt	0,1 l	7,90
Mayer's Rieslingsekt , Mayer am Pfarrplatz	0,7 l	54,00

APERITIF

Gin Tonic 4 cl Bombay Sapphire Gin und Schweppes Tonic Water		12,80
Aperol-Spritz' 1/8 l Weißwein, 1/16 l Soda und 4 cl Aperol		6,90
Kaiserspritzer 1/8 l Weißwein, 1/16 l Soda und 2 cl Holunderblütensaft		6,50
Campari 4 cl, mit Soda 1/16 l oder Orange 1/8 l		6,50



Du sollst dich hochleben lassen.



BIERE

SPEZIALITÄTEN VOM FASS

Pfiff Ottakringer Bio Pur	0,20l	3,20
Seidel Ottakringer Bio Pur	0,33l	4,20
Krügerl Ottakringer Bio Pur	0,50l	5,20
Seidel Ottakringer Bio Zwickl	0,33l	4,30
Krügerl Ottakringer Bio Zwickl	0,50l	5,30

FLASCHENBIER

Almradler	0,33l	4,10
Budweiser Budvar	0,33l	4,90
Hirter Privat Pils	0,33l	4,90
Die Weisse hell	0,33l	4,90
Null Komma Josef	0,33l	4,10

Du sollst dein Herz erfrischen.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Traubensaft	0,25l	3,90
Traubensaft mit Wasser *	0,50l	3,90
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten	0,25l	3,90
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten gespritzt	0,25/0,50l	2,90/5,90
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten mit Wasser *	0,25/0,50l	2,10/3,90
Holunderblütensaft gespritzt	0,25/0,50l	2,90/5,40
Holunderblütensaft mit Wasser *	0,25/0,50l	2,10/3,90
Carpe Diem Classic	0,25l	4,10
Rauch-Johannisbeere, Marille, Orange, Tomate	0,20l	3,90
Almdudler - DAS Original	0,33l	3,90
Almdudler - zuckerfrei	0,33l	3,90
Spezi Orange	0,33l	3,90
Frucade	0,33l	3,90
Kracherl Zitrone/Himbeere	0,33l	3,90
Coca Cola/Coca Cola light	0,33l	3,90
Vöslauer mit/ohne	0,33l	3,40
Vöslauer mit/ohne	0,75l	6,20
Rauch Eistee Pfirsich/Zitrone	0,33l	3,90

* 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.

	1/8 l	0,75 l
2020 Wiener Klassik	4,20	25,00
2021 Grüner Veltliner	4,40	26,00
2021 Wiener Gemischter Satz DAC	4,90	29,00
2020 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC	6,70	39,00
2020 Grüner Veltliner „Grinzing“	4,90	30,00
2020 Riesling „Ried Alsegg“	5,20	31,00
2020 Riesling „Nussberg“	6,70	39,00
2020 Sauvignon Blanc	6,20	36,00
2021 Gelber Muskateller	6,20	36,00
2021 Asia Cuvée	6,40	38,00
2018 Zweigelt	4,90	29,00
2018 Pinot Noir	5,00	31,00
2018 Pinot Noir „Nussberg“	6,10	36,00
2017 Cuvée 1817	5,00	30,00

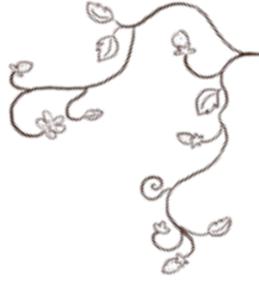
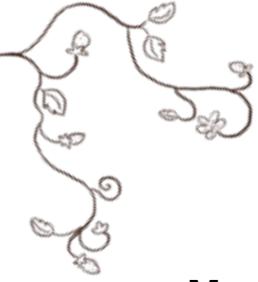
WEINGUT ROTES HAUS

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.

	1/8 l	0,75 l
2020 Wiener Gemischter Satz DAC	5,50	33,00
2021 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC	6,70	39,00
2020 Grüner Veltliner „Nussberg“	5,60	33,00
2020 Chardonnay „Nussberg“	6,80	41,00

Du sollst dir Platz machen.



DIGESTIF

Mayer am Pfarrplatz	2 cl
Tresterbrand Wiener Gemischter Satz	6,50
Pfarrwirt's Nusschnaps	6,50
Pfau	
<i>Kärntner Mostbirne</i>	6,90
<i>Apfel vom Fass</i>	6,90
<i>Marille</i>	6,90
Hämmerle	
<i>Marille, Birne Williams</i>	6,80
<i>Vogelbeer</i>	8,00
EDEL.STOFF	
<i>Zirbenlikör</i>	6,90
Distilleria G. Bertagnolli S.R.L. Grappa	9,80
Lagavulin 16 years Islay Single Malt Scotch Whisky (4cl)	12,50

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	3,90
Großer Schwarzer / Brauner	4,70
Verlängerter schwarz / braun	4,30
Melange	4,80
Cappuccino	4,80
Einspänner	4,90
Milchkaffee / Café Latte / Häferlkaffee	4,90
Pfarrwirt's Caffè corretto mit einem Schuss Mayer's Tresterbrand (2 cl)	9,90
Heiße Schokolade	5,20
Tee aus Demmer's Teehaus – der Tee-Spezialist in Österreich	4,50
Darjeeling Himalaya, Green Manjolay, Waldfrüchte Cocktail, Pfefferminze, Kamillenblüten, Verbene (Kräutertee)	



Gerne bereiten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten statt mit bester Kuhmilch auch mit einer pflanzenbasierten Alternative zu.  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.

