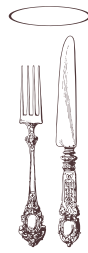


Du sollst willkommen sein.



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

Beef Tartar vom BIO – Ochsen

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

als Vorspeise

als Hauptspeise

Wirtshaus Vitello

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

Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)

Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche.

Marinierter Alpenlachs

mit Ravioli, 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.

Pfarrwirt's Grammelknödel

mit warmem Speck – Kraut

als Vorspeise

als Hauptspeise

SUPPEN

Erdäpfel – Lauchcremesuppe 🍃

mit Schwammerln

Klare Rindsuppe

mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl

Du sollst dir Besonderes gönnen.

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

HAUPTSPEISEN

vegan

Osttiroler Schlipfkrapfen

mit gerösteten Eierschwammerln, veganem Schafskäse und frischen Gartenkräutern

vegan

Pfarrwirt's Schwammerl – Bowl

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

Eierschwammerlgulasch

mit flaumigem Semmelknödel und buntem Paprika

**gerne auch vegan erhältlich*

GLUTEN
FREI

Tagliatelle alla Busara

mit Wildgarnelen, Flusskrebse, Junglauch und Paradeiser

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.

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.

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Gefüllte Sulmtaler Landhendlbrust

mit Erdäpfel – Knödelgröstl, Eierschwammerl und Majoranglacé

Von jeher beheimatet zwischen Streuobstwiesen, Weinhängen, 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.



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

Kalbsbutterschnitzerl

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

Geröstete BIO – Kalbsleber

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

...für unser flaumiges Erdäpfelpüree verwenden wir die besten, geschmackvollsten Erdäpfel 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.



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 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. Im Sommer erfrischend serviert mit cremigem Misssi – Vanilleeis.

Hausgemachte Cremeschnitte

mit Beerenragout und Minze

Pfarrwirt's Orangencreme

mit Himbeeren und Minze

Wachauer Marillenknödel (1 Stück)

mit Butter – Brösel und Marillenröster

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

Ofenfrischer 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“

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

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 Nussschnaps
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
Einspänner



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. **no milk today** 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

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 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.

