

*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 Kürbissalat**

mit glaciertem Muskatkürbis, Strauchparadeisern und eingelegten Zwiebeln

### **Beef Tartar vom Weideochsen**

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

*als Vorspeise*

*als Hauptspeise*

### **Wirtshaus Vitello**

zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten, mit Limettencreme, Gartenkräutern, eingelegtem Kürbis 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.*

### **Pfarrwirt's Grammelknödel**

mit warmem Speck – Kraut

*als Vorspeise*

*als Hauptspeise*

## SUPPEN

### **Cremesuppe vom Muskatkürbis**

mit hausgemachtem Apfelknödel

### **Klare Rindsuppe**

mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl



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 Kürbispüree, veganem Schafskäse und Gartenkresse

#### Pfarrwirt's Schwammerlsauce

Cremige Waldpilzrahmsauce mit gebratenem Semmelknödel vom Joseph – Brot

vegan

#### Pfarrwirt's Kürbis – Bowl

mit Kichererbsen, jungem Spinat, Muskatkürbis, Strauchparadeisern, veganem Schafskäse und fruchtigem Himbeer – Limettendressing

BIO

#### BIO-Maishendlbrust vom Grill

auf cremigen Waldpilzrahmnudeln mit geschmorten Kirschparadeisern und würzigem Asmonte

BIO

#### 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



#### Zanderfilet vom Grill

mit Prager Grammelschmarren und Schwammerl

*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.*



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

BIO

#### **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-Vogersalat*

*Petersilerdäpfel oder Reis*

#### **Pfarrwirt's Fiaker Gulasch**

Das Wiener Traditionsgulasch vom Weideochsen mit flaumigen Semmelknödeln und Gewürzgurke

BIO

#### **Gekochter Tafelspitz vom BIO – Weideochsen**

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



#### Somlóer Nockerl

mit gehackten Nüssen, Schokolade und Schlagobers

*...trotz teilweise abenteuerlicher Schreibweise wie etwa „Szomlauer“ oder „Schomlauer“ sind die berühmten Somlóer Nockerl von vielen österreichischen Speisekarten nicht wegzudenken. Wir haben den Ursprung der Süßspeise zurückverfolgt - so soll es in Ungarn einen Berg namens „Somloi“ geben. Besagter Berg - nämlich der Somlo - liegt mitten in einer Weingegend, rund 60 Kilometer nördlich des Plattensees. Die Somlóer Nockerl gehören zu den Klassikern der ungarischen Küche und erfreuen sich beim Pfarrwirt ebenso großer Beliebtheit wie unsere Palatschinken oder die hauseigene Cremeschnitte.*

#### Böhmischer Zwetschkenknödel (1 Stück)

mit Butter – Nussbrösel und Zwetschkenragout

#### Hausgemachte Cremeschnitte

mit Beerenragout und Minze

#### Pfarrwirt's Orangencreme

mit Himbeeren und Minze

#### Missi-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 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

#### 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, 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.

**2021 Wiener Klassik**  
**2021 Grüner Veltliner**  
**2020 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC**  
**2020 Grüner Veltliner „Grinzing“**  
**2021 Riesling „Ried Alsegg“**  
**2021 Riesling „Nussberg“**  
**2021 Sauvignon Blanc**  
**2021 Gelber Muskateller**  
**2021 Asia Cuvée**  
**2018 Zweigelt**  
**2018 Pinot Noir**  
**2018 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.

**2021 Wiener Gemischter Satz DAC**  
**2021 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC**  
**2021 Grüner Veltliner „Nussberg“**  
**2021 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 finden Sie auch in unserem neuen

**Genuss - Shop „Mayer für Zuhause“.**

Täglich für Sie geöffnet. Ab - Hof Verkauf und  
Köstlichkeiten aus unserer Küche zum Mitnehmen.

Gleich ums Eck beim Mayer am Pfarrplatz.



Auch in unserem Onlineshop erhältlich  
[www.shop.pfarrplatz.com](http://www.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 Manjolay, 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.



PFARRWIRT



FEIERN. LACHEN. ESSEN. TRINKEN.  
SEIT 1683.

[www.pfarrplatz.at](http://www.pfarrplatz.at)



*Du sollst nur in den schönsten Locations feiern.*



### **Pfarrwirt**

Das älteste Wirtshaus Wiens  
Pfarrplatz 5  
A-1190 Wien  
Tel. +43 1 370 73 73  
E-Mail: [info@pfarrplatz.at](mailto:info@pfarrplatz.at)  
[www.pfarrplatz.at](http://www.pfarrplatz.at)



PFARRWIRT

Täglich ab 12 Uhr für Sie da.

Unser Gewölbekeller  
Stilvoll feiern.  
Unser Eventteam freut sich auf Ihre Anfrage.



### **Mayer am Pfarrplatz**

Weingut – Heuriger – Beethovenhaus  
Pfarrplatz 2  
A-1190 Wien  
Tel. +43 1 370 12 87  
E-Mail: [mayer@pfarrplatz.at](mailto:mayer@pfarrplatz.at)  
[www.pfarrplatz.at](http://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](mailto:nussberg@pfarrplatz.at)  
[www.mayeramnussberg.at](http://www.mayeramnussberg.at)



Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Webseite.

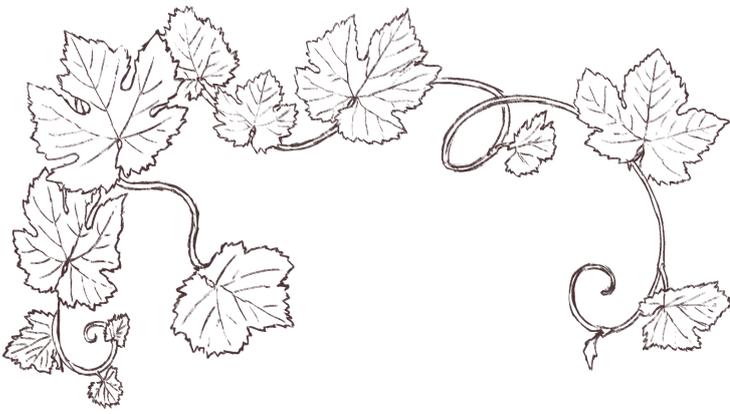


### **SKY Restaurant & Roofgarden**

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 24:00 Uhr  
Sonntag und Feiertag: 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr



# WEINZIGARTIG SURFEN.

**Genießen Sie unser kostenloses Internetangebot während Ihres Besuchs  
am Pfarrplatz und bitte vergessen Sie nicht, sich dazwischen auch  
ein gutes Achterl zu gönnen.**

*– Ihr Pfarrplatz Team*



**SCANNEN & LOSSURFEN**

