

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

Herbstlicher Kürbissalat

mit glaciertem Muskatkürbis, jungem Spinat, gerösteten Walnüssen und Roten Rüben



Pfarrwirt's knusprige Ganslroulade

auf süßsaurem Gemüsesalat



Pfarrwirt's Gansl Étagère (für 2 Personen)

Ganslknödel auf Kürbiskraut
gebackene Ganslleber mit Waldorfsalat und Cranberries
knusprige Ganslroulade auf süßsaurem Gemüsesalat

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.

Wirtshaus Vitello

zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten,
mit Limettencreme, Gartenkräutern, eingelegtem Kürbis und Kapern

BIO

Beef Tartar vom Weideochsen

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

Cremesuppe vom Muskatkürbis

mit hausgemachtem Apfelknödel

Klare Rindsuppe

mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl



Gansleinmachsuppe

nach unserem Traditionsrezept
mit Grießknödeln und Wurzeln

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



vegan

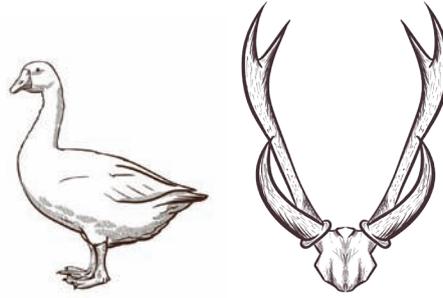
Vegane Rote Rüben Suppe „Borschtsch“

mit Liebstöckl und frischem Kren

Russisch boršč, eigentlich = Bärenklau, der Name wurde von einer früher daraus hergestellten Suppe auf das neue Gericht übertragen und ist einer der beliebtesten Klassiker der Kronländer Küche. Beim Pfarrwirt interpretieren wir dieses Gericht mit den besten Zutaten. Die Hauptkomponente für den Geschmack ist die Rote Rübe, welche das Aroma und die typisch dunkelrote herausragende erdige Farbe mit sich bringt.



Du sollst dir Besonderes gönnen.



SAISONALE SCHMANKERL HAUPTSPEISEN



Ofenfrisches Weidegansl

mit Apfel-Rotkraut, Erdäpfelknödeln und glacierten Maroni

Waldviertler Rehragout

mit bunten Rüben und Bauernbrotroulade

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

mit hausgemachten Krokettten,
Schwammerl-Rahm und eingelegter Pinot Noir - Birne

vegan

Osttiroler Schlipfkrapfen

mit Kürbispüree, veganem Schafskäse und Gartenkresse

vegan

Herzhaft - veganes Blunz ´ngröstl Ein Küchengruß vom Heurigen

zubereitet mit der original Blutwurst vom Blunz`n Weltmeister Dormayer -
serviert mit unserem legendären Krautsalat



BIO

Filet vom BIO-Ochsen (200g) „Rossini“

mit Gansleber, Kürbis-Zucchini-Gröstel und Trüffelglace

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.





Du sollst beherzt nach Großem verlangen.



UNSERE KLASSIKER HAUPTSPEISEN

Ausgelöstes Wiener Backhendl

Wiener Schnitzel

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

- Erdäpfel-Vogersalat
- Petersilerdäpfel oder Reis

Kalbsbutterschnitzel

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

Geröstete BIO - Kalbsleber

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

...für unser flaumiges Erdäpfelpüree verwenden wir die besten, geschmackvollsten Erdäpfel aus dem Hause „Beißer - Eibesbrunn“.

Naturschnitzel vom Weidekalb

mit herrlichem Safter`l und Butterreis

Pfarrwirt's Fiaker Gulasch

DAS Wiener Traditionsgulasch vom Weideochsen mit flaumigen Semmelknödeln und Gewürzgurke

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.





Du sollst schwach werden.

DESSERT SCHMANKERL

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Böhmische Powidltascherl

mit Zwetschenragout und Sauerrahmeis

*Powidl, Mus, Marmelade- es ist mir Powidl! Dieses süße Dessert aus überreifen, getrockneten, entkern-
ten Pflaumen, war schon in ältesten österreichischen Kochbüchern eine der frühesten Nennungen. Ein
Nachtsch, der heutzutage hauptsächlich in Österreich und Tschechien genossen wird. Powidl (von
„povidat“ – „reden“) weist auf die zeitaufwendige Zubereitungsweise durch ständiges Umrühren hin
- eine Zeitspanne, die sich die Bäuerinnen früher gerne mit Plaudern verkürzten. Der Ausdruck Powidl
stammt aus dem alten Böhmen, aus dem heutigen Tschechien, bedeutet in Österreich „Das ist mir
Powidl“ so viel wie: „Das ist mir gleichgültig“*

Der unvergleichliche Geschmack unserer hausgemachten Powidltascherl ist jedoch wahrlich himmlisch.

Glacierter Apfelschmarren

mit Mandeln und Zimteis

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

Pfarrwirt`s Apfelstrudel

mit Vanillesauce

Cremiges Schokoladenmousse

mit Beerenröster

Hausgemachte Palatschinke

mit Pfarrwirt`s 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

1/16l

2017 Beerenauslese

Weingut Angerhof-Tschida, Neusiedlersee

2018 Eiswein Grüner Veltliner

Nigl, Senftenberg/Kremstal





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

0,2l

Pfarrwirt's Almjodler - Nur für coole Kids 😊

Almdudler, Soda, frischer Zitronensaft und Grenadine Sirup

0,25l

PRICKELNDES

Sekt Brut, Mayer am Pfarrplatz

0,125l

Das prickelnde Fräulein Rosé, Mayer am Pfarrplatz

0,125l

Hugo mit Mayer's Winzersekt

0,1l

Mayer's Rieslingsekt, Mayer am Pfarrplatz

0,7l

APERITIF

Gin Tonic 4 cl Bombay Sapphire Gin und Schweppes Tonic Water

Aperol-Spritz' 1/8l Weißwein, 1/16l Soda und 4 cl Aperol

Kaiserspritzer 1/8l Weißwein, 1/16l Soda und 2 cl Holunderblütensaft

Campari 4 cl, mit Soda 1/16l oder Orange 1/8l





Du sollst dich hochleben lassen.



BIERE SPEZIALITÄTEN VOM FASS

Pfiff Ottakringer Bio Pur	0,20l
Seidel Ottakringer Bio Pur	0,33l
Krügerl Ottakringer Bio Pur	0,50l
Seidel Ottakringer Bio Zwickl	0,33l
Krügerl Ottakringer Bio Zwickl	0,50l

FLASCHENBIER

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

Du sollst dein Herz erfrischen.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

* 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

2021 Wiener Klassik
2021 Grüner Veltliner
2021 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC
2021 Grüner Veltliner „Grinzing“
2021 Riesling „Ried Alsegg“
2021 Riesling „Nussberg“
2021 Sauvignon Blanc
2021 Gelber Muskateller
2021 Asia Cuvée
2018 Zweigelt
2019 Pinot Noir
2019 Pinot Noir „Nussberg“

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

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

2 cl

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



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.



PFARRWIRT



**FEIERN. LACHEN. ESSEN. TRINKEN.
SEIT 1683.**

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
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
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



Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Webseite.

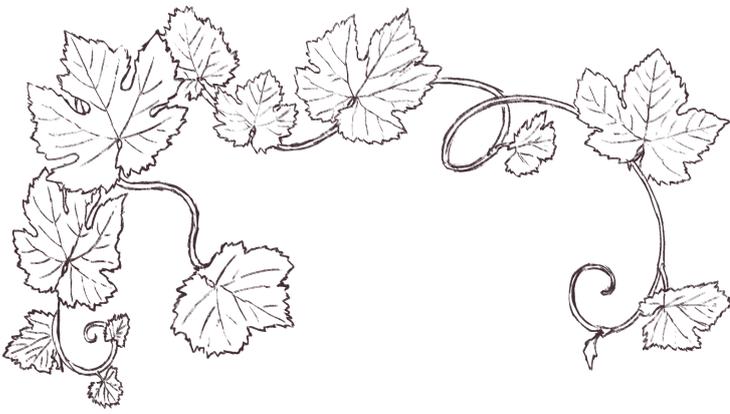


SKY Restaurant & Roofgarden

Kärntner Straße 19
A-1010 Wien
Tel. +43 1 513 17 12
Fax. +43 1 513 17 12 20
E-Mail: office@skybox.at
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

