

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 auf Wunsch gerne **vegan** zubereitet 

 Dieses Gericht ist **glutenfrei** 

 Dieses Gericht ist **laktosefrei** 

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 Wintersalat

mit jungem Spinat, glacierten Roten Rüben, gerösteten Walnüssen und veganem Schafkäse

16,90

Wirtshaus Vitello

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

17,90

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

BIO

Beef Tartar vom Weideochsen

mit getrüffelter Senfmayonnaise, Bauernbutter mit hausgemachtem Kräutersalz und roten Zwiebeln
als Vorspeise
als Hauptspeise

18,90

23,50

vegan

Herzhaft – veganes Blunz'ngröstl Ein Küchengruß vom Heurigen

zubereitet mit der original Blutwurst vom Blunz'n Weltmeister Dormayer – serviert mit unserem legendären Krautsalat

als Vorspeise

als Hauptspeise

15,90

18,90

Pfarrwirt's legendäre Grammelknödel

mit warmem Speck – Kraut

als Vorspeise

als Hauptspeise

15,90

18,90

SUPPEN

Maronicremesuppe

mit glacierte Birne

7,50

Pfarrwirt's klare Rindsuppe – wahrscheinlich die Beste in Wien

mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl

6,90

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Terlaner Weinsuppe

mit Zimtstangerl

Ein klassisches Rezept aus der ehemaligen Gefürsteten Grafschaft Tirol und Vorarlberg, zubereitet mit unserem Riesling Alsegg-Hernals.

7,50

Du sollst dir Besonderes gönnen.



SAISONALE SCHMANKERL HAUPTSPEISEN



BIO

Waldviertler Bauernente

27,90

mit Apfel-Rotkraut und Erdäpfelknödel

... unsere Waldviertler Bio-Ente wird jeden Tag ofenfrisch für Sie gebraten und ist daher nur in einer beschränkten Anzahl verfügbar. Wir bitten um Verständnis, sollte sie, aufgrund der hohen Nachfrage, das ein oder andere Mal bereits ausverkauft sein. – Gerne bereiten wir unsere Pfarrwirt-Bauernente auch auf Reservierung vor!

Kärntner Kasnudeln

16,90

auf Rote Rüben – Gemüse mit würzigem Asmonte

vegan

**auf Wunsch auch als vegane Kasnudeln erhältlich *

Knusprig gebackenes Filet vom Kabeljau

27,90

mit Erdäpfel – Rahmgurkensalat

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

35,90

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

BIO

Filet vom Weideochsen (200g) „Café de Paris“

34,00

mit Kürbis – Zucchini – Gröstel und Schalottenglacé

BIO

Gegrilltes Bachsaiblingsfilet vom Freiner BIO – Fisch

35,00

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.

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Sulmtaler Freilandhendl

auf Erdäpfel – Selleriepüree mit Paprikacreme und Estragon

Ein klassisches Rezept aus dem ehemaligen Herzogtum Steiermark.

... auch zu Kaiser Franz Josefs Zeiten wurde das Kaiserhaus mit Sulmtaler Hühnern beliefert.

27,90

Du sollst beherzt nach Großem verlangen.

UNSERE KLASSIKER HAUPTSPEISEN

Ausgelöstes Wiener Backhenderl 21,90

Wiener Schnitzel 23,90

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

- Erdäpfel - Vogerlsalat 5,90
- Petersilerdäpfel oder Reis 4,90

Kalbsbutterschnitzel 21,90

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

BIO

Geröstete Kalbsleber 22,90

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

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

Pfarrwirt's Fiaker Gulasch 19,80

DAS Wiener Traditionsgulasch vom Weideochsen
mit flaumigen Semmelknödeln und Gewürzgurke

Naturschnitzel vom Weidekalb 21,90

mit herrlichem Safter`l und Butterreis

BIO

Gekochter Tafelspitz vom Weideochsen 28,90

mit Rösterdäpfeln und Cremespinat
dazu zur Wahl: Schnittlauchsauce oder Apfelkren

Pfarrwirt's Zwiebelrostbraten 27,90

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

Cous-Cous-Grießschmarren

mit gerösteten Mandeln und Apfelkompott

10,90

Hausgemachte Cremeschnitte

mit Beerenragout und Minze

8,90

Pfarrwirt's Kastanienreis

mit Beerenröster, Schokoladensauce und Schlagobers

10,80

Weihnachtskekse (300g)

auf dem Teller serviert oder zum Mitnehmen

17,00

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.

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Dalmatinische Palatschinke

mit Weinschaumsauce

Die dünnen „palačinken“, wie man in Kroatien zu sagen pflegt, sind ein Überbleibsel aus der k.u.k.-Monarchie und haben, wie so vieles in der kroatischen Küche, österreichische Wurzeln. Angerichtet werden sie mit einer herrlichen Weinschaumsauce – natürlich mit unserem Riesling Alsegg-Hernalis.

10,90

Du sollst Altbewährtes nicht verändern.

UNSERE DESSERT KLASSIKER

Pfarrwirt`s Apfelstrudel

mit Vanillesauce

8,90

Cremiges Schokoladenmousse

mit Beerenröster

8,50

Hausgemachte Palatschinke

mit Pfarrwirt`s Marillenmarmelade

4,90



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“ 🍃	14,00
mit Feigensenf ... aus dem Schweizer Emmental - 14 Monate gereift	
Ziegenkäse „Creme Chevre“ 🍃	14,00
Weißschimmelkäse	
Emmentaler „Alt“ 🍃	14,00
16 Monate gereift	
Käsespezialitäten Variation 🍃	
für 1 Person	19,00
für 2 Personen	29,00

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

Du sollst dir den besten Wein zum Käse gönnen.

DESSERTWEINE

2021 Traminer „Nussberg“	1/16l
Weingut Rotes Haus, Döbling	6,50
2017 Beerenauslese	7,70
Weingut Angerhof-Tschida, Neusiedlersee	
2018 Eiswein Grüner Veltliner	8,70
Nigl, Senftenberg/Kremstal	



Du sollst unsere Empfehlungen probieren.



PFARRWIRT'S EMPFEHLUNG

Döblinger Affaire		9,80
4cl Wiener Dirndl (Kornelkirsche) mit 0,1l prickelndes Fräulein Rosé von Döbling, mit Orangenzeste & Minzblatt		
Virgin Mojito	0,2 l	7,50
Salatgurke, Zitronensaft, brauner Zucker, Sodawasser und Crushed Ice		
Pfarrwirt's Almjudler – Nur für coole Kids 😊		
Almdudler, Soda, frischer Zitronensaft und Grenadine Sirup	0,25 l	5,20

PRICKELNDES

Sekt Brut , Mayer am Pfarrplatz	0,125 l	6,50
Das prickelnde Fräulein Rosé , Mayer am Pfarrplatz	0,125 l	6,50
Hugo mit Mayer's Winzersekt	0,1 l	7,90
Mayer's Rieslingsekt , Mayer am Pfarrplatz	0,75 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		7,90
Kaiserspritzer 1/8 l Weißwein, 1/16 l Soda und 2 cl Holunderblütensaft		7,50
Campari 4 cl, mit Soda 1/16 l oder Orange 1/8 l		7,50
Hot Rosé 0,2 l Rosé Glühwein, zubereitet mit Fräulein Rosé von Döbling		5,90
Heißer Junger Wiener 0,2 l Glühwein, zubereitet mit Jungem Wiener		5,90





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
2022 Wiener Gemischter Satz DAC	5,00	30,00
2021 Wiener Klassik	4,40	26,00
2022 Grüner Veltliner	4,50	27,00
2021 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC	6,70	39,00
2021 Grüner Veltliner „Grinzing“	5,20	31,00
2021 Riesling „Ried Alsegg“	5,60	33,00
2021 Riesling „Nussberg“	6,70	39,00
2021 Sauvignon Blanc	6,20	36,00
2022 Gelber Muskateller	6,40	38,00
2021 Asia Cuvée	6,40	38,00
2018 Zweigelt	5,00	30,00
2019 Pinot Noir	5,60	33,00
2019 Pinot Noir „Nussberg“	6,20	37,00

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
2022 Wiener Gemischter Satz DAC	5,70	34,00
2021 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC	6,70	39,00
2021 Grüner Veltliner „Nussberg“	5,70	34,00
2021 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)	15,50
Ron Zacapa Centenario 23y Rum (4cl)	15,50

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	3,90
Großer Schwarzer / Brauner	4,70
Verlängerter schwarz / braun	4,30
Melange	4,80
Cappuccino	4,80
Einspanner	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 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



Unsere Winteröffnungszeiten:

Montag - Donnerstag ab 16 Uhr
Freitag - Sonntag & Feiertage ab 12 Uhr



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



Ab April wieder für Sie da.

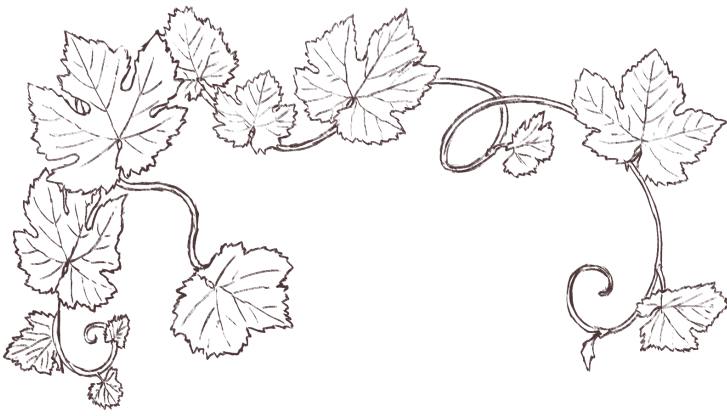


SKY Restaurant & Roofgarden

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

