PFARRWIRT

Ihre Veranstaltung

im ältesten Wirtshaus Wiens

DU SOLLST UNSERE KOSTENLOSEN INKLUSIV-LEISTUNGEN KENNENLERNEN.

Ausführliche Informationen auf den nächsten Seiten.

WWW.PFARRPLATZ.AT

DU SOLLST BESONDERE MOMENTE ERLEBEN.

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.

Genießen Sie Ihre Feier in unserem
einzigartigen Ambiente. Egal ob auf der Veranda,
im wunderbaren Prälaten- oder Beethovensaal, im Rosenpavillon,
im Kellergewölbe oder bei Schönwetter im Rosen- oder Pfarrwirtgarten.

Für Veranstaltungen bis 350 Personen,
bietet der Pfarrwirt die idealen Voraussetzungen für
Ihre Feier.

Gerne erstellen wir für Sie ein persönliches und
maßgeschneidertes Angebot.

Das Pfarrwirt - Team freut sich, Sie und Ihre Gäste
bei uns begrüßen zu dürfen.

Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch unter
+43 (1) / 370 73 73, per E-Mail an info@pfarrplatz.at
oder direkt an unserer Rezeption entgegen.

DU SOLLST UNSERE BESONDEREN INKLUSIVLEISTUNGEN SCHÄTZEN.

Ihre Veranstaltung im Pfarrwirt soll für Sie und Ihre Gäste
zu einem unvergesslichen Erlebnis werden –
um Sie bereits in der Vorbereitung Ihrer Feier zu unterstützen,
sind folgende Leistungen in unseren Menüpreisen inkludiert.

- **Unser einzigartiges** Pfarrwirt Ambiente
- **Kostenlose** Parkplätze direkt vor dem Haus
- **Kostenlose** Menükarten
- **Kostenlose** Tischpläne
- **Keine** Raummiete
- **Keine Kosten** für Geschirr-, Equipment- oder Möbel
- **Alle** Personalkosten **bis 24 Uhr inkludiert**
- **Höchste, regionale Qualität bei unseren Speisen** ausgezeichnet mit dem AMA Gastro - Siegel
- **Faire Mindestkonsumationsregelung:** Sollten Sie Ihre Mindestkonsumation nicht erreichen, so können Sie sich gerne unsere hauseigenen Weine zu Restaurantpreisen mit nach Hause nehmen.

UNSERE MENÜEMPFEHLUNGEN.

Pfarrwirt's Canapés

Beinschinken von „Thum" auf Bauernbrot mit Kren
Beef Tartare vom Waldviertler Bio - Rind auf Bauernbrot
Gebeiztes Alpenlachs Tartar mit Avocado auf Weißbrot
Crostini mit Oliven, getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln *vegan möglich
Liptauer Aufstrich mit Paprika und Schnittlauch auf Bauernbrot

Pfarrwirt's Traditionsmenü I

Marinierter Alpenlachs
mit Dill - Senf - Mousse, Radi und Wildkräuter

***

Kräuterschaumsuppe
mit Weißbrot - Croûtons

***

Wiener Kalbsrahmgulasch
mit Topfennockerl und Senfgurken

oder

Gegrilltes Forellenfilet „Radlberg"
mit marktfrischem Gemüse, Frischkäsetascherl und Flusskrebsschaum

***

Grießflammerie
mit Kirschragout und Marilleneis

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

Pfarrwirt's Traditionsmenü II

Pfarrwirt's Vitello
mit Limettencreme, Kapern und Gartenkresse

***

Steirische Schwammerlsuppe
mit Erdäpfeln und Majoran

***

BIO-Beiriedschnitte vom Tullnerfelder Rind „Café de Paris"
mit Grillgemüse, Kroketten und Schalottenglacé

oder

Wurzelwaller vom Neusiedler See
mit Semmelkren und Liebstöckel

***

Baumkuchen mit weißem Moccamousse
und Waldbeeren

Genießen Sie bei Ihrer Veranstaltung unsere hauseigenen Weine von den Weingütern Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus.
Unser umfangreiches Sortiment finden Sie in unserer Weinkarte.

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

DU SOLLST BESONDERS GENIESSEN.

Pfarrwirt Menü – Wiener Klassik I

Pfarrwirt's Grammelknödel
mit warmen Speck - Kraut

***

Klare Rindsuppe vom BIO-Ochsen
mit Grießnockerl und Gemüse

***

Ausgelöstes Wiener Backhenderl
mit Erdäpfel - Vogerlsalat

***

Pfarrwirt's hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Pfarrwirt Menü – Wiener Klassik II

Carpaccio vom BIO-Ochsen
mit Limettencreme, Rucola und würzigem Asmonte

***

Cremesuppe vom Gartenpaprika
mit Pestonockerl

***

Geschmorte Kalbsbackerl und rosa gebratener Kalbsrücken
auf Erdäpfel - Krenpüree, glacierten Karotten und Rosmaringlacé

oder

Gegrilltes Lachsforellenfilet auf Spitzkrautfleckerl
mit Paradeiser und Kräuterschaum

***

Pfarrwirt´s warmer Schokoladenkuchen
mit „BIO-Misssi" Topfeneis

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

DU SOLLST VERWÖHNT WERDEN.

Veganes Wirtshausmenü I

Pfarrwirt's Salat
mit Kräuterpesto, Paradeisern und veganem Schafskäse

***

Karottensuppe
mit frischem Ingwer und Orange

***

Buntes Rübenragout
mit geräuchertem Tofu

***

Vegane Bananenschnitte
mit gerösteten Mandeln

Veganes Wirtshausmenü II

Schwammerlsulz
mit Krenvinaigrette, Rucola und Topinambur

***

Klare Gemüsesuppe
mit Wurzeln und Erbsen

***

Pfarrwirt's vegane Kasnudeln
mit Bio - Kresse und Paprikacreme

***

Glacierter Cous - Cous Grießschmarren
mit Birnen und Nüssen

Buchbar zu allen Menüs
als vegane/vegetarische Variante.

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG.

Aperitif

Winzersekt Mayer am Pfarrplatz	0,75 l
Rieslingsekt Mayer am Pfarrplatz	0,75 l
Das Prickelnde Fräulein Rosé Mayer am Pfarrplatz	0,75 l
Holunder (zum Mischen…)	0,25 l
Pfirsichmark (zum Mischen…)	0,25 l
Aperol-Spritz Weißwein, Soda und Aperol	0,20 l
Hugo Winzersekt, Soda, Holunderblütensaft, Minze, Limette	0,20 l
Döblinger Affaire 4cl Wiener Dirndl (Kornelkirsche) mit 0,1l prickelndes Fräulein Rosé von Döbling, mit Orangenzeste & Minzblatt	0,20 l

Unsere Weinempfehlung

2021	**Wiener Gemischter Satz** DAC Mayer am Pfarrplatz
2021	**Grüner Veltliner „Grinzing“** Mayer am Pfarrplatz
2021	**Riesling „Nussberg“** Mayer am Pfarrplatz
2019	**Pinot Noir „Nussberg“** Mayer am Pfarrplatz

Gerne empfehlen wir Ihnen weitere, zu Ihrem Menü korrespondierende Weine aus unserer umfangreichen nationalen und internationalen Weinkarte.

Alkoholfreie Getränke

Traubensaft vom Mayer am Pfarrplatz	0,25 l
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten	0,25 l
Holunderblütensaft gespritzt	0,25 l
Vöslauer mit / ohne	0,75 l
Almdudler	0,33 l

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

DU SOLLST GENIESSEN.

Spezialitäten vom Fass

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

Flaschenbier

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

Kaffee / Tee nach dem Essen

Kleiner Schwarzer/Brauner
Großer Schwarzer/Brauner
Verlängerter schwarz/braun
Melange
Cappuccino
Einspänner
Milchkaffee / Café Latte
Tee aus Demmer's Teehaus

Österreichische Fruchtbrände / 2 cl

Kärntner Mostbirne, Pfau
Apfel vom Fass, Pfau
Tresterbrand Wiener Gemischter Satz,
Mayer am Pfarrplatz
Birne Williams, Hämmerle
Marille, Hämmerle
Pfarrwirt's Nussschnaps

Bargetränke

Stolichnaya Vodka	0,7 l
Bombay Gin	0,7 l
Orangensaft	1 l
Bitter Lemon	1 l
Tonic Water	1 l
Red Bull	0,25 l

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

DU SOLLST IM
BESONDEREN AMBIENTE FEIERN.

Stilvoll feiern im *Gewölbekeller*

Unser historischer Gewölbekeller, in welchem früher Wein gekeltert wurde, bietet Platz für bis zu 120 Personen in einem einzigartigem Ambiente.

Ausgestattet mit modernster Medientechnik und frei wählbarem Mobiliar ist er so individuell wie Ihre Feier – ganz gleich ob Tanz, Präsentation oder Galadinner – in diesem Rahmen bleibt Ihr Event unvergesslich.

UNSERE ZUSATZLEISTUNGEN FÜR IHRE EINZIGARTIGE FEIER

Technisches Equipment

Flipchart

Beamer und Leinwand

Bose-Soundanlage mit Mikrophon

Zwei Bühnenelemente mit einer Größe von 1x2m - pro Element

Zwei mobile Barelemente mit LED Beleuchtung - pro Element (1,20m)

Hussen

Weiße Husse inkl. Reinigung - pro Sessel

Blumenschmuck

Gerne organisieren wir Ihren Blumenschmuck.
Preise auf Anfrage nach Klärung aller Details.

DU SOLLST NACH MEHR VERLANGEN.

Bestellen Sie für Ihre Feier unseren
Magnumaster mit einer ***Doppelmagnum-Flasche.***

Wir servieren Ihren Gästen
das gute Glas direkt
aus unserem Magnumaster:

In größeren Flaschen entwickelt
sich gelagerter Wein harmonischer.
Gerade bei Magnum-Flaschen ist das
Verhältnis zwischen Sauerstoff und
Weinvolumen besonders günstig.
Die Reifung in größeren Formaten
dauert wesentlich länger und
vollzieht sich sehr subtil.
Das schmeckt der Weinliebhaber!

Langsamer Ausschank dekantiert den Wein perfekt.
Die schrägliegende Flasche versorgt den Wein mit viel Sauerstoff, er wird während des langsamen Ausschanks ideal belüftet, kann ausgasen und reift nach zum vollendeten Geschmack - in kürzester Zeit.

Wir empfehlen:

2019 Pinot Noir Nussberg Mayer am Pfarrplatz 3l
Elegantes ziegelrot, feiner Himbeerduft in der Nase.
Vielschichtiger Körper mit eleganter Tanninstruktur,
sehr sortentypischund burgundisch mit nachklingender
Vanille und Beerenaromen im Abgang.

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

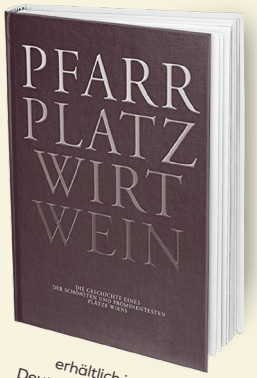
DU SOLLST DAS BESONDERE MITNEHMEN.

Pfarrplatz - das Buch.

Ein besonderes Geschenk!

Schmökern Sie in unserem Pfarrplatz - Buch über die faszinierende Geschichte dieses Ortes, der schon vor über 2000 Jahren von den Römern besiedelt wurde.

Die facettenreiche Geschichte dieses Platzes zeigt seinen beinahe unveränderten Zustand. Schon Ludwig van Beethoven fand an diesem malerischen Platz Inspiration für seine Kompositionen.
Lassen Sie sich von der Geschichte dieses magischen Ortes verzaubern!



erhältlich in
Deutsch und Englisch

Unsere Gutscheinkarte.

DIE Geschenkidee.

Einlösbar beim Pfarrwirt sowie
beim Mayer am Pfarrplatz
und bei unserem Ab-Hof-Verkauf!

Unsere prämierten Weine

zum Ab-Hof Preis

Die Qualitätsweine unserer Weingüter Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus können Sie bei uns auch gerne zum Ab-Hof Preis kaufen!
Nehmen Sie sich ein Stück Weingenuss mit nach Hause.

Gerne bereiten wir unsere Weine sowie unser Buch und unsere Gutscheinkarte als Give-Away für Ihre Gäste vor!

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN.
REGIONAL & AUSGEZEICHNET.

Unsere Produkte beziehen wir frisch und in höchster Qualität
aus folgenden Regionen und vorwiegend in BIO Qualität:

Rind: Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf
Wild: Reh und Wild von Kriegler über Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf
Huhn: Steirisches Frischgeflügel Tschiltsch, Weistrach
Schwein: Ötscherblick Schwein über Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf
Kalb: Aus Österreich 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: Lachs, Lachsforelle und Karpfen von Eishken Estate
Süßwasserfisch: Bachsaibling von Freiner BIO-Fische, Frein an der Mürz

Weiters beziehen wir feinsten Emmerberger Rohschinken aus dem Schneebergland, Zander vom Neusiedlersee sowie 100 % natürliches und handgemachtes Misssi Eis aus Kitzbühel.

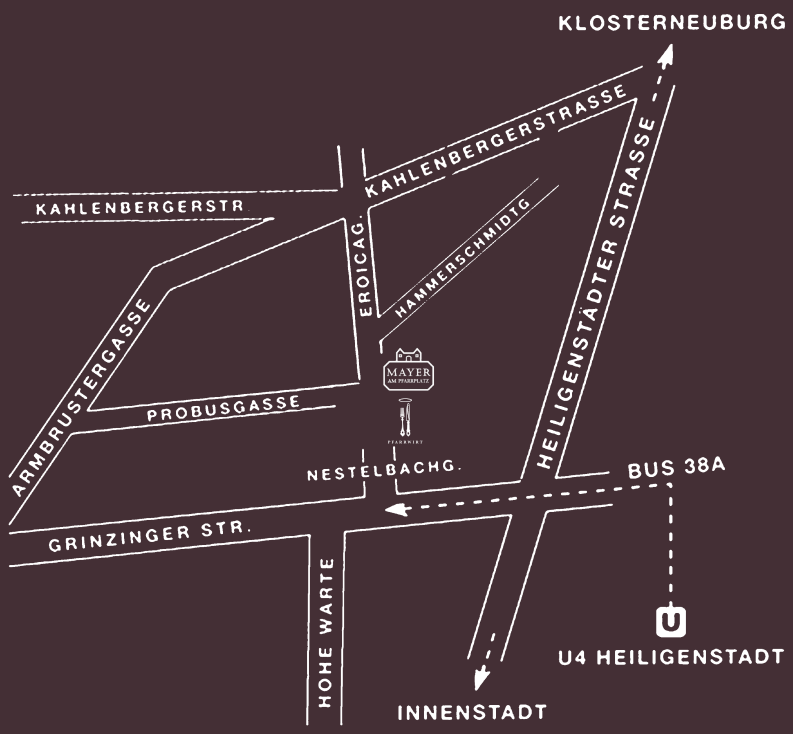
„Regionstypischer Rohstoff: Gemischter Satz aus eigener Erzeugung“ und „Produkte aus der GenussRegion: Steirischer Kren und Marchfelder Spargel.“

Für die Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe
wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

REGIONALE PRODUKTE · KONTROLLIERTE HERKUNFT
Kulinarisches ERBE
AMA-Gastrosiegel 100 297

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

DU SOLLST ZU UNS FINDEN.



Sie erreichen uns vom Zentrum aus über die Heiligenstädter Straße und biegen in die Grinzinger Straße links ab. Nach 200m biegen Sie rechts in die Nestelbachgasse/Pfarrplatz ab.

Mit **öffentlichen Verkehrsmitteln** fahren Sie mit der U4 bis zur Endstation „Heiligenstadt". Von dort aus nehmen Sie den Bus 38 A in Richtung Kahlenberg, bis zur Station „Fernsprechamt/ Pfarrplatz". Weitere Linien, die zur Verfügung stehen sind die Straßenbahn 37 bis „Hohe Warte" oder Linie D Richtung Nussdorf. Mit dem **Taxi** fahren Sie 10 - 15 Minutenvom Stadtzentrum.

MAYER
AM PFARRPLATZ

MAYER
AM NUSSBERG

Der Heurige.

Pfarrplatz 2, 1190 Wien
+43 (1) 370 12 87
mayer@pfarrplatz.at

Die Buschenschank.

Kahlenberger Str. 213, 1190 Wien
+43 664 7555 6667
nussberg@pfarrplatz.at

Hotline: 0800 7000 10

www.pfarrplatz.at

PFARRWIRT

Täglich 12.00 – 24.00 Uhr, Pfarrplatz 5, 1190 Wien
Tel. +43 (1) 370 73 73, Fax. +43 (1) 370 73 73-10
info@pfarrplatz.at, www.pfarrplatz.at