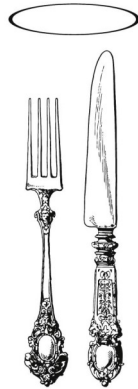


Du sollst willkommen sein.



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 übrigens, 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.**

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 mit Exquisitem beginnen.

VORSPEISEN



SAISONALE SCHMANKERL

„Du sollst unsere Spezialitäten der Saison kennenlernen.“

Pfarrwirt's bunter Blattsalat



mit gerösteten Eierschwammerln, eingelegten Zwiebeln
und Kürbiskernöl

Pfarrwirt's Carpaccio vom Donaulandrind

mit Limettencreme, Eierschwammerln und Asmonte

Unsere Qualitätsgarantie:

Alle unsere Eierschwammerl stammen aus österreichischen Wäldern – darum lassen wir uns auch bis zum Start der Schwammerlsaison immer etwas mehr Zeit. Zeit, die sich unserer Meinung nach lohnt für eine Qualität, die man schmeckt.

DIE KRONLÄNDERKÜCHE

„Du sollst Dich vergessener Rezepte wieder erinnern.“



Osttiroler Schlipfkrapfen



auf Wurzelgemüse mit Schwammerl und Wiesenkräuterpesto
(ein klassisches Rezept aus der ehemaligen Gefürsteten Grafschaft Tirol und Vorarlberg)

...heimische „Koscht“ ist schon über Osttiroler Grenzen hinaus bekannt. Dazu gehören auch die Osttiroler Schlipfkrapfen – das sind gefüllte Teigtaschen mit Erdäpfeln, Kräutern und Gewürzen. Wie bei vielen traditionellen Gerichten, gibt es hier auch eine „Glaubensfrage“: mit oder ohne Topfen? - wir servieren diese beim Pfarrwirt mit Topfen.



Geeiste Gurkenkaltschale

mit geräuchertem böhmischen Karpfen und Dill
(ein klassisches Rezept aus dem ehemaligen Königreich Ungarn)

Du sollst im Glück versinken.

VORSPEISEN

UNSERE KLASSIKER

„Du sollst alt-bewährtes nicht verändern.“

Pfarrwirt's Vorspeisenetagere

für 2 Personen

Wählen Sie Ihre Favoriten der Pfarrwirt's Vorspeisen.

Beef Tartare vom BIO-Ochsen

mit Butter & Toast

...besonderen Wert legen wir auf die hohe Qualität unseres Fleisches, darum wird in unserer Küche ausschließlich Bio-Rindfleisch aus dem Kamptal verarbeitet.

Pfarrwirt's Grammelknödel

mit warmem Speck-Kraut

„Quester's“ Lachsforellentatar

mit Butter & Toast

...Fischzucht auf höchstem Niveau direkt aus dem Mariazellerland - dafür sorgt Alexander Quester mit bester Wasserqualität, biologisch streng kontrolliertem Futter und Wachstum unter besten Voraussetzungen.

SUPPEN

Cremesuppe von Flusskrebsen

mit gegrilltem Karfiol

Klare Rindsuppe

mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl

...das Wurzelwerk waschen, mit dem Rindfleisch 3 – 6 Stunden bei mäßiger Hitze köcheln und verfeinern – so und nicht anders wird unsere klassische Wiener Rindsuppe zubereitet. Für Abwechslung sorgen unsere traditionellen Einlagen für Sie zur Auswahl.



Du sollst dich zurückerinnern.

HAUPTSPEISEN



SAISONALE SCHMANKERL

„Du sollst unsere Spezialitäten der Saison kennenlernen.“

Geröstete Eierschwammerl 
mit Petersilerdäpfel und Jungzwiebeln

...bedingt durch günstige Klima- und Bodenverhältnisse in ganz Österreich, werden Eierschwammerl seit jeher gesammelt und zu traditionellen Spezialitäten weiterverarbeitet.

Bunte Nudeln 
mit Eierschwammerln in Rahmsauce und Kräutern

Gegrilltes Filet von „Quester’s“ Bachsaibling
mit Knoblauchbutter, jungem Blattspinat und Heurigen

...frischen Fisch erkennt man an dem Geruch, den noch roten Kiemen und an der festen Muskelstruktur. Diese Qualitätsmerkmale werden von unserem Hauslieferanten garantiert – WIR garantieren die beste Zubereitung.

Pfarrwirt’s Filetspieß „Cafe de Paris“
auf Paprika-Zucchini Gemüse mit Bratlingen und Schalottenglace

Filetsteak vom steirischen Almochsen (200g)
auf Erdäpfel-Schwammerlgröstl und Sauce Béarnaise

DIE KRONLÄNDERKÜCHE


„Du sollst Dich vergessener Rezepte wieder erinnern.“



Neusiedlerseezander nach „Esterházy“
mit Wurzelwerk, Erdäpfelnockerl, Kapern und Kräuterschaum
(ein klassisches Rezept dem ehemaligen Königreich Ungarn)

...Esterházy ist der Name einer alten, bedeutenden ungarischen Magnatenfamilie. Nach der Familie wurden in Österreich-Ungarn mehrere Speisen benannt. Die bekanntesten sind wohl die Esterházy-Torte und das Esterházy-Gulasch, aber nicht zuletzt auch der Esterházy-Zander.



Eierschwammerlgulasch 
mit buntem Paprika und Palffyknödel
(ein klassisches Rezept dem ehemaligen Königreich Ungarn)

Du sollst beherzt nach Großem verlangen.

HAUPTSPEISEN

UNSERE KLASSIKER

„Du sollst alt-bewährtes nicht verändern.“

Kalbsbutterschnitzerl

mit Erdäpfelpüree & glasierten Karotten

Ausgelöstes Wiener Backhenderl

mit Erdäpfel-Vogersalat

Geröstete BIO-Kalbsleber

mit Erdäpfelpüree

Wiener Schnitzel

mit Erdäpfel-Vogersalat

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Gekochter Tafelspitz

*mit Rösterdäpfel & Cremespinat,
dazu zur Wahl Schnittlauchsauce oder Apfelkren*

Pfarrwirt's Zwiebelrostbraten

mit Braterdäpfel, Röstzwiebeln & 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.

Wiener Krautfleckerl

mit Schnittlauch-Sauerrahmsauce



Kärntner Kasnudeln

mit kleinem grünen Salat



Du sollst schwach werden.

DESSERT

SAISONALE SCHMANKERL

„Du sollst unsere Spezialitäten der Saison kennenlernen.“

Wachauer Marillenknödel (2 Stück)

mit Butter-Nussbrösel und Röster

DIE KRONLÄNDERKÜCHE

„Du sollst Dich vergessener Rezepte wieder erinnern.“



Krakauer Cremeschnitte

mit marinierten Erdbeeren

(ein klassisches Rezept aus dem ehemaligem Königreich Galizien)

UNSERE KLASSIKER

„Du sollst alt-bewährtes nicht verändern.“

Pfarrwirt's Dessertetagere

für 2 Personen

Wählen Sie Ihre Favoriten der Pfarrwirt's Desserts.

Schokoladenmousse

mit Beerenröster

Palatschinke

mit Marille/Erdbeere/Himbeere/Preiselbeere (pro Stück)

Pfarrwirt's Strudelvariation

Topfenstrudel & Apfelstrudel mit Vanillesauce

Dreierlei vom hausgemachten Eissorbet

Du sollst das reife Aroma wahrnehmen.

KÄSE

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*

Vorarlberger Bergkäse *mit Feigensenf*

Brillat Savarin *Kuhmilch*



Gorgonzola *past./Kuh/Blauschimmel/cremig, mild*

Gemischter Käseteller

*Zu den Käsespezialitäten servieren wir hausgemachtes Apfel - Birnen Chutney
und Schwarz-/Weißbrot.*

GEBÄCK UND GEDECK

Korb mit verschiedenen Brotsorten und Butter oder Aufstrich *Montag - Freitag Mittag*

Gedeck inkl. Brot, zweierlei Aufstrich und Kärntner Würstel *am Abend sowie Samstag, Sonntag und Feiertag Mittag*

... ofenfrisches Gebäck, Bio-Butter aus dem Waldviertel und hausgemachte Aufstriche.

Du sollst nicht auf die Vernunft hören.

PRICKELNDES BEIM PFARRWIRT

Das prickelnde Fräulein Rosé von Döbling

Mayer am Pfarrplatz



Mayer's Winzersekt *mit* Hibiskussirup

Mayer am Pfarrplatz

Mayer's Rieslingsekt

Mayer am Pfarrplatz



Hugo *mit* Mayer's Winzersekt

Noblier Sparkling, *alkoholfrei*

APERITIF

Frizzante vom Muskateller, *Kattus*

Pfarrwirt Spezial

Aperol-Spritz'

Kaiserspritzer

Campari

Negroni

Du sollst dich hochleben lassen.

BIERE

Spezialitäten vom Fass

Pfiff Ottakringer helles
Seidel Ottakringer helles
Krügerl Ottakringer helles
Seidel Gold Fassl Zwickl rot
Krügerl Gold Fassl Zwickl rot

Flaschenbier

Almradler
Budweiser Budvar
Hirter Privat Pils
Die Weisse hell

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*
Red Bull
Rauch - *Johannisbeere, Marille, Orange*
Almdudler
Kracherl *Zitrone oder Himbeere*
Coca-Cola/Coca-Cola Zero
Vöslauer *mit/ohne*
Vöslauer *mit/ohne*
Rauch Eistee *Pfirsich/Zitrone*
* *Jugendgetränke*

Du sollst deinen Liebsten finden.

WEINGUT MAYER AM PFARRPLATZ

Das Weingut Mayer am Pfarrplatz ist in Wien – Heiligenstadt seit 1683 ansässig und kann somit auf eine lange Tradition und Erfahrung im Weinbau zurückblicken. Das besonders warme pannonische Klima und ausgezeichnet geeignete Böden sind für die Weinrebe so optimal geeignet, dass Wien zur größten weinbaubetriebenden Hauptstadt der ganzen Welt geworden ist.

GLASWEISE AUS DER BOUTEILLE / FLASCHE

2016 Wiener Klassik

2016 Grüner Veltliner

2016 Wiener Gemischter Satz DAC

2016 Riesling „Ried Alsegg“

2016 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“

2014 Pinot Noir

2015 Zweigelt

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 entzückende „Rote Haus“ mitten in diesem Weinberg ist auch Namensgeber der Weine.

2016 Grüner Veltliner „Nussberg“

2016 Wiener Gemischter Satz DAC

2016 Wiener Gemischter Satz DAC „Nussberg“

2014 Merlot

PFARRWIRT´S SPRITZER

Nussberg Spritzer weiß

Nussberg Spritzer rot

Du sollst nicht auf die Vernunft hören.

DESSERTWEINE

- 1999 Traminer Eiswein
Mayer am Pfarrplatz, Wien
- 2014 Beerenauslese St. Andräer
Zinief, Neusiedlersee
- 2015 Eiswein Grüner Veltliner
Nigl, Senftenberg/Kremstal

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

Vogelbeere

G. Bertagnolli *Grappa Riserva*

Underberg

Lagavulin *16 years Islay Single Malt Scotch Whisky*

Chivas Regal *12 years Blended*

Du sollst Freude schenken.



Unsere vielfach prämierten Weine aus unseren Weingütern

Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus

können Sie auch zu „Ab-Hof Preisen“ hier bei uns kaufen.
Bitte fragen Sie nach unserer aktueller „Ab-Hof Preisliste“.



Du sollst dich ermuntern lassen.

HEISSE GETRÄNKE

Kleiner Schwarzer / Brauner

Großer Schwarzer / Brauner

Verlängerter schwarz / braun

Melange

Cappuccino

Einspanner

Milchkaffee / Café Latte / Häferlkaffee

Heiße Schokolade

Tee Teekanne

Selection: Earl Grey, Früchte, Grüner Tee, Rooibus Vanille, Kräuter, Pfefferminz

Du sollst wissen.

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN.

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

Rind: Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf

Lamm: Vom Mostviertler Schafbauern über Kamptaler 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: Familie Quester, Lachsforelle

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



Du sollst die Feste feiern, wie sie fallen.

PFARRWIRT'S GEWÖLBKELLER

Sind Sie noch auf der Suche nach einem außergewöhnlichen Veranstaltungsort für Ihre Sponson, Geburtstagsfeier, Hochzeit oder eine andere Feier?

Unser außergewöhnlicher Gewölbekeller beim Pfarrwirt, in welchem früher der Wein gekeltert wurde, bietet den idealen Platz dafür und lässt viel Spielraum für Ihre kreativen Ideen.

Genießen Sie ein gemütliches Beisammensein oder ein schwungvolles Fest mit Freunden und Bekannten und lassen Sie sich von uns kulinarisch begeistern.



Die ehemalige Weinpresse steht bei heutigen Festen als Bar oder auch für ein außergewöhnliches Buffet zur Verfügung.

Mit dem neu installierten Soundsystem und der Option auf Beamer, Leinwand, Mikrofön und moderner LED Beleuchtung sind Veranstaltungen jeglicher Art möglich.

Ob für Hochzeitsfeiern oder andere Anlässe, unser Gewölbe ermöglicht zudem Musik und Tanz nach dem Essen, so dass einem gelungenen Fest nichts im Wege steht.

Unser Eventteam freut sich auf Ihre Anfrage und berät Sie gerne ausführlich über unsere vielfältigen Möglichkeiten in unserem Haus.

*FEIERN SIE EINZIGARTIGE FESTE
IN EINEM EINZIGARTIGEN AMBIENTE!*

Du sollst die Feste feiern, wie sie fallen.



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

Montag - Samstag 16:00 bis 24:00 Uhr
Sonntag und Feiertage ab 12:00 Uhr geöffnet.



Mayer am Nussberg
DIE Buschenschank.
Kahlenbergerstraße 210
A-1190 Wien

Tel. +43 1 370 12 87
Fax. +43 1 370 47 14
E-mail. mayer@pfarrplatz.at
www.mayeramnussberg.at

Freitag, Samstag, Sonntag & Feiertag
geöffnet (nur bei Schönwetter)
APRIL bis OKTOBER



SKY Café – Bar
Kärntnerstraße 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 Freitag von 10:00 bis 02:00 Uhr
Samstag von 09:30 bis 02:00 Uhr
Sonntag von 11:00 bis 02:00 Uhr



SKY Restaurant
Kärntnerstraße 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 Freitag von 10:00 bis 02:00 Uhr
Samstag von 09:30 bis 02:00 Uhr
Sonntag von 11:00 bis 02:00 Uhr