

## VORSPEISEN

<b>Pfarrwirts Schwammerlsalat</b> 	18,50
mit gerösteten Eierschwammerln, Strauchparadeisern und veganem Schafkäse	
<b>Eierschwammerl – Rieslingsulz</b> 	18,50
mit Schnittlauchmayonnaise, Vogerlsalat und Kürbiskernpesto	
<b>Pfarrwirts Schwammerl – Eierspeis</b>	21,80
auf Knoblauch – Fitnessbrot mit Kürbiskernöl und knusprigem Speck vom Wollschwein	
<b>Wirtshaus Vitello</b>	20,80
Zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten mit Limettencreme, Kressesalat, eingelegten Zwiebeln und Kapern	
<b>Marinierter Alpenlachs</b> 	20,80
mit Radi, jungem Spinat und Dill – Senf <i>...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.</i>	
<b>Beef Tartar vom Weideochsen</b> 	
mit hausgemachter Trüffelmayonnaise, gesalzener Bauernbutter mit Käutern und roten Zwiebeln <i>als Vorspeise</i> 20,80 <i>als Hauptgericht</i> 27,90	
<b>Pfarrwirts legendäre Grammelknödel</b>	
mit warmem Speck – Kraut <i>als Vorspeise</i> 18,90 <i>als Hauptgericht</i> 21,90	
<b>Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)</b>	46,00
Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche	

## AUS DEM SUPPENTOPF

<b>Schwammerlcremesuppe</b> 	9,00
mit frischem Majoran	
<b>Klare Rindsuppe vom Weideochsen</b> – wahrscheinlich die Beste in Wien 	8,50
mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl <i>...das Wurzelwerk waschen, mit dem Rindfleisch vom Weideochsen 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.</i>	

## SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

### Faschierte Laibchen vom Buttermilchhendl 27,90

auf Riesling – Eierschwammerlrisotto mit würzigem Asmonte und Thymianglace

### Gegrilltes Filet vom Radlberger Lax 39,50

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 vom Weideochsen 46,00

Zartes gegrilltes Rinderfiletsteak vom Niederösterreichischen Weideochsen in Ihrer Garstufe nach Wahl zubereitet. Serviert mit sautierten Pilzen, Steakpommes und unserer legendären Pfefferrahmsauce nach altem Hausrezept.

#### ... mit Tiroler Alpengarnelen

... ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Feinschmecker – Aufpreis 13,00

## AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

### "Svíčková na smetaně" Böhmischer Rinderbraten 25,90

in Wurzelrahm mit gebratenem Serviettenknödel und Preiselbeeren

... Die Svíčková gilt als eine der traditionellsten Gerichte der böhmischen Schmorküche. Hier beim Pfarrwirt lassen wir sie in unserer Rubrik der Kronländerküche wieder aufleben und bereiten dieses Gericht in höchster Qualität vom niederösterreichischen Weideochsen zu und servieren dies im köstlichen Wurzelrahm mit flaumigem Serviettenknödel. Und die Geschichte besagt, dass die Svíčková tags darauf, wenn der Wurzelrahm beim Aufwärmen ein wenig karamellisiert, gleich noch einmal so gut schmeckt. Bei uns wird sie selbstverständlich täglich frisch zubereitet – aber vielleicht eine Idee zum Mitnehmen für Zuhause?

## VEGAN & VEGETARISCH

### Eierschwammerlrisotto 20,80

mit würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat

\*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

#### ... mit Tiroler Alpengarnelen

... ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Feinschmecker – Aufpreis 13,00

### Pfarrwirts Schwammerl – Bowl 20,80

mit Kichererbsen, jungem Spinat, glacierten Eierschwammerln, Strauchparadeisern, veganem Schafkäse und fruchtigem Erdbeer – Limettendressing

### Herzhaftes Eierschwammerlgulasch 20,80

mit Serviettenknödel und buntem Paprika

\*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

## UNSERE HAUPTSPEISEN KLASSIKER

### **Ausgelöstes Wiener Backhenderl** 23,90

vom steirischen Freilandhuhn, im Körberl serviert.

*...Das Besondere beim Backhenderl ist, dass man es langsam herausbäckt  
- daher machen wir Sie gerne auf 20 Minuten Vorfreude aufmerksam.*

### **Wiener Schnitzel** 26,00

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

- Erdäpfel - Vogersalat 6,90
- Petersilerdäpfel oder Reis 6,90

### **Kalbsbutterschnitzel** 24,90

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

### **Pfarrwirts herzhaft geröstete Kalbsleber** 26,80

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

*...für unser flaumiges Erdäpfelpüree verwenden wir die besten,  
geschmackvollsten Erdäpfel.*

### **Wiener Fiaker Gulasch** 20,90

DAS Wiener Traditionsgulasch nach altem Hausrezept.

Serviert mit knusprigem Frankfurter, Freiland - Spiegelei,  
flaumigem Semmelknödel und Gewürzgurke.

*... Den stets hungrigen Kutschern des berühmten Wiener Pferdegespanns verdankt  
dieses Gulasch seinen Namen. Auf dem Ragout aus Rindfleisch befindet sich eine  
Garnitur aus Würstel und Spiegelei - und der Saft besteht aus jeder Menge edelsüßem  
Paprikapulver. Letzteres kommt aus Österreichs Nachbarland Ungarn. Sogar die  
Kochlegende Auguste Escoffier ließ sich im 19. Jahrhundert „seinen“ Paprika aus  
Szeged nach Frankreich importieren.*

### **Gekochter Tafelspitz vom Weideochsen** 34,00

mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren

### **Pfarrwirts Zwiebelrostbraten** 33,50

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.*

### **Naturschnitzel vom Weidekalb** 26,90

mit herrlichem Safter'l und Butterreis

## DESSERT SCHMANKERL

### AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE

**Gebackene Apfelradln**  11,90

mit Heumilch – Topfeneis und Zimtucker

...Apfelradln waren als goldgelbes Schmalzgebäck schon in Urgroßmutter's Küche beliebt und heiß begehrt. Sie sind ein fester Bestandteil der süßen Kronländerküche. Frisch gebacken und heiß serviert schmecken sie einfach himmlisch „guat“ – und das zu jeder Tageszeit.

**Pfarrwirts legendärer Marillenknödel (1 Stück)**  10,90

mit Butter – Brösel und Marillenröster

**Tichy's Eismarillenknödel**  10,90

mit Marillenröster und Schlagobers

**Hausgemachte Cremeschnitte** 10,90

mit Beerenragout und Minze

**Missi-Eis – MEI LIABSTES EIS VOM BAUERNHOF, 2 Kugeln**  8,90

Zur Wahl: Himbeersorbet\*, Zitronensorbet\*, Erdbeersorbet\*, Marillensorbet\*  
Vanille, Schokolade,

\*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

**Hausgemachter Apfelstrudel**  9,80

mit Vanillesauce

\*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

**Hausgemachter Topfenstrudel**  10,80

mit Vanillesauce

**Cremiges Schokoladenmousse**  10,80

mit fruchtigem Beerenröster

**Hausgemachte Palatschinke**  5,90

mit Pfarrwirts Marillenmarmelade