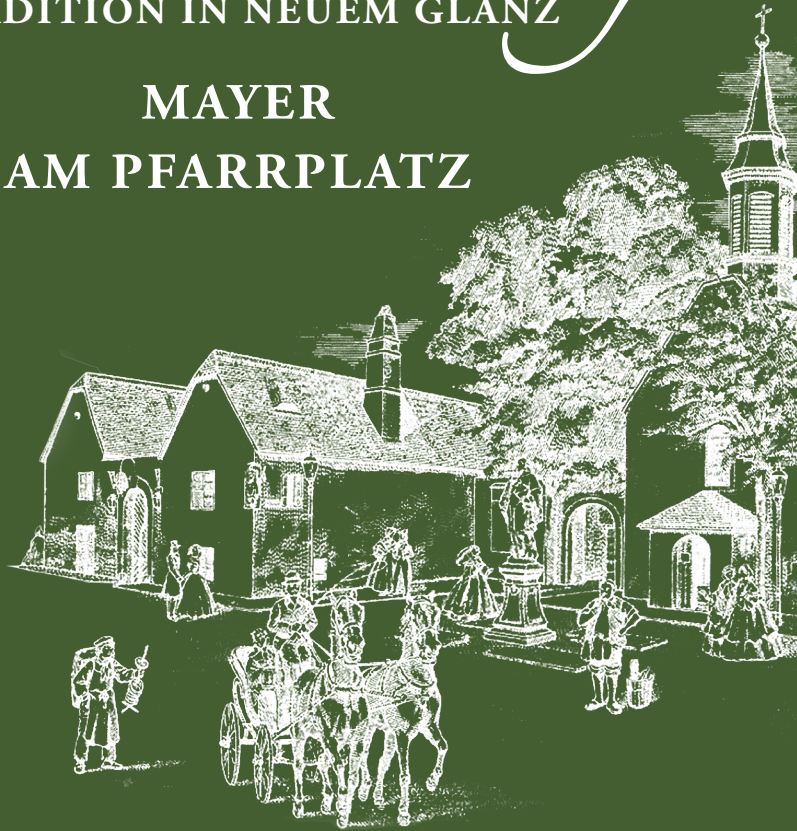




# *Ihre Veranstaltung*

TRADITION IN NEUEM GLANZ

MAYER  
AM PFARRPLATZ



WEINGUT  
HEURIGER



*Beethovenhaus*

Ihre  
Veranstaltung  
beim  
Mayer am Pfarrplatz



# Einstieg

## APERITIF

Wir empfehlen:

### Mayer's Prickelnde Limette

Erfrischender Limetten-Minzlikör  
aufgegossen mit unserem Winzersekt  
1/4 l



### Weinbergpfirsich - Fizz

Mayer's Riesling  
mit Weinbergpfirsichlikör,  
Limetten und Soda  
1/4 l



Gerne informiert Sie unser Eventteam über unsere saisonalen Aperitifs,  
wie unsere hausgemachte Bowle im Sommer, frischen Sturm  
im Herbst oder Glühwein in den Wintermonaten.

## VORSPEISEN

### Mayer's legendäre Aufstrichhappen

ofenfrisches Knusperbaguette mit hausgemachten Aufstrichen  
nach unserem Traditionsrezept – als kleine Happen vorbereitet und ideal zum Selbernehmen  
\*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch VEGAN für Sie und Ihre Gäste zu.



### Mayer's hausgemachte Aufstriche

serviert im Rexglaserl mit ofenfrischem Knusperbaguette  
\*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch VEGAN für Sie und Ihre Gäste zu.



### Mayer's Schmankerlhappen

mit würzigem Bergkäse, Wiener Beinschinken, Mayer's Haussalami und  
kaltem Brat'l vom Ötscherblick - Jungschwein

# Buffet

„MAYER'S FÜR ELISE“

buchbar ab 15 Personen

## Wiener Schnitzerl

vom Ötscherblick - Jungschwein

## Saftig - knuspriger,

## ofenfrischer Schweinsbraten vom Ötscherblick - Jungschwein

mit Speck- Sauerkraut und flaumigen Semmelknödel

## Mayer's ofenfrischer Spinatstrudel

mit würzigem Schafkäse und Mayer's Haussauce

## Rahmgeschnetzeltes vom steirischen BIO – Freilandhuhn

mit hausgemachten Kräuternockerln

\*\*\*

## Mayer's Salatbuffet

mit Rahmgurken - & Erdäpfelsalat

\*\*\*

## Ofenfrischer Apfel- und Topfenstrudel

nach Mayer's Traditionsrezept

mit Vanillesauce

Der perfekte  
Abschluss für  
Feinschmecker

## Mayer's Käsevariation

mit besten österreichischen Käsespezialitäten, Früchten & hausgemachtem Traminergelee, serviert mit frischem Bauernbrot



## UNSERE VEGANE ALTERNATIVE



## Mayer's vegane Kasnudeln

mit Erdäpfel-Hummusfüllung und Kräutermargarine

# Buffet

## „MAYER'S FÜR EROICA“

buchbar ab 15 Personen

### **Frischkäserolle aus Heumilch – Ziegenkäse**

mit Jungzwiebel - Kräutervinaigrette

### **Mayer's „Bratcarpaccio“**

mit eingelegten Riesling - Zwieberl und würziger Senf – Krensauc

\*\*\*

### **Hausgemachte Spinattascherl**

mit brauner Butter und würzigem Bergkäse

### **Wiener Schnitzerl**

vom Ötscherblick - Jungschwein

### **Rahmgeschnetzeltes vom steirischen BIO – Freilandhuhn**

mit hausgemachten Kräuternockerln

### **Saftig - knuspriger, ofenfrischer Schweinsbraten**

### **vom Ötscherblick - Jungschwein**

mit Speck- Sauerkraut und fläumigen Semmelknödel

### **Mayer's Schinkenfleckerl**

cremige Fleckerl mit Wiener Beinschinken und Bergkäse gratiniert

\*\*\*

### **Mayer's Salatbuffet**

mit Rahmgurken - & Erdäpfelsalat

### **Bauernbrot & Gebäck**

frisch aus dem Ofen

\*\*\*

### **Hausgemachter Apfel- und Topfenstrudel**

nach Mayer's Traditionsrezept

mit Vanillesauce

Der perfekte  
Abschluss für  
Feinschmecker

### **Mayer's Käsevariation**

mit besten österreichischen Käsespezialitäten, Früchten & hausgemachtem Traminergelee, serviert mit frischem Bauernbrot

## UNSERE VEGANE ALTERNATIVE



### **Mayer's vegane Kasnudeln**

mit Erdäpfel-Hummusfüllung und Kräutermargarine

# Buffet

## „MAYER'S PASTORALE“

buchbar ab 15 Personen

### **Rosa gebratenes Roastbeef**

vom BIO-Ochsen mit Mayer's Haussauce

### **Frischkäserolle aus Heumilch – Ziegenkäse**

mit Jungzwiebel - Kräutervinaigrette

\*\*\*

### **Wiener Schnitzel**

vom Ötscherblick – Jungschwein

### **Saftiges Rindsgulasch vom Weideochsen**

mit hausgemachten Kräuternockerln

### **Saftig - knuspriger, ofenfrischer Schweinsbraten**

### **vom Ötscherblick - Jungschwein**

mit Speck- Sauerkraut und fläumigen Semmelknödel

### **Hausgemachte Spinattascherl**

mit brauner Butter und würzigem Bergkäse

### **Mayer's ausgelöstes Backhenderl**

vom steirischen BIO-Freilandhuhn

\*\*\*

### **Mayer's Salatbuffet**

mit Rahmgurken- & Erdäpfelsalat

### **Bauernbrot & Gebäck**

frisch aus dem Ofen

\*\*\*

### **Flaumige Topfenougatknödel**

mit hausgemachtem Beerenragout

Der perfekte  
Abschluss für  
Feinschmecker

### **Mayer's Käsevariation**

mit besten österreichischen Käsespezialitäten, Früchten & hausgemachtem Traminergelee, serviert mit frischem Bauernbrot

## UNSERE VEGANE ALTERNATIVE



### **Mayer's vegane Kasnudeln**

mit Erdäpfel-Hummusfüllung und Kräutermargarine

# Buffet

„MAYER'S FIDELIO“

buchbar ab 15 Personen

## Unsere legendären Heurigenaufstriche

zubereitet nach altem Traditionsrezept mit ofenfrischem Bauernbrot

\*gerne auch vegan



## Beef Tartar vom Waldviertler Ochsen

mit Bauernbutter

## Hausgebeizter Graved Lachs

mit Honig-Dill-Senf-Sauce

\*\*\*

## Kräftige Rindssuppe vom Weideochsen

mit hausgemachten Kräuterfrittaten und Wurzelgemüse

\*\*\*

## Mayer's ausgelöstes Backhenderl

vom steirischen BIO-Freilandhuhn

## Saftig - knuspriger, ofenfrischer Schweinsbraten

### vom Ötscherblick - Jungschwein

mit Speck- Sauerkraut und flaumigen Semmelknödel

## Mayer's Schinkenfleckerl

cremige Fleckerl mit Wiener Beinschinken und Bergkäse gratiniert

## Gegrilltes Filet vom Neusiedlersee Zander

auf saisonalem Gemüse-Risotto mit hausgemachtem Wiesenkräuterpesto

## Mayer's vegane Kasnudeln



mit Erdäpfel-Hummusfüllung und Kräutermargarine

\*\*\*

## Mayer's Salatbuffet



mit Rahmgurken- & Erdäpfelsalat

## Bauernbrot & Gebäck



frisch aus dem Ofen

\*\*\*

## BIO - Käsereise durch Österreich



mit Weintrauben, Walnüssen und hausgemachtem Traminergelee

## Mayer's legendäre Cremeschnitte



mit fruchtigem Beerenmark

# Buffet

„MAYER´S LEONORE“

buchbar ab 15 Personen

## Beef Tartar vom Waldviertler Ochsen

mit Bauernbutter

## Hausgebeizter Graved Lachs

mit Honig-Dill-Senf-Sauce

\*\*\*

## Gegrilltes Filet vom Neusiedlersee Zander

auf saisonalem Gemüse-Risotto mit hausgemachtem Wiesenkräuterpesto

## Ofenfrischer Spinatstrudel

mit würzigem Schafskäse und Mayer´s Haussauce

## Mayer´s Rindsgulasch

mit hausgemachten Semmelknödel

## „Das Echte“ – Wiener Schnitzerl

vom Kalb mit Erdäpfelsalat

## Grillgemüse mit saftigen Hühnerfiletstreifen

vom steirischem BIO-Freilandhuhn und Strauchparadeiser-Pesto

## Mayer´s vegane Kasnudeln

mit Erdäpfel-Hummusfüllung und Kräutermargarine

\*\*\*

## Mayer´s Salatbuffet

mit Rahmgurken- & Erdäpfelsalat

## Bauernbrot & Gebäck

frisch aus dem Ofen

\*\*\*

## Hausgemachter Apfel- und Topfenstrudel

nach Mayer´s Traditionsrezept

mit Vanillesauce

## Mascarponecreme

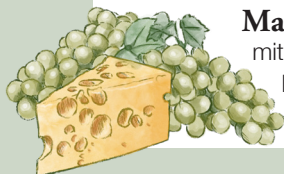
mit Beerenragout

Der perfekte  
Abschluss für  
Feinschmecker

## Mayer´s Käsevariation

mit besten österreichischen Käsespezialitäten, Früchten &

hausgemachtem Traminergelee, serviert mit frischem Bauernbrot





# Buffet

## „BEETHOVEN'S HOCHGENUSS“

buchbar ab 15 Personen

### **Heurigen Vittelò Tonnato**

Rosa gebratener Kalbsrücken  
mit Limettencreme, Thunfisch und Rucola

### **Geräucherte Entenbrust**

mit Wildpreiselbeerobers und Gurkentangiatelle

### **Cremiges Wurzelgemüse Tartar**

mit frittierten Kapern und Paradeiserpesto

\*\*\*

### **Mayer's Kalbsgulasch**

mit hausgemachten Kräuternockerln

### **Gegrilltes Filet vom Neusiedlersee Zander**

auf saisonalem Gemüserisotto mit Wiesenkräuterpesto

### **Grillgemüse mit saftigen Hühnerfiletstreifen**

vom steirischem BIO-Freilandhuhn und Strauchparadeiser-Pesto

### **Alt Wiener Backfleisch**

*Die Beiried ist in Österreich der wohl populärste Zuschnitt für Steaks oder Braten. Der Teil wird aus dem sogenannten »Englischen« geschnitten, von dem die bekanntesten Edelteile des Rindes stammen. Die Beiried ist geschmacklich sehr ausdrucksstark.*

### **Bœuf Stroganoff vom BIO-Rinderfilet**

mit hausgemachten Kräuternockerln

\*\*\*

### **Mayer's Schokoladenkuchen**

mit Walnüssen, Haselnüssen und Schokoladenstücken

### **Mini Tartelettes**

mit Vanillecreme und frischen Beeren

\*\*\*

### **BIO-Käsereise durch Österreich**

mit Weintrauben, Walnüssen  
und hausgemachten Traminergelee



# Heurigenplatten

BEIM MAYER

buchbar ab 8 bis max. 40 Personen

## Mayer's Winzerbrettl - Als Vorspeise oder kleine Jause

mit Wiener Beinschinken, saftiger Kümmel- & Surbraten vom Ötscherblick-Schwein, Käsespezialitäten vom Heurigenbuffet, unserer legendären Heurigen - Blunzn, hausgemachtem Liptauer, Kren, Gurkerln, Pfefferonis & zwei Stück Bauernbrot

## Mayer's kalte Heurigenplatte

rosa gebratenes Roastbeef vom Hochlandrind mit Mayer's Haussauce, kalt geräucherter Emmerberger Rohschinken, Frischkäserolle aus Heumilch - Ziegenkäse mit Jungzwiebel - Kräutervinaigrette, Variation von Kärntner Hauswürsteln, saftiger Kümmel- & Surbraten vom Ötscherblick-Schwein, unsere legendäre Heurigen - Blunzn, Wiener Beinschinken mit frisch geriebenem Kren, hausgemachter Liptauer, Gurkerln, Pfefferonis und ofenfrisches Gebäck.

## Mayer's Schmankerlteller „Alt-Wien“

saftiger Kümmelbraten vom Ötscherblick - Jungschwein, saftig gegrilltes BIO - Freilandhendl, Wiener Schnitzerl vom Ötscherblick - Jungschwein, Bratwurst vom Grill, gebackenes Gemüse - dazu servieren wir Rösti, Sauerkraut, Semmelknödel, Senf & frisch geriebenen Kren.

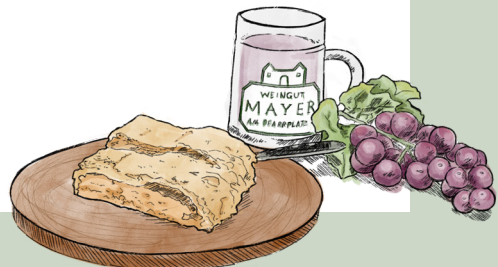
UNSER  
KLASSIKER

## Mayer's Schmankerlteller „Wiener Gold“

zweierlei vom Jungschweinsbraten, Mayer's ausgelöstes Backhenderl, „Das Echte“ - Wiener Schnitzerl vom Kalb, saftige Grammelknödel, Bratwurst vom Grill und gebackenes Gemüse. Dazu servieren wir Sauerkraut, Knödel, Senf, frisch geriebenen Kren und Mayer's gemischten Salat.

## Mayer's Strudelplatte

ofenfrischer Apfel- und Topfenstrudel  
nach Mayer's Traditionsrezept mit Vanillesauce



# Fliegendes Heurigenbuffet

Unser Serviceteam serviert in kleinen Portionen  
direkt an Ihren Stehtisch...

buchbar ab 50 Personen. Nicht buchbar für gesetztes Essen.

## **Beef Tartar vom Waldviertler Ochsen**

mit gesalzener Bauernbutter und Rucola

## **Cremiges Tartar vom geräucherten Waller**

mit Gurke und Lauchzwiebeln, serviert mit Bauernbrotschips

## **Frischkäserolle aus Heumilch – Ziegenkäse**

mit Kräuterpesto

## **Unsere legendären Grammelknödel**

mit Speck-Sauerkraut

*Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Kastenbrot*

\*\*\*

## **Mayer's ausgelöstes Backhenderl vom steirischen BIO-Freilandhuhn**

mit unserem legendären Erdäpfelsalat

## **Knusprig - gebratene faschierte Laibchen**

auf hausgemachtem Erdäpfel - Krenpüree

## **Filet vom Neusiedlersee Zander**

auf saisonalem Gemüse-Risotto

## **Rosa gebratenes Roastbeef vom BIO Weideochsen**

auf cremiger Pilzpolenta

## **Hausgemachte Spinattascherl**

mit brauner Butter und würzigem Bergkäse

\*\*\*

## **Cremiges Schokoladenmousse im Glas**

mit Beerenragout

## **Hausgemachter Topfenstrudel nach Mayer's Traditionsrezept**

mit Vanillesauce

# Besonderes zum Mitnehmen



**MAYER**

*Für Zuhause*

**IN UNSEREM AB HOF - SHOP**

Ab Hof Verkauf & Köstlichkeiten aus unserer Küche zum mitnehmen.

**UNSERE**

*Musik & Deko*

**FÜR IHR FEST**

Sehr gerne organisieren wir für Ihre Veranstaltung eine exklusive musikalische Begleitung sowie einen erweiterten Blumenschmuck für Ihre Tische.



**PFARRPLATZ - das Buch.**

**EIN BESONDERES GESCHENK!**

Schmökern Sie in unserem Pfarrplatz - Buch über die faszinierende Geschichte dieses Ortes.

**UNSERE**

*Gutscheinkarte*

**DIE GENUSSVOLLE GESCHENKIDEE!**

Gleich hier mit Ihrem Wunschbetrag aufladen. Unser Serviceteam berät Sie gerne.



**MAYER'S**

*Heurigen CD*

**JETZT NEU** – Unsere Wienerlied CD vom Mayer am Pfarrplatz. Heurigenstimmung zum Verschenken.

**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!





# 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 Missi 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.





Sie erreichen uns vom Zentrum aus über die *Heiligenstädter Straße* und biegen in die *Grinzinger Straße* links ab. Nach 200 m 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 38A 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 Minuten vom Stadtzentrum.



## Das älteste Wirtshaus Wiens

Pfarrplatz 5, 1190 Wien

+43 (1) 370 73 73 | info@pfarrplatz.at

[www.pfarrwirt.com](http://www.pfarrwirt.com)

## Die Buschenschank

Kahlenberger Str. 213, 1190 Wien

+43 664 7555 6667 | nussberg@pfarrplatz.at

[www.mayeramnussberg.at](http://www.mayeramnussberg.at)



Eventhotline  
0800 7000 10



## IHR FEST AM PFARRPLATZ

Genießen Sie unser einzigartiges Ambiente  
in Wien - Heiligenstadt.



Mayer am Pfarrplatz

Der Traditionsheurige im Beethovenhaus

Pfarrplatz 2, 1190 Wien

Telefon +43 (1) 370 12 87 | mayer@pfarrplatz.at



[www.pfarrplatz.at](http://www.pfarrplatz.at)



[mayerampfarrplatz](https://www.facebook.com/mayerampfarrplatz)



[mayerampfarrplatz.pfarrwirt](https://www.instagram.com/mayerampfarrplatz.pfarrwirt)

© 2022



WEINGUT  
HEURIGER



*Beethovenhaus*