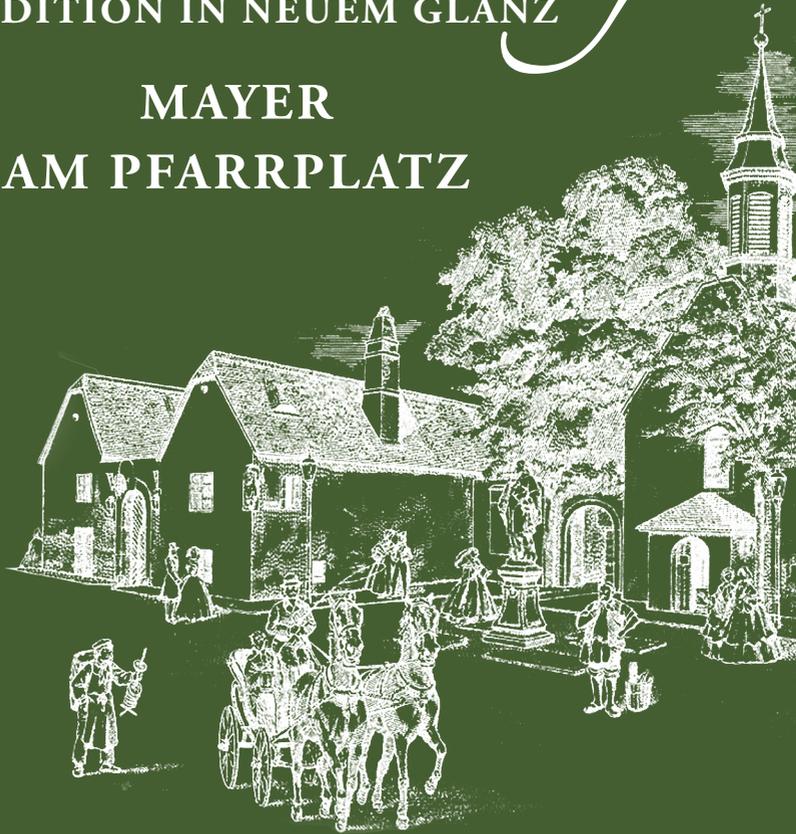




Ihre Veranstaltung

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 | € 6,40



Weinbergpfirsich - Fizz

Mayer's Riesling
mit Weinbergpfirsichlikör,
Limetten und Soda
1/4 | € 5,90



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.



€ 6,50

Mayer's hausgemachte Aufstriche

serviert im Rexglaserl mit ofenfrischem Knusperbaguette

*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch VEGAN für Sie und Ihre Gäste zu.



€ 5,40

Mayer's Schmankerlhappen

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

€ 7,90

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

€ 29,80 pro Person

Der perfekte
Abschluss für
Feinschmecker

Mayer's Käsevariation

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

€ 7,90 pro Person

UNSERE VEGANE ALTERNATIVE



Mayer's vegane Kasnudeln

mit Erdäpfel-Hummusfüllung und Kräutermargarine

Aufpreis zum Buffet pro Person € 3,90

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 Schnitzel

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

€ 35,90 pro Person

Der perfekte
Abschluss für
Feinschmecker

Mayer's Käsevariation

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

€ 7,90 pro Person

UNSERE VEGANE ALTERNATIVE



Mayer's vegane Kasnudeln

mit Erdäpfel-Hummusfüllung und Kräutermargarine

Aufpreis zum Buffet pro Person € 3,90

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 Topfennougatknödel

mit hausgemachtem Beerenragout

€ 38,90 pro Person

Der perfekte
Abschluss für
Feinschmecker

Mayer's Käsevariation

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

€ 7,90 pro Person

UNSERE VEGANE ALTERNATIVE



Mayer's vegane Kasnudeln

mit Erdäpfel-Hummusfüllung und Kräutermargarine

Aufpreis zum Buffet pro Person € 3,90

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 fläumigen 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

€ 49,00 pro Person

Buffet

„MAYER´S LEONORE“

buchbar ab 15 Personen

Beef Tartar vom Waldviertler Ochs

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

€ 48,00 pro Person

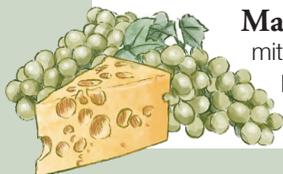
Der perfekte
Abschluss für
Feinschmecker

Mayer´s Käsevariation

mit besten österreichischen Käsespezialitäten, Früchten &

hausgemachtem Traminergelee, serviert mit frischem Bauernbrot

€ 7,90 pro Person



Buffet

„BEETHOVEN'S HOCHGENUSS“

buchbar ab 15 Personen

Heurigen Vittelto 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

€ 73,00 pro Person



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

€ 17,90 pro Person

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.

€ 27,90 pro Person

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.

€ 27,90 pro Person

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.

€ 29,80 pro Person

Mayer's Strudelplatte

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

€ 7,90 pro Person

UNSER
KLASSIKER



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

€ 64,00 pro Person

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:

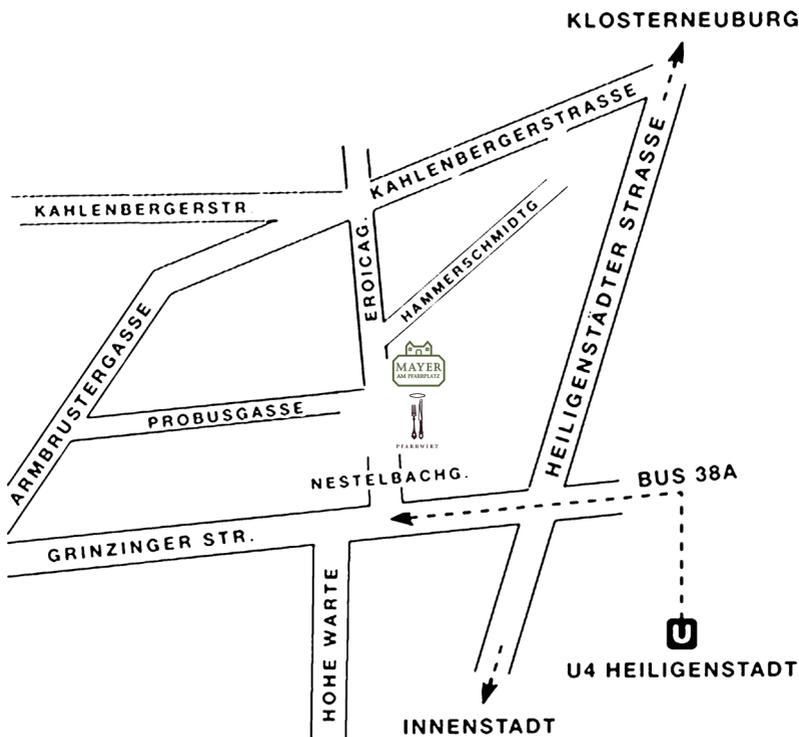
- Rind:** Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf
Wild: Reh und Wild von Kriegler über Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf
Huhn: Steirisches Frischgeflügel Tschiltsch, Weistrach
Schwein: Ötscherblick Schwein über Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf
Kalb: Aus Österreich über Kamptaler 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.



PFARRWIRT



Das älteste Wirtshaus Wiens

Pfarrplatz 5, 1190 Wien

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

www.pfarrwirt.com

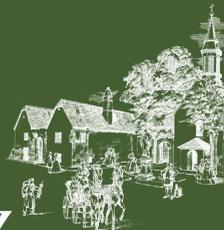
Die Buschenschank

Kahlenberger Str. 213, 1190 Wien

+43 664 7555 6667 | nussberg@pfarrplatz.at

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



mayerampfarrplatz



mayerampfarrplatz.pfarrwirt

© 2022