

Österreichwochen
BEIM MAYER AM PFARRPLATZ

KÖSTLICHKEITEN AUS KÜCHE UND (WEIN)KELLER



*Herzlich Willkommen
beim Mayer am Pfarrplatz.*

HERZLICH WILLKOMMEN BEIM MAYER AM PFARRPLATZ.

Schön, dass Sie bei uns sind.

Der echte Wiener Heurige - so bekannt wie Beethoven, das Riesenrad, die Lipizzaner oder Schloss Schönbrunn. Der Wiener Heurige bietet seinen Gästen in gemütlicher Atmosphäre Unterhaltung, feine Weine aus dem Eigenanbau und die dazu passende kulinarische Begleitung. Täglich ab 19 Uhr hört man in den lauschigen Gärten oder uralten Stüberln traditionelle Wiener Heurigenmusik.



*Genießen Sie
köstliche Heurigenschmankerl von
unserem reichhaltigen traditionellen Buffet.*



**FÜR DIE FRISCHE SPEISEZUBEREITUNG UND
DEN EINSATZ REGIONALER ROHSTOFFE IM Á-LA-CARTE-BEREICH
WURDEN WIR MIT DEM AMA GENUSS REGION SIEGEL AUSGEZEICHNET.**

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.
Alle Preise inkl. USt - ohne Trinkgeld.



*Essen ist ein Bedürfnis.
Genießen ist eine Kunst.*

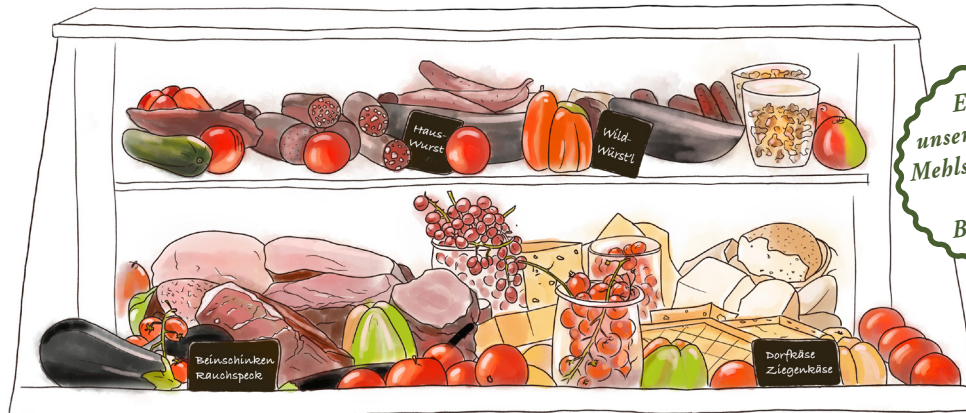
Sie haben die Wahl!

Entdecken Sie regionale und hausgemachte Spezialitäten an unserem

TRADITIONELLEN HEURIGENBUFFET.

Bei unserem Heurigenbuffet finden Sie ausgewählte Produkte von unseren über 60 Lieferanten – viele kleine Bauern und regionale Betriebe beliefern uns fast täglich, damit wir Ihnen die besten Produkte anbieten dürfen. Dafür wurden wir auch mit dem AMA – Gastrosiegel ausgezeichnet.

Wählen Sie zwischen köstlichen hausgemachten Salaten, unseren legendären Aufstrichen, aber auch den Klassikern wie einem warmen „Brat'l vom Ötscherblickschwein“ oder einem wunderbar gereiften Käse aus unserer Käsevitrine. Oder etwas Süßem aus unserer Heurigen – Patisserie.



Entdecken Sie
unsere hausgemachten
Mehlspeisen sowie unser
erweitertes
BIO – Sortiment.

1. GUSTIEREN

2. BESTELLEN

3. GENIESSEN

TIPP: Gerne nennt Ihnen Ihr Genuss-Kellner am Tisch Ihre Tischnummer – mit dieser können Sie bequem Ihre Konsumation am Buffet auf Ihren Tisch buchen lassen und dann die Gesamtrechnung bei Ihrem Kellner begleichen.



DER Traditionsheurige.

Zum Einstieg



Steirischer Linsensalat **V**

mit buntem Paprika und Ziegenfrischkäsebällchen

*gerne auch vegan erhältlich

€ 12,90



Zart geräucherter Waller

auf Orangen – Fenchelsalat mit knusprigem Bauernbrotchip

€ 14,90



Tiroler Rohschinken

im Felsenkeller fein geräuchert

mit Pinot – Noir Zwiebelkonfit, Rucola und Perlzwiebeln

€ 15,90



Beef Tartar vom Weideochsen **Bio**

serviert mit hausgemachter Schnittlauchmayonnaise,
gesalzener Bauernbutter, Zwiebeln und knusprigem Toast

als Vorspeise

als Hauptgang

€ 15,90

€ 19,90

Aus unserer Suppenkuch'l



Tiroler Kaspressknödelsuppe

nach dem Geheimrezept von unserem Tiroler Senner

€ 5,90



Alt – Wiener Erdäpfelsuppe **V**

mit Schwammerln und Bauernspeck vom Ötscherblick – Jungschwein

€ 6,90

TIPP

GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET.



vegan **V** vegetarisch



*Feiern. Lachen. Essen. Trinken.
Seit 1683.*

Österreichische Schmankerl



Gegrilltes Filet vom Güssinger Maishendl

mit buntem Letscho und Maissterz

€ 16,90



Mostviertler Bratl vom Weideochsen

mit frittierten Schupfnudeln und glaciertem Rübengemüse

€ 16,90



Vorarlberger Käsespätzle

mit echtem Ländle Räbkäs und kleinem grünen Salat

€ 16,90



Steirisches Wurzelfleisch

vom Schopf und der Schulter
mit frisch geriebenem Kren und Salzerdäpfeln

€ 17,90



Gesurtes Bauern Cordon Bleu

gefüllt mit Speck vom oberösterreichischen Wollschwein,
Zwiebel und würzigem Bergkäse
serviert mit Erdäpfel – Mayonnaisesalat

€ 19,80



Forellenfilet Müllerinnen – Art

mit Zitronenbutter und Petersilerdäpfel

€ 24,90



Kärntner Ritschert

mit Geselchtem, Rübengemüse und Liebstöckl

€ 15,90



Tiroler Gröstl – DER KLASSIKER

mit Spiegelei vom Freilandhuhn

€ 16,90



Alt Wiener Backfleisch

mit Erdäpfel – Vogerlsalat

Das Originalrezept aus der Kaiserzeit beschreibt, dass das Fleisch zuerst mit Senf und Kren bestrichen und dann erst paniert wird.

€ 25,90

TIPP

GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET.



vegan



vegetarisch



Tradition trifft Zeitgeist.

Vegan & Vegetarisch

Gebackener, felsenkellergereifter Bergkäse

mit Sauce Tartar, Preiselbeeren und kleinem grünen Salat

€ 16,90

Vegane Kasnudeln

mit herzhafter Erdäpfel – Hummusfülle, veganer Kräutermargarine und kleinem grünen Salat

€ 17,90

Herzhaft – veganes Blunz' ngröstl

zubereitet mit der original Blutwurst vom Blunz'n Weltmeister Dormayer – serviert mit unserem legendären Krautsalat

€ 16,90

Cremiges Rote Rüben Risotto

auf Krenschaum mit kleinem grünen Salat

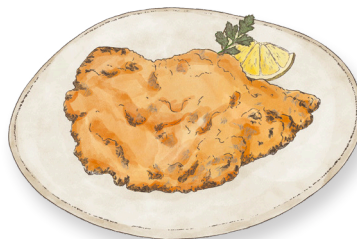
€ 14,90

Für unsere jüngsten Gäste

Kleines Schnitzerl

vom steirischen Freilandhendl mit Pommes Frites und Ketchup

€ 13,90



TIPP

GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET.

 vegan  vegetarisch



*Das weinzigartige
Geschmackserlebnis.*

Heurigenklassiker

Die bekanntesten Schmankerl der Wiener Küche
– zubereitet nach unseren Traditionsrezepten.

„Das Echte“ Wiener Schnitzel

vom Kalb

€ 21,90

Mayers Backhenderl

vom steirischen Bio-Freilandhuhn, im Körberl serviert.

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

kleine Portion

€ 15,90

große Portion

€ 18,90

Dazu empfehlen wir:

**Erdäpfelsalat, Gurkensalat, Krautsalat,
Käferbohnsalat oder Blattsalat**

€ 4,50

Mayers Kalbsbutterschnitzel

serviert mit Erdäpfelpüree, knusprigen Röstzwiebeln und glaciertem Rübengemüse

...zubereitet nach Mayers überliefertem Traditionsrezept – ein unwiderstehlicher Genuss der Wiener Küche.

€ 19,50

Ganz bequem, das BESTE vom Heurigenbuffet direkt zu Tisch serviert:

Unser Winzerbrettl (für eine Person)

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

TIPP

**GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET.**

 vegan  vegetarisch



*Liebe auf den 1. Biss?
Beim Mayer klappt es - spätestens,
wenn das Dessert seinen
großen Auftritt hat.*

Am End



Mousse mit Original Wiener Nougat **V**
und fruchtigem Kirschrägout

€ 8,90



Hausgemachte Palatschinke **V**
mit steirischer Marillenmarmelade (1 Stück)

€ 4,50



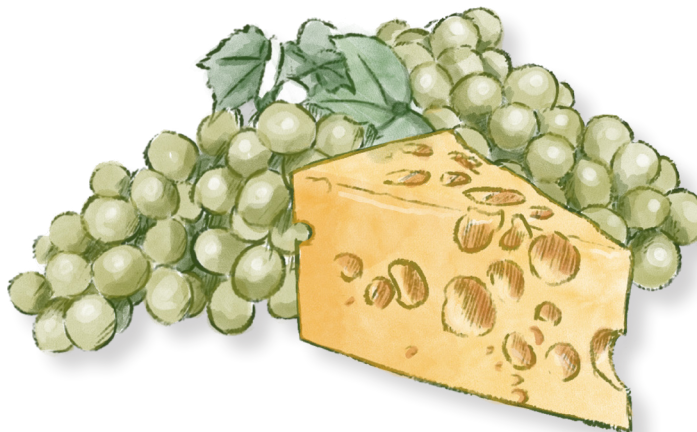
Salzburger Topfenrahm – Nockerl **V**
mit fruchtigem Beerenspiegel

€ 7,90



Waldviertler Mohnnudeln **V**
mit Mohn vom Mohnwirt Neuwiesinger und hausgemachtem Zwetschkenröster

€ 10,80



PROBIEREN SIE AUCH UNSERE
KÄSESPEZIALITÄTEN AM BUFFET.



vegan



vegetarisch



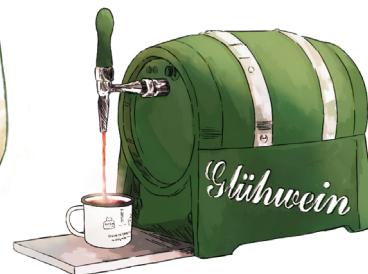
Zum Wohl!

Mayers Aperitif Empfehlung

Heisser Junger Wiener
&
Mayers Hot Rosé

DAS gibt's nur bei uns.

1/8 l € 5,50



Prickelndes vom Mayer am Pfarrplatz

Sekt Brut

zweite Gärung im Stahltank mit 9-monatigem Hefekontakt sowie einer Abrundung durch 10g Dosage. Zarte Kräuter in der Nase. Fein-würzig unterlegte Frucht erinnert an Grapefruit und Kräuter. Gut integrierte Säurestruktur mit einer feinen Perlenstruktur.

0,75 l / 0,1 l

€ 31,00 / 4,90

Das prickelnde Fräulein Rosé

lebendiger Rosé – Sekt, floral und aromatisch in der Nase, schmeichelhaft am Gaumen mit leicht süßen Beerenaromen. Feines Mousseux und gut integrierte Perlage.

€ 33,00 / 4,90

2017 Riesling Jahrgangssekt Große Reserve

produziert nach der Methode Traditionelle. Der Sekt verbringt 30 Monate auf der Hefe. Zarte Kräuter in der Nase. Feinwürzige Frucht erinnert an Grapefruit und dezente Biskuit und Nussaromen, am Gaumen rassige Säurestruktur, feine Hefenoten. Elegantes, lebendiges Mousseux.

€ 42,00 / 6,00



Wir schenken Ihnen reinen Wein ein.



Glasweise aus der Bouteille

WEINGUT MAYER AM PFARRPLATZ

2022 Grüner Veltliner	1/8 l	€ 4,70
2022 Wiener Gemischter Satz DAC	1/8 l	€ 4,90
2021 Ried Alsegg-Hernals Riesling	1/8 l	€ 4,90
2022 Sauvignon Blanc	1/8 l	€ 5,60
2019 Pinot Noir	1/8 l	€ 5,40
2021 Zweigelt	1/8 l	€ 4,90



WEINGUT ROTES HAUS

2022 Wiener Gemischter Satz DAC	1/8 l	€ 5,40
2021 Chardonnay „Nussberg“	1/8 l	€ 6,90
2021 Traminer „Nussberg“	1/16 l	€ 5,60

Heurigen-Wein

Heuriger	1/8 l	€ 2,90	1/4 l	€ 5,50
Mayers Grüner Veltliner	1/8 l	€ 2,90	1/4 l	€ 5,50
Heuriger Rot	1/8 l	€ 2,90	1/4 l	€ 5,50

Spritzer

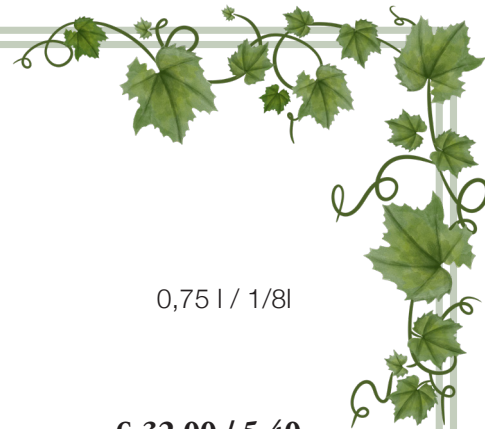
Spritzer weiß	1/4 l	€ 3,60
Kaiserspritzer	1/4 l	€ 3,90
Sommerspritzer	1/4 l	€ 3,40
Spritzer rot	1/4 l	€ 3,90





*Was du heute kannst entkorken,
das verschiebe nicht auf morgen.*

Bouteillenweine



WEINGUT ROTES HAUS

2022 Wiener Gemischter Satz DAC

Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Neuburger und etwas Traminer finden sich in diesem Wiener Gemischten Satz. Elegante Exotik in der Nase, am Gaumen nussig mit einer erfrischenden Säurestruktur.

Alk. 12,5%

92 „Falstaff“ Punkte

0,75 l / 1/8l

€ 32,00 / 5,40

AUSGE-
TRUNKEN

2021 Wiener Gemischter Satz DAC „Nussberg“

Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Neuburger und etwas Traminer finden sich in diesem Wiener Gemischten Satz. Elegante Bananenfrucht- und Biskuitnoten in der Nase. Gelbe Saftbirne und Honigmelone am Gaumen, würzig, mit feiner Vanille unterlegt. Cremiger Abgang.

Alk. 13,5%

93 „Falstaff“ Punkte

€ 38,00 / 6,90

AUSGE-
TRUNKEN

2021 Grüner Veltliner „Nussberg“

vielschichtige Aromatik von Tabak und Bratapfel. Am Gaumen erkennt man eine kraftvolle Kombination aus Würze und hochreifen Obstsorten. Pikante Pfeffermischung belebt den kräftigen Körper. Druckvoller, langer Abgang.

Alk. 13,0%

92 „Falstaff“ Punkte

€ 34,00 / 5,80

2021 Chardonnay „Nussberg“

zarte Haselnussanklänge, gelbe Früchte und Blütenhonig in der Nase.

Die burgundische Stilistik mit feiner Reduktion macht den Wein äußerst straff und salzmineralisch, im Abgang sehr saftig und unglaublich druckvoll.

Ein Meursault aus Wien!

Alk. 14,0%

95 „A la Carte“ Punkte

€ 39,00 / 6,90

2021 Traminer „Nussberg“

Feiner Duft nach Rosen, Jasmin und Orangenzesten.

Opulente Honigaromen mit einem feinen Süße-Säure-Spiel.

Alk. 12%

0,375l / 1/16l

€ 32,00 / 5,60



*Der beste Wein ist der,
den wir mit Freunden trinken.*



Bouteillenweine

WEINGUT MAYER AM PFARRPLATZ

2022 Wiener Klassik

duftige und fruchtbetonte Noten. Mittelkräftig, trinkfreudige und lebendige Stilistik. Gut integrierte Säure.

Alk. 12,5%

0,75 l / 1/8l

€ 25,00 / 4,20

2022 Wiener Gemischter Satz DAC

Seit Generationen wird dieser Wein in unserem Haus aus Grünem Veltliner, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler vinifiziert. Gemeinsam ausgepflanzt, geerntet und vergoren - in ihm bündeln sich Charaktere mehrerer ausdrucksvoller Sorten und machen ihn so einzigartig in seiner Aromatik. Fruchttige Nuancen von Birne, Zitrus und Apfel. Am Gaumen erfrischend knackig und wunderbar saftig. Trinkfreudige und erfrischende Stilistik!

Alk. 12,5%

91 „Falstaff“ Punkte

€ 29,00 / 4,90

2021 Wiener Gemischter Satz DAC „Nussberg“

Riesling, Grüner Veltliner, Rotgipfler und Zierfandler bilden den Hauptanteil für den Wiener Gemischten Satz DAC Nussberg. Der Wein präsentiert sich sehr duftig und aromatisch. In der Nase Anklänge von Mandarinen und rotem Pfirsich. Druckvoll und Salzmineralisch am Gaumen. Trotz der Kraft elegant und enorm vielschichtig.

Alk. 13,0%

93 „Falstaff“ Punkte

€ 38,00 / 6,40

AUSGE-
TRUNKEN

2022 Junger Wiener

Der erste Vorgeschmack auf den Jahrgang 2022 ist da. Der Wein präsentiert sich fruchtig mit Birnen- und Traubenaromen, einer lebendigen Struktur und viel Frucht am Gaumen

Alk. 12,0%

€ 24,00 / 4,10

2022 Grüner Veltliner

zarte Wiesenkräuter in der Nase. Feinwürzig unterlegte Frucht, erinnert an Grapefruit mit gut integrierter Säurestruktur. Weißer Pfeffer im Nachhall, ein idealer Speisebegleiter.

Alk. 12,5%

90 „Falstaff“ Punkte

€ 28,00 / 4,70

2021 Grüner Veltliner „Grinzing“

Duft nach Saftbirne und gelbem Apfel. Am Gaumen cremig-dichte Textur in der sich die Birne wiederfindet. Säure und Würze bilden eine abwechslungsreiche Struktur. Ein sehr saftiger und konzentrierter Grüner Veltliner.

Alk. 13,5%

€ 31,00 / 5,20





Bouteillenweine

WEINGUT MAYER AM PFARRPLATZ



2021 Ried Schenkenberg 1^{er} Grüner Veltliner

Der 345m hohe Schenkenberg liegt in Obersievering und stellt den südöstlichen Abhang der Bellevuehöhe dar. Im Norden und Süden liegt die Lage an zwei kleinen Bächen, die für ein kühleres Klima sorgen. In der Nase vielfältige Aromen von Fenchel, Minze und Wacholder, am Gaumen viel weißer Pfeffer, Grapefruit und reifer Apfel, der Abgang ist straff und sehr präzise.

Alk. 14,0%

0,75 l / 1/8l

€ 59,00 / 9,90

AUSGE-
TRUNKEN

2021 Riesling „Nussberg“

duftige und vielschichtige Fruchtaromen. Druckvoller und kräftiger Körper mit viel Mineralik. Die elegante Säure balanciert den kraftvollen Körper perfekt aus. Ein langlebiger Riesling mit viel Klasse.

Alk. 13,0%

93 „Falstaff“ Punkte

€ 39,00 / 6,50

2021 Ried Alsegg - Hernals Riesling

reifer saftiger Pfirsich in der Nase, knackiges Säurespiel mit feiner Fruchtsüße, enorme Mineralik mit einer fein salzigen Note am Gaumen, vielschichtige und druckvolle Frucht im Nachhall.

Alk. 13,5%

92 „Falstaff“ Punkte

€ 29,00 / 4,90

2022 Gelber Muskateller

feine Aromen von Holunderblüten und Zitruszesten. Lebendig und trinkanimierend am Gaumen mit eleganter, fruchtiger Textur. Mit saftigem Trinkfluss.

Alk. 12,5%

€ 34,00 / 5,70

2022 Sauvignon Blanc

in der Nase intensive exotische Duftnoten von Stachelbeeren und Litschi. Druckvoll am Gaumen mit einem dichten Fruchtschmelz. Die feine Extraktsüße unterstützt den kräftigen Körper. Ein sehr langer pikant – würziger Abgang. Ein sehr typischer Sauvignon Blanc.

Alk. 13,5%

91 „Falstaff“ Punkte

€ 34,00 / 5,60



AUSGE-
TRUNKEN

Bouteillenweine

WEINGUT MAYER AM PFARRPLATZ

2021 Sauvignon Blanc „Hernalts“

eleganter mineralischer Duft von Johannis- und Stachelbeere. Extraktsüße und dichter Fruchtschmelz am Gaumen, vielschichtige Mineralik mit enormer Komplexität die durch die Lage Alsegg in Wien Hernalts geprägt ist.

Alk. 14,0%

92 „Falstaff“ Punkte

0,75 l / 1/8l

€ 39,00 / 6,90

2022 Beethoven Viennese White

Beethoven zu Ehren keltert das Weingut einen eigenen Wein, der mit seiner lebendigen und würzigen Art äußerst trinkfreudig ist.

Alk. 12,5%

€ 28,00 / 4,70

2022 Fräulein Rosé von Döbling

zartes Lachsrosa, feine Waldbeer- und Ribiselaromen, ausbalanciert und höchst elegant am Gaumen mit mineralischem Nachhall.

Alk. 12,5%

€ 29,00 / 4,90

2021 Zweigelt

klares Rubinrot, in der Nase würzige Aromen mit heller Beerenfrucht. Am Gaumen zarte Schwarzteearomen unterlegt mit elegant-weichen Tanninen, würziger Nachhall.

Alk. 13,0%

€ 29,00 / 4,90

2019 Pinot Noir

charmanter Duft nach roten Beeren. Füllige Textur mit feinem Schmelz und samtigem Tannin, die subtile Würze begleitet das angenehme Finish.

Alk. 13,5%

€ 32,00 / 5,40

2019 Pinot Noir „Nussberg“

Elegantes Ziegelrot, feiner Himbeerduft in der Nase. Vielschichtiger Körper mit eleganter Tanninstruktur, sehr sortentypisch und burgundisch mit nachklingender Vanille und Beerenaromen im Abgang.

Alk. 13,5%

91 „Falstaff“ Punkte

€ 33,00 / 5,80





100%
WEIN-
GENUSS

Mayers Weinorgel

6 Weine ausprobieren:

Verkosten Sie ausgewählte Weine aus unserer Vinothek, es stehen Ihnen 2 verschiedene Auswahlsets zur Verfügung.



1 Weinorgel (= 6 x 1/6l Gläser)

pro Person € 25,00

Mayers Premium Weinorgel

Beste Weinraritäten für Sie im Glas ausgeschenkt!

1 Weinorgel (= 5 x 1/6l Gläser)

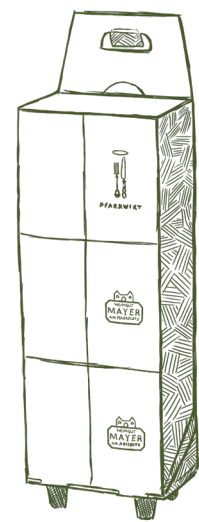
pro Person € 34,00

UNSER TEAM BERÄT SIE GERNE!

Ab-Hof-Verkauf

Die Weine unserer Weingüter Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus können Sie in unserem Genussshop zu **Ab - Hof - Preisen** kaufen. Unser Serviceteam überreicht Ihnen gerne unsere aktuelle Preisliste.

Auch im Onlineshop: www.pfarrplatz.at



Unsere Erste Lage Weine

GLASWEISE

2021 Ried Preussen-Nussberg 1^{GGP}
Wiener Gemischter Satz DAC

1/8l



€ 10,00

2018 Ried Preussen-Nussberg 1^{GGP}
Riesling



€ 10,00

2021 Ried Preussen-Nussberg 1^{GGP}
Wiener Gemischter Satz DAC



€ 10,00

2021 Ried Langteufel-Nussberg 1^{GGP}
Wiener Gemischter Satz DAC



€ 11,00

2021 Ried Langteufel-Nussberg 1^{GGP}
Wiener Gemischter Satz DAC



€ 11,00

EINE FLASCHE MINERALWASSER KOSTENLOS.

Zu jeder Bouteille unserer Raritätenweine servieren
wir Ihnen eine 0,7l Flasche Vöslauer Mineralwasser
– still oder prickelnd – kostenlos.

BESONDERE WEINE. BESONDERE GLÄSER.

Für Ihren besonderen Weingenuss servieren wir unsere Raritätenweine
perfekt temperiert und in liebevoller Handarbeit gefertigten JOSEF – Gläsern.
Dem perfekten Weinglas zur optimalen Geschmacksentfaltung.



Erste Lage Weine der Ried Preussen

Diese Lagenklassifizierung 1^{EW} - Erste Lage steht für die allerbesten Rieden einer Weinbauregion und gilt nur für gebietstypische Rebsorten.

Ried Preussen-Nussberg 1^{EW}

Schon 1501 erstmals urkundlich erwähnt, benannt nach dem königlichen Rat Heinrich Preussel – nicht nach den Preussen, wie irrtümlicherweise oft behauptet. Seit jeher gilt die Preussen als Paradelage am Wiener Nussberg und lässt vor allem Riesling und Wiener Gemischter Satz mit einer unglaublichen Mineralik und Komplexität entstehen.

2021 Ried Preussen-Nussberg 1^{EW}

Wiener Gemischter Satz DAC 0,75 l

Tropenfrucht mit Blütenhonig und zarten Jasminblüten unterlegt, straffe Textur mit feiner Extraktsüße, unglaublich druckvolle Länge mit viel Entwicklungspotenzial..

Alk. 13,5%

95 „A la Carte“ Punkte



€ 59,00

2021 Ried Preussen-Nussberg 1^{EW}

Riesling 0,75 l

Feine Steinobstnoten – in der Nase typische rauchige Nussberg-Aromen, die zugleich ätherisch wirken und fast an Zimt und Orangenzesten erinnern. Sehr straff mit viel Zug am Gaumen und salzigem Nachhall.

Alk. 13,5%



€ 59,00

2021 Ried Preussen-Nussberg 1^{EW}

Wiener Gemischter Satz DAC 0,75 l

Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Neuburger und etwas Traminer finden sich in diesem Wiener Gemischten Satz. In der Nase findet man vielfältige Aromen wie Quitte, Tabak und Biskuite. Die burgundische Stilistik mit feiner Reduktion, macht den Wein äußerst straff und salzmineralisch. Ein Wiener Gemischter Satz mit Reifepotential für 10 Jahre und mehr.

Alk. 13,0%

95 „A la Carte“ Punkte



€ 59,00

Erste Lage Weine der Ried Langteufel

Diese Lagenklassifizierung **1^{EW}** - Erste Lage steht für die allerbesten Rieden einer Weinbauregion und gilt nur für gebietstypische Rebsorten.

Ried Langteufel-Nussberg 1^{EW}

Die Einzellage Langteufel ist ein Teil der Grosslage „Nussberg“. Die Bezeichnung leitet sich von der Grundstücksform ab. Die Ried Langteufel ist eine lange, keilförmig nach Süd-Westen exponierte Ried, die bei der Bewirtschaftung schon immer sehr viel Mühe machte. So fluchten die Hauer: „Teufel ist der Lang“. Urkundlich erwähnt wurde diese Lage erstmals 1384 als „Langtewel am Nusper“. Die Ried Langteufel ist der Preussen nicht unähnlich und zeichnet sich durch Sandstein mit hohem Quarzanteil und Meeresablagerungen aus.

2021 Ried Langteufel-Nussberg 1^{EW}

Wiener Gemischter Satz DAC 0,75 l

Elegante Tropenfrucht und Marillen-Aromen in der Nase, am Gaumen straff und sehr geradlinig. Im Abgang findet sich eine fein rauchige Komponente, die durch die Bodenformation am Nussberg entsteht.

Alk. 13,0%

96 „A la Carte“ Punkte



€ 65,00

2021 Ried Langteufel-Nussberg 1^{EW}

Wiener Gemischter Satz DAC 0,75 l

Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Neuburger und etwas Traminer finden sich in diesem Wiener Gemischten Satz. In der Nase findet man vielfältige Aromen wie Quitte, Tabak und Biskuite. Die burgundische Stilistik mit feiner Reduktion, macht den Wein äußerst straff und salzmineralisch. Ein Wiener Gemischter Satz mit Reifepotential für 10 Jahre und mehr.

Alk. 14,0%

98 „A la Carte“ Punkte



€ 65,00



*Die Welt gehört dem,
der sie genießt.*

Alkoholfreie Getränke

Traubenmost			1/4 l € 4,20
Sodawasser*	1/4 l € 1,90	1/2 l € 3,00	1 l € 4,90
Traubenmost gespritzt*			1/4 l € 3,00
Mayers Apfelsaft naturtrüb			1/4 l € 4,20
Mayers Weingartenpfirsich			1/4 l € 4,50
Almdudler - DAS Original			0,35 l € 3,80
Almdudler - zuckerfrei			0,35 l € 3,80
Kracherl Zitrone			0,35 l € 3,80
Kracherl Himbeer			0,35 l € 3,80
Soda Zitron*			1/4 l € 2,80
Soda Zitron*			1/2 l € 3,60
Mineralwasser prickelnd / still		0,33 l € 3,40	0,75 l € 5,40



*Jugendgetränk



*Ein guter Tag startet mit
einem Kaffee und endet mit
einem Glas Wein.*

Kaffee & Tee

Tee aus Demmer's Teehaus

- der Tee-Spezialist in Österreich

Darjeeling Himalaya, Green Manjoly, Waldfrüchte Cocktail,
Pfefferminze, Kamillenblüten, Verbene (Kräutertee)

Espresso / kleiner Brauner

Doppelter Espresso / großer Brauner

Verlängerter

Melange / Cappuccino

Beethoven's Lieblingskaffee

kleiner starker Mocca mit etwas Schlagobers und Zimt, dazu ein Stück Florentiner

€ 4,10

€ 3,90

€ 5,10

€ 4,40

€ 4,90

€ 6,90



**BIEDER
& MAIER**
VIENNA COFFEE

Gerne bereiten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten statt mit bester Kuhmilch auch mit einer pflanzenbasierten Alternative zu. **vly** die cremig – fantastische Milchalternative aus Erbsenprotein in Barista Qualität. 100% pflanzlich, ohne Zucker & proteinreich.



Aus Mayers Schnapskeller

Mayers Original Nusschnaps

2 cl

€ 5,50

„Wiener Gemischter Satz“ Tresterbrand

abgefüllt von der Brennerei Pfau

2 cl

€ 5,50

EDEL.STOFF Zirbenlikör

2 cl

€ 5,50

Mayers Apfelstrudellikör

2 cl

€ 5,50

Mayers Weingartenpfirsich Likör

2 cl

€ 5,50

Gölles Marillenschnaps

2 cl

€ 5,50

Gölles Hirschbirnenschnaps

2 cl

€ 5,50





*Kultur und Genuss im Jänner und
Februar beim Mayer am Pfarrplatz.*

Kultur & Genuss

Einlass:
ab 18 Uhr
Beginn:
19 Uhr

03.01.2023

Neujahrskonzert beim Mayer am Pfarrplatz

Engelbert Mach, Helmut Stippich, Nikolai Tunkowitsch, Serkan Gürkan
Kontragitarre, Gesang, Geige, Knopffharmonika, Moderation
– Eintritt frei

10.01.2023

Wienerlied – Abend

Fritz Brucker, Florian Resetaritz, Oliver Maar
Klavier, Gesang, Werkl
– Eintritt frei

17.01.2023

Wienerlied – Duo „a-la-minute“ trifft „Die Stippichs“

Engelbert Mach, Martin Fostel, Helmut Stippich, Maria Stippich
Kontragitarre, Gesang, Akkordeon, Knopffharmonika, Zither, Klavier, Kontrabass, Moderation
– Eintritt frei

20.01.2023

UHRsprung – AUSTRÖPOP LIVE

– Eintritt frei

24.01.2023

Dinner & Comedy – „Zeit oder nicht Zeit...“

Eine witzige Reise durch 4.000 Jahre Menschheitsgeschichte, begleitet von einem köstlichen Dinner! Sie und Ihre Freunde entscheiden, wie das Stück ausgeht.
– Eintritt inkl. Menü und Aperitif € 65,00



Geschenk
Tipp

26.01.2023

Live Saxophon im Traditionsheurigen

– Eintritt frei

31.01.2023

Wienerlied – Duo „a-la-minute“ trifft Michael Perfler

Engelbert Mach, Martin Fostel, Michael Perfler
Kontragitarre, Akkordeon, Gesang, Moderation
– Eintritt frei

14.02.2023

Wienerlied – Duo „a-la-minute“ trifft Manfred Hanifl

Engelbert Mach, Martin Fostel, Manfred Hanifl
Kontragitarre, Akkordeon, Gesang, Moderation, Lesung
– Eintritt frei

17.02.2023

UHRsprung – AUSTRÖPOP LIVE

– Eintritt frei

21.02.2023

Dinner & Comedy – „Was ist denn los im alten Rom?“

Eine rasante Komödie, bei der das Publikum das Ende bestimmt. Begleitet wird der Abend von einem köstlichen Heurigen-Dinner.
– Eintritt inkl. Menü und Aperitif € 65,00



Geschenk
Tipp

28.02.2023

Wienerlied – Duo „a-la-minute“ trifft „Manfred Chromy“

Engelbert Mach, Martin Fostel, Manfred Chromy
Kontragitarre, Kontrabass, Akkordeon, Gesang, Moderation
– Eintritt frei



Weinzigartig surfen.

**Genießen Sie unser kostenloses Internetangebot während Ihres Besuchs
am Pfarrplatz und bitte vergessen Sie nicht, sich dazwischen auch
ein gutes Achterl zu gönnen.**
– Ihr Pfarrplatz Team



SCANNEN & LOSSURFEN



GENUSS FÜR ZUHAUSE IN UNSEREM AB HOF - SHOP

„MAYER FÜR ZUHAUSE“



Täglich für Sie geöffnet.

AB HOF VERKAUF & KÖSTLICHKEITEN AUS UNSERER KÜCHE ZUM MITNEHMEN.

BESONDERS ZU EMPFEHLEN...



PFARRWIRT

Täglich ab 12 Uhr geöffnet

sky
Best view in town!

Montag bis Samstag: 10 - 24 Uhr
Sonntag und Feiertag: 12 - 22 Uhr



April bis Oktober geöffnet



Pfarrplatz 5, 1190 Wien
+43 (1) 370 73 73 | info@pfarrplatz.at
www.pfarrwirt.com



Kärntner Straße 19, 1010 Wien
+ 43 (1) 513 17 12 | office@skybox.at
www.skybox.at



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



*Heute Gast. Morgen Stamm.
Danke für Ihre Treue und bis bald!*



DIE Buschenschank

Genuss inmitten der Weinberge
April bis Oktober geöffnet



PFARRWIRT



Das älteste Wirtshaus Wiens

Täglich für Sie da.



Eventhotline
0800 7000 10



IHR FEST AM PFARRPLATZ

Genießen Sie unser einzigartiges Ambiente
in Wien - Heiligenstadt.

www.ihrfest.wien



MAYER AM PFARRPLATZ
DER Traditionsheurige, im Beethovenhaus.
Pfarrplatz 2, 1190 Wien
Telefon +43 (1) 370 12 87 | mayer@pfarrplatz.at



www.pfarrplatz.at



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



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

© 2023



Wir freuen uns auf Ihre Bewertung

Online - Fragebogen
online - questionnaire

MAYER
AM PFARRPLATZ

