



**GENUSS – BUFFETS
FÜR IHR FEST
BEIM TRADITIONSCHEURIGEN**



**MAYER
AM PFARRPLATZ
IM BEETHOVENHAUS.**

**FEIERN. LACHEN. ESSEN. TRINKEN.
SEIT 1683.**



Zum Einstieg

APERITIF EMPFEHLUNG



ZUM EMPFANG EINGESTELLT

Mayers legendäre Aufstrichhappen

ofenfrisches Bauernbrot 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.* 🌿

€ 6,90

Mayers hausgemachte Aufstriche

serviert im Rexglaserl mit ofenfrischem Knusperbaguette

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

€ 5,50

Mayers Schmankerlhappen

mit würzigem Bergkäse, Wiener Beinschinken,
Mayers Haussalami und kaltem Brat'l
vom steirischen Strohschwein

€ 7,90

Buffet

„MAYERS FÜR ELISE“

buchbar ab 15 Personen

Saftig – knuspriger, ofenfrischer Schweinsbraten vom Duroc – Strohschwein

mit Speck – Sauerkraut und flaumigen Semmelknödeln

Grillgemüse mit saftigen Hühnerfiletstreifen

vom steirischen Freilandhuhn und Strauchparadeiser – Pesto

Wiener Schnitzerl

vom steirischen Strohschwein

Mayers Kasnock'n

hausgemachte Nockerl mit unserem im Felsenkeller gereiften Bergkäse und Knusperzwieberln

Mayers Salatbuffet

Rahmgurken – & Erdäpfelsalat

Ofenfrischer Apfel – und Topfenstrudel

nach Mayers Traditionsrezept
mit Vanillesauce

€ 32,90 pro Person

UNSERE VEGANE ALTERNATIVE

Mayers vegane Kasnudeln

mit Erdäpfel – Hummusfüllung und Kräuter margarine
Aufpreis zum Buffet € 4,90 pro Person



DER PERFEKTE ABSCHLUSS FÜR FEINSCHMECKER...

Mayers Käsevariation

mit besten österreichischen Käsespezialitäten, Früchten & hausgemachtem Traminergelee, serviert mit frischem Bauernbrot
€ 8,90 pro Person



Buffet

„MAYERS FÜR EROICA“

buchbar ab 15 Personen

Frischkäserolle aus Heumilch – Ziegenkäse

mit Jungzwiebel – Kräutervinaigrette

Mayers „Bratcarpaccio“

mit eingelegten Riesling – Zwiebel und würziger Senf – Krensaucce

Ofenfrischer Spinatstrudel

mit würzigem Schafskäse und Mayers Haussauce

Wiener Schnitzerl

vom steirischen Strohschwein

Grillgemüse mit saftigen Hühnerfiletstreifen

vom steirischen Freilandhuhn und Strauchparadeiser – Pesto

Saftig – knuspriger, ofenfrischer Schweinsbraten vom Duroc – Strohschwein

mit Speck – Sauerkraut und flaumigen Semmelknödeln

Mayers Schinkenfleckerl

cremige Fleckerl mit Wiener Beinschinken und Bergkäse gratiniert

Mayers Salatbuffet

Rahmgurken – & Erdäpfelsalat

Bauernbrot & ofenfrisches Gebäck

Hausgemachter Apfel – und Topfenstrudel

nach Mayers Traditionsrezept

mit Vanillesauce

€ 38,90 pro Person

UNSERE VEGANE ALTERNATIVE

Mayers vegane Kasnudeln

mit Erdäpfel – Hummusfüllung und Kräutermargarine

Aufpreis zum Buffet € 4,90 pro Person



DER PERFEKTE ABSCHLUSS FÜR FEINSCHMECKER...

Mayers Käsevariation

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

€ 8,90 pro Person



Buffet

„MAYERS PASTORALE“

buchbar ab 15 Personen

Rosa gebratenes Roastbeef

vom BIO – Ochsen mit Mayers Haussauce

Frischkäserolle aus Heumilch – Ziegenkäse

mit Jungzwiebel – Kräutervinaigrette

Altwiener Kalbsrahmgulasch

mit hausgemachten Kräuternockerln

Mayers ausgelöstes Backhenderl

vom steirischen Freilandhuhn

Saftig – knuspriger, ofenfrischer Schweinsbraten vom Duroc – Strohschwein

mit Speck – Sauerkraut und flaumigen Semmelknödeln

Wiener Schnitzerl

vom steirischen Strohschwein

Mayers Kasnock'n

hausgemachte Nockerl mit unserem im Felsenkeller gereiften Bergkäse und Knusperzwieberln

Mayers Salatbuffet

Rahmgurken – & Erdäpfelsalat

Bauernbrot & ofenfrisches Gebäck

Flaumige Topfennougatknödel

mit hausgemachtem Beerenragout

€ 42,00 pro Person

UNSERE VEGANE ALTERNATIVE

Mayers vegane Kasnudeln

mit Erdäpfel – Hummusfüllung und Kräutermargarine

Aufpreis zum Buffet € 4,90 pro Person



DER PERFEKTE ABSCHLUSS FÜR FEINSCHMECKER...

Mayers Käsevariation

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

€ 8,90 pro Person



Buffet

„MAYERS FIDELIO“

buchbar ab 15 Personen

Unsere legendären Heurigenaufstriche

zubereitet nach altem Traditionsrezept
mit ofenfrischem Bauernbrot
**gerne auch vegan* 🌱



Carpaccio vom Sous Vide gegarten Kalbstafelspitz

mit Limetten – Rieslingrahm und Pinot Noir – Zwiebel

Hausgebeizter Graved Lachs

mit Honig – Dill – Senf – Sauce

Kräftige Rindsuppe vom Weideochsen

mit hausgemachten Kräuterfrittaten und Wurzelgemüse

Mayers ausgelöstes Backhenderl

vom steirischen Freilandhuhn

Gegrilltes Filet vom Neusiedlersee Zander

auf saisonalem Gemüse – Risotto mit hausgemachtem Wiesenkräuterpesto

Saftig – knuspriger, ofenfrischer Schweinsbraten vom Duroc – Strohschwein

mit Speck – Sauerkraut und flaumigen Semmelknödel

Mayers Schinkenfleckerl

cremige Fleckerl mit Wiener Beinschinken und Bergkäse gratiniert

Mayers vegane Kasnudeln 🌱

mit Erdäpfel – Hummusfüllung und Kräuter margarine

Mayers Salatbuffet

Rahmgurken – & Erdäpfelsalat

Bauernbrot & ofenfrisches Gebäck

BIO – Käsereise durch Österreich

mit Weintrauben, Walnüssen und hausgemachtem Traminergelee

Mayers legendäre Cremeschnitte

mit fruchtigem Beerenmark

€ 54,00 pro Person

Buffet

„MAYERS LEONORE“

buchbar ab 15 Personen

Carpaccio vom Sous Vide gegarten Kalbstafelspitz

mit Limetten – Rieslingrahm und Pinot Noir – Zwieberl

Hausebeizter 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 Mayers Haussauce

Altwiener Kalbsrahmgulasch

mit hausgemachten Kräuternockerln

„Das Echte“ – Wiener Schnitzerl

vom niederösterreichischen Weidekalb

Grillgemüse mit saftigen Hühnerfiletstreifen

vom steirischen BIO – Freilandhuhn und Strauchparadeiser – Pesto

Mayers vegane Kasnudeln

mit Erdäpfel – Hummusfüllung und Kräutermargarine

Mayers Salatbuffet

Rahmgurken – & Erdäpfelsalat

Bauernbrot & ofenfrisches Gebäck

Hausgemachter Apfel – und Topfenstrudel

nach Mayers Traditionsrezept

mit Vanillesauce

Mascarponecreme

mit Holunderragout

€ 53,00 pro Person

DER PERFEKTE ABSCHLUSS FÜR FEINSCHMECKER...

Mayers Käsevariation

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

€ 8,90 pro Person



MACHEN SIE IHR BUFFET WEINZIGARTIG

Ihre Erweiterungsmöglichkeiten zu unseren Buffets.

Beef Tartar vom Waldviertler Ochs

mit Bauernbutter

Aufpreis zum Buffet € 6,00 pro Person

Carpaccio vom Sous Vide gegarten Kalbstafelspitz

mit Limetten – Rieslingrahm und Pinot Noir – Zwiebeln

Aufpreis zum Buffet € 6,00 pro Person

Cremiges Wurzelgemüse Tartar

mit frittierten Kapern und Paradeiserpesto

Aufpreis zum Buffet € 5,00 pro Person

Herzhaft – veganes Blunz'ngröstl

zubereitet mit der Original Blutwurst vom Blunz'n Weltmeister Dormayer – mit kleinem Krautsalat, Senf und Kren

Aufpreis zum Buffet € 8,00 pro Person

Boeuf Stroganoff vom BIO – Rinderfilet

mit hausgemachten Kräuternockerln

Aufpreis zum Buffet € 12,00 pro Person

Mayers Grammelknödel

mit Speck – Sauerkraut

Aufpreis zum Buffet € 10,00 pro Person

Saftig gegrillte Hühnerhaxn

mit Krautsalat

Aufpreis zum Buffet € 10,00 pro Person

Mayers Schokoladenkuchen

mit Walnüssen, Haselnüssen und Schokoladenstücken

Aufpreis zum Buffet € 9,00 pro Person

Veganer Apfelstreuselkuchen

mit veganem Schlagobers

Aufpreis zum Buffet € 7,00 pro Person



Heurigenplatten

buchbar ab 8 bis max. 40 Personen
Direkt am Tisch eingestellt.

Mayers Winzerbrettl – als Vorspeise oder kleine Jause

Duroc – Beinschinken, saftiger Kümmel – & Surbraten vom Duroc – Strohschwein, Käsespezialitäten vom Heurigenbuffet, unserer legendären Heurigen – Blunzn, hausgemachtem Liptauer, Kren, Gurkerln, Pfefferoni & zwei Stück Bauernbrot.

€ 17,90 pro Person

Mayers kalte Heurigenplatte

Kalbstaufelspitz mit Mayers Haussauce, kalt geräucherter Emmerberger Rohschinken, Frischkäserolle aus Heumilch – Ziegenkäse mit Jungzwiebel – Kräutervinaigrette, Variation von Kärntner Hauswürsteln, saftiger Kümmel – & Surbraten vom Duroc – Strohschwein, unsere legendäre Heurigen – Blunzn, Duroc – Beinschinken mit frisch geriebenem Kren, hausgemachter Liptauer, Gurkerln, Pfefferoni und ofenfrisches Gebäck.

€ 28,90 pro Person

Mayers Schmankerlteller „Alt – Wien“

saftiger Kümmelbraten vom Duroc – Strohschwein, gegrilltes Freilandhendl, Wiener Schnitzel vom steirischen Strohschwein, Bratwurst vom Grill, gebackenes Gemüse – dazu servieren wir gemischten Salat, Sauerkraut, Semmelknödel, Senf & frisch geriebenen Kren.

€ 31,00 pro Person

Mayers Schmankerlteller „Wiener Gold“

Zweierlei vom Jungschweinsbraten, Mayers ausgelöstes Backhenderl, „Das Echte“ – Wiener Schnitzel vom Kalb, saftige Grammelknödel, Bratwurst vom Grill und gebackenes Gemüse. Dazu servieren wir Sauerkraut, Knödel, Senf, frisch geriebenen Kren und gemischten Salat.

€ 33,00 pro Person

Mayers Strudelplatte

ofenfrischer Apfel – und Topfenstrudel
nach Mayers Traditionsrezept
mit Vanillesauce

€ 8,90 pro Person



UNSER
KLASSIKER

Besonderes zum Mitnehmen



MAYER

Für Zuhause

IN UNSEREM AB HOF – SHOP

Finden Sie die schönsten Geschenke.

UNSERE

Musik & Deko

FÜR IHR FEST

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.



MAYERS

Heurigen CD

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 gerne zum Ab – Hof Preis kaufen!



UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN. REGIONAL & AUSGEZEICHNET.

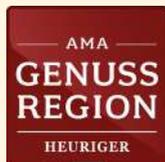
Unsere Produkte beziehen wir frisch und in höchster Qualität aus folgenden Regionen und vorwiegend in BIO Qualität:

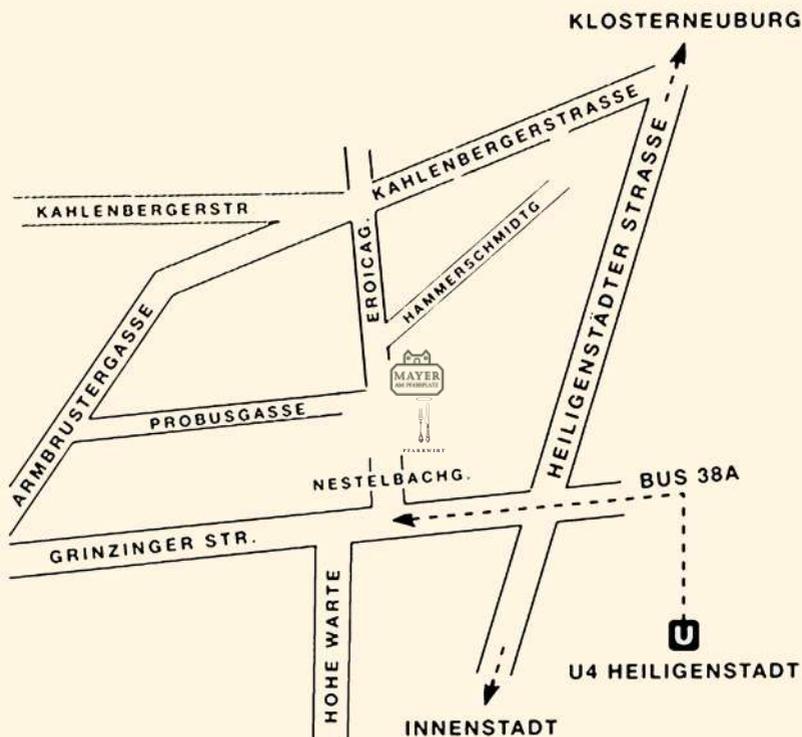
Rind:	Wiesbauer Gourmet, Reidling
Durac – Strohschwein:	Wiesbauer Gourmet, Reidling
Huhn:	Steirisches Frischgeflügel Tschiltsch, Weistrach
Milch und Milchprodukte:	Aus Österreich mit dem AMA – Gütesiegel
Eier aus Bodenhaltung:	Eierhof Martha Edhofer, Michelndorf
Erdäpfel:	Landwirtschaft Schiel, Enzersfeld im Weinviertel
Wurzelgemüse:	Marchfelder Gemüse über K. Müllner
Süßwasserfisch:	Lachs, Lachsforelle und Karpfen von Eishken Estate

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 DAC aus eigener Erzeugung“ und
„Produkte aus der Genuss Region: 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 WIRTSCHAUS WIENS.



PFARRWIRT

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
April – Oktober



IHR FEST AM PFARRPLATZ

Genießen Sie unser
einzigartiges Ambiente
in Wien – Heiligenstadt

EVENTHOTLINE: 0800 700 010



Mayer am Pfarrplatz Der Traditionsheurge 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)



MAYER
AM PFARRPLATZ

