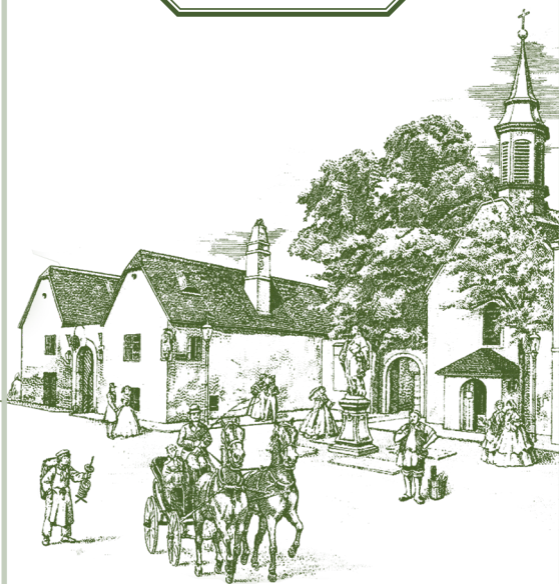




MAYER  
AM PFARRPLATZ



LA HEURIGE (TAVERNE À  
VIN À LA VIENNOISE).  
Dans la maison de Beethoven.



*DER HEURIGE.*  
*Im Beethovenhaus.*

## **BEETHOVEN ET HEURIGER DANS UNE MAISON.**

---

### ***BEETHOVEN UND HEURIGER IN EINEM HAUS.***

Le domaine viticole riche de traditions «Mayer am Pfarrplatz», l'incarnation de la culture viennoise des Heurigen (tavernes à la viennoise), produit le meilleur vin viennois à Heiligenstadt - Nussdorf depuis 1683. Ludwig Van Beethoven a vécu en 1817 dans la romantique maison de banlieue classée à titre de monument historique sur la Pfarrplatz. Durant sa période à Heiligenstadt, il a travaillé sur sa plus grande œuvre, la 9e Symphonie. Encore aujourd'hui, son appartement, auquel, nous le rappelle. D'invités par un petit escalier jusqu'au premier étage.

*Das traditionsreiche Weingut „Mayer am Pfarrplatz“, der Inbegriff der Wiener Heurigenkultur, keltert seit 1683 in Heiligenstadt - Nussdorf besten Wiener Wein. Im romantischen, denkmalgeschützten Vorstadthaus am Pfarrplatz hat Ludwig van Beethoven im Jahr 1817 gewohnt. Während seiner Zeit in Heiligenstadt arbeitete er an seinem größten Werk, der 9. Symphonie. Noch heute erinnert seine Wohnung an ihn, die man vom Gastgarten aus über eine kleine Treppe in den ersten Stock erreicht.*



## **OÙ LE PLAISIR/DÉLICE ET LE CHANT SE CÔTOIENT**

---

### ***WO GENUSS UND GESANG BEISAMMENSITZEN.***

La culture viennoise Heurigen apporte de la joie de vivre et de la délice à une table. Un buffet abondant de Heurigen ainsi que des spécialités maison de saison vous invitent à vous détendre autour d'un bon verre de vin. Les locaux confortables, un pressoir à vin de l'année 1617, des terrasses ensoleillées sous des vignes et des noyers, et la musique originale viennoise de Heurigen font de «Mayer am Pfarrplatz» une expérience unique.

*Die Wiener Heurigenkultur bringt Lebensfreude und Genuss an einen Tisch. Ein reichhaltiges Heurigenbuffet sowie saisonale hausgemachte Schmankerl laden zum Verweilen bei einem guten Glas Wein ein. Die gemütlichen Räumlichkeiten, eine Weinpresse aus dem Jahr 1617, sonnige Gastgärten unter Weinreben und Nussbäumen und Original Wiener Heurigenmusik machen den „Mayer am Pfarrplatz“ zu einem einzigartigen Erlebnis.*



# **LES VIGNOBLES, LES RAISINS ET LE MÉLANGE DES CULTURES.**

---

## ***VON RIEDEN, TRAUBEN UND DEM GEMISCHTEN SATZ.***

Le domaine viticole riche de traditions Mayer am Pfarrplatz, l'incarnation de la culture viennoise des Heurigen, produit le meilleur vin viennois depuis 1683. Ce domaine viticole est bien connu et célèbre pour son Riesling primé à plusieurs reprises et son classique, le «Wiener Gemischten Satz» (assemblage de vins viennois): planté, récolté et fermenté ensemble – il combine les caractères de plusieurs variétés expressives et le rend unique dans son arôme. Autrefois considéré comme un simple vin, à présent la fierté des Viennois.

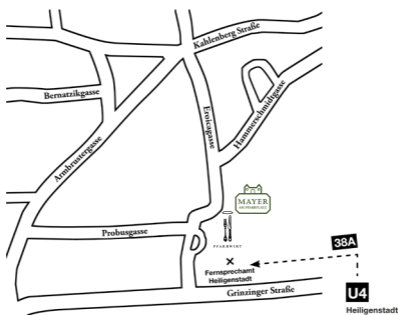
*Das traditionsreiche Weingut Mayer am Pfarrplatz, der Inbegriff Wiener Heurigenkultur keltert seit 1683 besten Wiener Wein. Bekannt und berühmt ist das Weingut für seinen vielfach prämierten Riesling und seinen Klassiker, den „Wiener Gemischten Satz“: Gemeinsam ausgepflanzt, gelesen und vergoren – in ihm bündeln sich Charaktere mehrerer ausdrucksvoller Sorten und machen ihn so einzigartig in seiner Aromatik. Einst als einfacher Wein abgetan, nun Stolz der Wiener.*

# LE CHEMIN EST LE BUT.

## DER WEG IST DAS ZIEL.

Vous pouvez nous rejoindre depuis le centre de Vienne en passant par la rue Heiligenstädter Straße, tournez à gauche dans la rue Grinzinger Straße, puis à droite dans la rue Nestelbachgasse jusqu'à la place Pfarrplatz.

Ou alors: prenez le U4 jusqu'à la station de Heiligenstadt; prenez ensuite le bus 38A jusqu'à la station Fernsprechart de la place Pfarrplatz; de là, il n'y a qu'une marche de 100 mètres.



*Sie erreichen uns vom Zentrum Wiens über die Heiligenstädter Straße, biegen Sie links in die Grinzinger Straße ein, dann rechts in die Nestelbachgasse bis zum Pfarrplatz fahren.*

*Oder: mit der U4 zur Station Heiligenstadt; dann mit dem Bus 38A zur Station Fernsprechart Pfarrplatz; von dort nur noch 100 Meter zu Fuß.*

MUSIQUE – EN DIRECT QUOTIDIEN.

TÄGLICH LIVE – MUSIK.

Là pour vous tous les jours. | *Täglich für Sie da.*

+43 (1) 370 12 87 | [mayer@pfarrplatz.at](mailto:mayer@pfarrplatz.at)

Pfarrplatz 2, 1190 Wien

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



**LA Buschenschank**  
**(cabane de taverne à vin) en été.**  
Délectation au cœur des vignobles.



***DIE Buschenschank***  
***im Sommer.***

Genuss inmitten der Weinberge.



Ouvert par beau temps. |  
*Bei Schönwetter geöffnet.*  
0664 / 7555 6667 | [nussberg@pfarrplatz.at](mailto:nussberg@pfarrplatz.at)  
Kahlenberger Straße 213, 1190 Wien  
[www.mayeramnussberg.at](http://www.mayeramnussberg.at)







PFARRWIRT

**LA TAVERNE À VIN LA PLUS  
ANCIENNE DE VIENNE.**

***DAS ÄLTESTE WIRTSHAUS  
WIENS.***



Ouvert pour vous tous les jours à partir de 12h00.

*Täglich ab 12 Uhr für Sie geöffnet.*

01 / 370 73 73 | [info@pfarrplatz.at](mailto:info@pfarrplatz.at)

Pfarrplatz 5, 1190 Wien

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

Tournez, s'il vous plaît ...  
BITTE WENDEN ...



**LA HEURIGE (TAVERNE À  
VIN À LA VIENNOISE).  
Dans la maison de Beethoven.**



***DER HEURIGE.  
Im Beethovenhaus.***



MUSIQUE – EN DIRECT QUOTIDIEN. |  
TÄGLICH LIVE – MUSIK.

Là pour vous tous les jours. | *Täglich für Sie da.*

+43 (1) 370 12 87 | [mayer@pfarrplatz.at](mailto:mayer@pfarrplatz.at)

Pfarrplatz 2, 1190 Wien

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

Tournez, s'il vous plaît ...  
BITTE WENDEN ...



**LA Buschenschank**  
**(cabane de taverne à vin) en été.**  
Délectation au cœur des vignobles.



***DIE Buschenschank***  
***im Sommer.***

Genuss inmitten der Weinberge.



Ouvert par beau temps. |  
*Bei Schönwetter geöffnet.*

0664 / 7555 6667 | [nussberg@pfarrplatz.at](mailto:nussberg@pfarrplatz.at)  
Kahlenberger Straße 213, 1190 Wien  
[www.mayeramnussberg.at](http://www.mayeramnussberg.at)

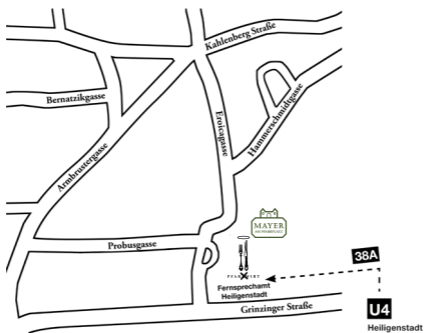


# LE CHEMIN EST LE BUT.

## ***DER WEG IST DAS ZIEL.***

Vous pouvez nous rejoindre depuis le centre de Vienne en passant par la rue Heiligenstädter Straße, tournez à gauche dans la rue Grinzinger Straße, puis à droite dans la rue Nestelbachgasse jusqu'à la place Pfarrplatz.

Ou alors: prenez le U4 jusqu'à la station de Heiligenstadt; prenez ensuite le bus 38A jusqu'à la station Fernsprechtamt de la place Pfarrplatz; de là, il n'y a qu'une marche de 100 mètres.



*Sie erreichen uns vom Zentrum Wiens über die Heiligenstädter Straße, biegen Sie links in die Grinzinger Straße ein, dann rechts in die Nestelbachgasse bis zum Pfarrplatz fahren.*

*Oder: mit der U4 zur Station Heiligenstadt; dann mit dem Bus 38A zur Station Fernsprechtamt Pfarrplatz; von dort nur noch 100 Meter zu Fuß.*

Ouvert pour vous tous les jours à partir de 12h00.

*Täglich ab 12 Uhr für Sie geöffnet.*

01 / 370 73 73 | [info@pfarrplatz.at](mailto:info@pfarrplatz.at)

Pfarrplatz 5, 1190 Wien

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

## **UNE NOUVELLE TRADITION: CUISINE VIENNOISE.**

---

### ***EINE NEUE TRADITION: WIENER KÜCHE.***

Un bœuf bouilli est un bœuf bouilli, une escalope viennoise est une escalope viennoise, et une selle d'agneau est une selle d'agneau. Ce qui semble simple est l'un des grands secrets de la cuisine viennoise: des plats simples, clairs et authentiques, qui ont le goût correspondant au goût qu'ils doivent avoir. Tous les plats sont préparés avec des ingrédients frais et naturels de l'Autriche.

*Ein Tafelspitz ist ein Tafelspitz, ein Wiener Schnitzel ein Wiener Schnitzel und ein Lammrücken ein Lammrücken. Was simpel klingt, ist eines der großen Geheimnisse der Wiener Küche: einfache, klare, unverfälschte Gerichte, die schmecken, wie sie schmecken sollen. Alle Gerichte werden mit frischen und natürlichen Zutaten aus Österreich zubereitet.*

**VOUS DEVRIEZ TOUT SAVOIR.**

---

***DU SOLLST ALLES WISSEN.***



## **LA CAVE VOÛTÉE.**

---

### ***DER GEWÖLBEKELLER.***

L'extraordinaire cave voûtée, dans laquelle le vin était autrefois pressé, offre un espace pour votre événement dans une ambiance particulière.

L'ancien pressoir à vin est à disposition pour des festivités, en tant que bar ou même en tant que buffet. Que ce soit pour des célébrations de mariage ou pour d'autres événements, la voûte offre la possibilité de musique et de danse après le repas, de sorte que rien ne s'oppose au succès d'une festivité.

*Der außergewöhnliche Gewölbekeller, in welchem früher der Wein gekeltert wurde, bietet Platz für Ihre Veranstaltung im besonderen Ambiente.*

*Die ehemalige Weinpresse steht bei Festen, als Bar oder sogar für ein Buffet zur Verfügung. Ob für Hochzeitsfeiern oder andere Anlässe, das Gewölbe ermöglicht Musik und Tanz nach dem Essen, sodass einem gelungenen Fest nichts im Wege steht.*

## **VOUS DEVRIEZ CÉLÉBRER LES FESTIVITÉS COMME ELLES SONT PRÉVUES.**

---

***DU SOLLST DIE FESTE FEIERN,  
WIE SIE FALLEN.***





## **POURQUOI EST-CE SI DIFFICILE DE PARTIR.**

---

### ***WARUM GEHEN SO SCHWERFÄLLT.***

Le Pfarwirt a le cadre approprié pour chaque occasion. La légendaire véranda en bois avec une large façade rapidement vitrée ou terrasse d'hôtes classique. Mais aussi la salle des prélats, dans laquelle Beethoven se sentait déjà le plus à l'aise, également séduisante de par sa conception de plafond artistique. La chambre de Beethoven attenante allie sobriété et convivialité.

*Der Pfarwirt hat für jeden Anlass den passenden Rahmen. Die legendäre Holzveranda mit großzügiger Fensterfront oder dem klassischen Gastgarten. Aber auch der Prälatensaal, in dem sich bereits Beethoven am wohlsten fühlte, besticht durch seine kunstvolle Deckengestaltung. Das angrenzende Beethovenzimmer verbindet Schlichtheit und Gemütlichkeit.*

## **VOUS DEVRIEZ CÉLÉBRER.**

---

### ***DU SOLLST FEIERN.***



## **L'HISTOIRE DU REPAS.**

---

### ***DIE GESCHICHTE ZUM ESSEN.***

L'histoire du Pfarwirt remonte au 12ème siècle. Les éléments arqués et fenêtres préservées ainsi que les célèbres dessins à la sanguines expriment la période du 13e au 15e siècle. L'impressionnante véranda en bois a été créée au 19e siècle pour la maintenance de la culture des cafés viennois et témoigne ainsi d'une longue tradition gastronomique.

*Die Geschichte des bauhistorisch wertvollen Hauses reicht bis ins 12. Jahrhundert zurück. Die erhaltenen Bogenelemente und Fenster sowie die berühmten Rötelzeichnungen dokumentieren die Zeit vom 13. bis zum 15. Jahrhundert. Die beeindruckende Holzveranda wurde im 19. Jahrhundert zur Pflege der Wiener Kaffeehauskultur geschaffen und zeugt somit von langer gastronomischer Tradition.*

**VOUS DEVRIEZ ÊTRE ÉMERVEILLÉ.**

---

***DU SOLLST STAUNEN.***



PFARRWIRT

**LA TAVERNE À VIN LA PLUS  
ANCIENNE DE VIENNE..**

***DAS ÄLTESTE WIRTSHAUS  
WIENS.***



**VOUS DEVRIEZ ÊTRE ÉMERVEILLÉ.**



***DU SOLLST STAUNEN.***