

**LA TABERNA “HEURIGE”.**  
**En la casa de Beethoven.**



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

## **BEETHOVEN Y TABERNA “HEURIGE” EN UNA CASA.**

---

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

La tradicional bodega “Mayer am Pfarrplatz”, la esencia de la cultura de las tabernas “heurige” de Viena, lleva produciendo el mejor vino vienés desde 1683. En esta romántica casa, protegida como patrimonio histórico, situada en la plaza Pfarrplatz, en el distrito de Heiligenstadt- Nussdorf, vivió Beethoven en 1817. Durante su estancia en ella, el compositor trabajó en su obra magna, la 9.<sup>a</sup> sinfonía. Aún hoy, la presencia de Beethoven es muy evidente en el apartamento de la primera planta, al que se accede desde el jardín del restaurante, por una pequeña escalera.

*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.*



## **DONDE SE UNEN EL DISFRUTE Y LAS CANCIONES.**

---

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

La cultura “heurige” vienesa lleva alegría de vivir y disfrute a la mesa. El amplio bufet frío y caliente que incluye deliciosas especialidades caseras vienesas de temporada es una seductora tentación que invita a quedarse, relajarse y disfrutar de un buen vaso de vino. Mayer am Pfarrplatz es, realmente, una experiencia única con sus salas cálidas y acogedoras, una prensa de vino que lleva en uso desde 1617, soleados jardines para comer bajo viñas y nogales y, por supuesto, la música original de las tabernas “heurige” vienesas.

*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.*



## **VIÑAS, UVAS Y LA MEZCLA MÁGICA.**

---

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

La tradicional bodega Mayer am Pfarrplatz, la esencia de la cultura de las tabernas “heurige” vienesas, lleva prensando el mejor vino vienés desde 1683. La bodega es muy conocida y famosa por sus múltiples Riesling premiados y su clásica “mezcla vienesa”, que combina los caracteres de diversas variedades expresivas plantadas, cosechadas y fermentadas juntas, lo que le confiere un aroma único. Antes era considerado un vino sencillo y ahora es el orgullo de los vieneses.

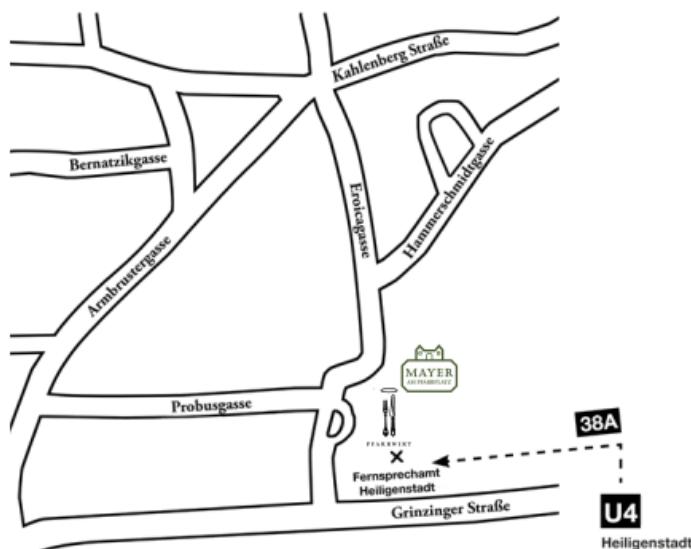
*Das traditionsreiche Weingut Mayer am Pfarrplatz, der Inbegriff Wiener Heurigenkultur keltert seit 1683 besten Wiener Wein. Bekannt und berühmt ist das Weingut für seinen vielfach prämierten Riesling und seinen Klassiker, den „Wiener Gemischten Satz“: Gemeinsam ausgepflanzt, gelesen und vergoren – in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

# EL CAMINO ES LA META.

## DER WEG IST DAS ZIEL.

Puede llegar desde el centro de Viena, por la Heiligenstädter Straße, gire a la izquierda por la Grinziper Straße, después gire a la derecha y siga recto por la Nestelbachgasse, hasta la Pfarrplatz.

O bien: Tome el metro, línea U4 hasta el final, en hasta el final , después tome el autobús 38A hasta la parada Fernsprechamt Pfarrplatz; desde allí tiene que caminar unos 100 metros.



Sie erreichen uns vom Zentrum Wiens über die Heiligenstädter Straße, biegen Sie links in die Grinziper 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 Fernsprechamt Pfarrplatz; von dort nur noch 100 Meter zu Fuß.

MÚSICA EN VIVO CADA DÍA. |  
TÄGLICH LIVE – MUSIK.

Abierto todos los días. | Täglich für Sie da.

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

Pfarrplatz 2, 1190 Viena

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





## La taberna por excelencia en verano.

Un placer entre las viñas.



## *DIE Buschenschank im Sommer.*

Genuss inmitten der Weinberge.



Abierto solo con buen tiempo. |

*Bei Schönwetter geöffnet.*

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





P F A R R W I R T

## EL TABERNA MÁS ANTIGUO DE VIENA.

*DAS ÄLTESTE WIRTSCHAUS  
WIENS.*



Abierto diariamente desde las 12 horas.

*Täglich ab 12 Uhr für Sie geöffnet.*

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

Pfarrplatz 5, 1190 Viena

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

SIGA LEYENDO ...  
BITTE WENDEN...



## LA TABERNA “HEURIGE”. En la casa de Beethoven.

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



MÚSICA EN VIVO CADA DÍA. |  
TÄGLICH LIVE – MUSIK.

Abierto todos los días. | Täglich für Sie da.  
+43 (1) 370 12 87 | [mayer@pfarrplatz.at](mailto:mayer@pfarrplatz.at)  
Pfarrplatz 2, 1190 Viena  
[www.pfarrplatz.at](http://www.pfarrplatz.at)

SIGA LEYENDO ..  
BITTE WENDEN ..



## La taberna por excelencia en verano.

Un placer entre las viñas.



## *DIE Buschenschank im Sommer.*

Genuss inmitten der Weinberge.



Abierto solo con buen tiempo. |

*Bei Schönwetter geöffnet.*

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

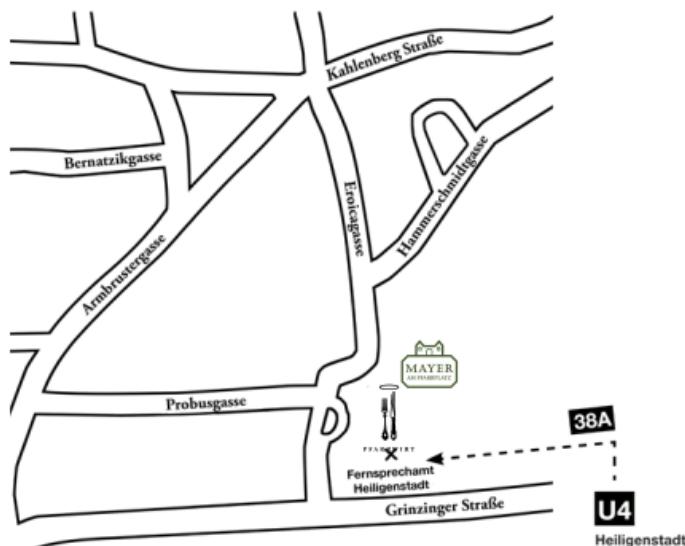


# EL CAMINO ES LA META.

## DER WEG IST DAS ZIEL.

Puede llegar desde el centro de Viena, por la Heiligenstädter Straße, gire a la izquierda por la Grinziger Straße, después gire a la derecha y siga recto por la Nestelbachgasse, hasta la Pfarrplatz.

O bien: Tome el metro, línea U4 hasta el final, en hasta el final, después tome el autobús 38A hasta la parada Fernsprechamt Pfarrplatz; desde allí tiene que caminar unos 100 metros.



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 Fernsprechamt Pfarrplatz; von dort nur noch 100 Meter zu Fuß.

Abierto diariamente desde las 12 horas.

Täglich ab 12 Uhr für Sie geöffnet.

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

Pfarrplatz 5, 1190 Viena

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

## **UNA NUEVA TRADICIÓN: LA COCINA VIENESA.**

---

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

Un “tafelspitz” (ternera estilo vienes), un “wiener schnitzel” (escalope vienes) o un “lammrücken” (lomo de cordero) son platos representativos e inmejorables. Uno de los principales secretos de la cocina vienesa son sus platos sencillos, honestos y genuinos que saben exactamente como deben. Todos nuestros platos se preparan con ingredientes frescos y naturales de Viena o de la región.

*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.*

## **DEBES SABERLO TODO.**

---

## **DU SOLLST ALLES WISSEN.**



## **LA BODEGA ABOVEDADA.**

---

### **DER GEWÖLBEKELLER.**

La extraordinaria bodega abovedada, donde se prensaba el vino antiguamente, ofrece un espacio con un ambiente muy especial para su evento.

La antigua prensa de vino se usa ahora como bar o incluso como bufet en las fiestas. Aquí pueden celebrarse bodas o cualquier otro tipo de eventos, donde el baile y la música pueden hacer su festejo inolvidable.

*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.*

## **DEBES CELEBRAR LAS FIESTAS TAL COMO VIENEN.**

---

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



## **POR QUÉ CUESTA TANTO IRSE.**

---

## ***WARUM GEHEN SO SCHWERFÄLLT.***

Pfarrwirt tiene salas cómodas y espaciosas para todos los eventos; la legendaria veranda de madera, con su gran ventanal delantero y el clásico jardín comedor; la sala de los prelados, donde Beethoven se sentía como en casa, cuenta con un techo pintado artísticamente. La sala Beethoven adjunta resulta sencilla y acogedora.

*Der Pfarrwirt 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.*

## **DEBES CELEBRARLO.**

---

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



# **LA HISTORIA PARA COMER.**

---

## **DIE GESCHICHTE ZUM ESSEN.**

La historia de Pfarrwirt se remonta al siglo XII. Actualmente, el lugar está considerado como uno de los edificios históricos más importantes de Viena. Arcos maravillosamente conservados, ventanales y las famosas pinturas a la sanguina documentan el periodo desde el siglo XII hasta el XV. La impresionante veranda de madera fue diseñada en el siglo XIX, en sintonía con la cultura de las cafeterías vienesas y es testimonio de la larga tradición gastronómica.

*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.*

# **TE MARAVILLARÁS.**

---

## **DU SOLLST STAUNEN.**



P F A R R W I R T

**EL TABERNA MÁS  
ANTIGUO DE VIENA.**

**DAS ÄLTESTE WIRTSCHAUS  
WIENS.**



**TE MARAVILLARÁS.**



**DU SOLLST STAUNEN.**