PFARRWIRT

IHRE FEIER

im ältesten Wirtshaus Wiens

WWW.PFARRWIRT.COM

DU SOLLST BESONDERE MOMENTE ERLEBEN.

„Ein Tafelspitz ist ein Tafelspitz,
ein Wiener Schnitzel ein Wiener Schnitzel.

Was simpel klingt, ist eines der großen
Geheimnisse der Wiener Küche:
einfache, klare, unverfälschte Gerichte,
die schmecken, wie sie schmecken sollen.“

Genießen Sie Ihre Feier in unserem
einzigartigen Ambiente. Egal ob auf der Holzveranda,
im wunderbaren Prälaten – oder Beethovensaal,
im Rosenpavillon, im Kellergewölbe oder
bei Schönwetter im Rosen – oder Pfarrwirtgarten.

Für Veranstaltungen bis 350 Personen,
bietet der Pfarrwirt die idealen
Voraussetzungen für Ihre Feier.

Gerne erstellen wir für Sie ein persönliches und
maßgeschneidertes Angebot.

Das Pfarrwirt – Team freut sich, Sie und Ihre Gäste
bei uns begrüßen zu dürfen.

Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch unter
+43 (1) / 370 73 73, per E-Mail an **info@pfarrplatz.at**
oder direkt an unserer Rezeption entgegen.

DU SOLLST UNSERE BESONDEREN INKLUSIVLEISTUNGEN SCHÄTZEN.

Ihre Veranstaltung im Pfarrwirt soll für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden – um Sie bereits in der Vorbereitung Ihrer Feier zu unterstützen, sind folgende Leistungen in unseren Menüpreisen inkludiert.

- Unser einzigartiges Pfarrwirt Ambiente
- ***Kostenlose*** Parkplätze direkt vor dem Haus nach Verfügbarkeit
- ***Kostenlose*** Menükarten
- ***Kostenlose*** Tischpläne
- ***Keine Raummiete*** – faire Mindestkonsumationsregelung
- ***Keine Kosten*** für Geschirr-, Equipment- oder Möbel
- Alle Personalkosten bis 24 Uhr
- Höchste, regionale Qualität bei unseren Speisen ***ausgezeichnet als AMA GenussRegion Partner***

UNSERE MENÜEMPFEHLUNGEN.

Pfarrwirts Canapés

Beinschinken auf Bauernbrot mit Kren

Beef Tartare vom Waldviertler Bio – Rind auf Bauernbrot

Gebeiztes Alpenlachs Tartar mit Avocado auf Weißbrot

Crostini mit Oliven, getrockneten Tomaten
und Frühlingszwiebeln **gerne auch vegan möglich*

Liptauer Aufstrich mit Paprika und Schnittlauch auf Bauernbrot

pro Stück € 3,40

PFARRWIRTS TRADITIONSMENÜ I

Marinierter Alpenlachs

mit Dill – Senf – Mousse, Radi und Wildkräuter

Stangensellerie Suppe

mit Weißbrot – Croûtons

Wiener Kalbsrahmgulasch

mit Topfennockerl und Senfgurken

oder

Gegrilltes Forellenfilet „Radlberg“

mit Gemüserisotto und Dillrahmsauce

Kaiserschmarrn

mit Zwetschkenröster

3 – Gänge (mit Suppe)	**€ 51,00**
3 – Gänge (mit Vorspeise)	**€ 56,00**
4 – Gänge	**€ 62,00**

vegetarisch vegan glutenfrei

Gedeck pro Person € 4,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

DU SOLLST TRADITION GENIESSEN.

PFARRWIRTS TRADITIONSMENÜ II

Beef Tartar vom Weideochsen BIO
mit Senf – Trüffelmayonnaise, Bauernbutter mit
hausgemachtem Kräutersalz und roten Zwiebeln

Riesling – Krensuppe
mit knusprigen Schwarzbrot – Croutons

Rosa Roast Beef Schnitte
mit glaciertem Gemüse, Schupfnudeln und Rosmaringlace

oder

Zanderfilet vom Grill
auf Erdäpfel – Lauchpüree mit Zuckerschoten und
Creme von unserem Riesling Alsegg

Cremiges Schokoladenmousse
mit fruchtigem Beerenragout

3 – Gänge (mit Suppe)	**€ 56,00**
3 – Gänge (mit Vorspeise)	**€ 61,00**
4 – Gänge	**€ 64,00**

Genießen Sie bei Ihrer Veranstaltung unsere
hauseigenen Weine von den Weingütern Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus.
Unser umfangreiches Sortiment finden Sie in unserer Weinkarte.

vegetarisch vegan glutenfrei

Gedeck pro Person € 4,50
Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

DU SOLLST BESONDERS GENIESSEN.

PFARRWIRTS MENÜ
WIENER KLASSIK I

Pfarrwirts Grammelknödel
mit warmen Speck – Sauerkaut

Klare Rindsuppe vom Weideochsen BIO
mit unserem legendären Grießnockerl

Ausgelöstes Wiener Backhenderl
mit Erdäpfel – Vogerlsalat

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce

3 – Gänge (mit Suppe)	**€ 49,00**
3 – Gänge (mit Vorspeise)	**€ 53,00**
4 – Gänge	**€ 57,00**

vegetarisch vegan glutenfrei

Gedeck pro Person € 4,50

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

DU SOLLST BESONDERS GENIESSEN.

PFARRWIRTS MENÜ
WIENER KLASSIK II

Wirtshaus Vitello
Zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten
mit Limettencreme, Gartenkräutern, gerösteten Waldpilzen und Kapern

Gelbe Linsen Suppe
mit Kokosmilch aus biologischer Landwirtschaft

In Rotwein pochiertes Kalbsrückensteak
mit Erdäpfel – Erbsenpüree und glacierten Schalotten

oder

Gegrilltes Seeforellenfilet
mit Blattspinat, Erdäpfeln und Zitronensauce

Pfarrwirts warmer Schokoladenkuchen
mit „Misssi" BIO Vanilleeis

3 – Gänge (mit Suppe)	**€ 56,00**
3 – Gänge (mit Vorspeise)	**€ 61,00**
4 – Gänge	**€ 64,00**

vegetarisch vegan glutenfrei

Gedeck pro Person € 4,50
Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

DU SOLLST VERWÖHNT WERDEN.

VEGANES WIRTSHAUSMENÜ I

Pfarrwirts Salat
mit Kräuterpesto, Paradeisern und veganem Schafkäse

Gelbe Linsen Suppe
mit Kokosmilch aus biologischer Landwirtschaft

Handgemachte Linguine
mit veganem Pesto, getrockneten
Strauchparadeisern und Blumenkohl

Nougat – Orange
Cremiges Nougat und Orangeneis auf saftigem
Schokoladenbiskuit mit Orangengelee

3 – Gänge (mit Suppe)	**€ 43,00**
3 – Gänge (mit Vorspeise)	**€ 49,00**
4 – Gänge	**€ 53,00**

vegetarisch vegan glutenfrei

Gedeck pro Person € 4,50
Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

DU SOLLST VERWÖHNT WERDEN.

VEGANES WIRTSHAUSMENÜ II

Avocado – Carpaccio
mit Limettencreme und Paradeisern

Klare Gemüsesuppe
mit Wurzelgemüse und Erbsen

Pfarrwirts vegane Kasnudeln
mit Bio – Kresse und Paprikacreme

Geeiste Linzer Schnitte
Intensives Haselnuss – Eis auf herzhaften Linzerschnitten –
Boden mit fruchtiger Ribiselsauce und knackigem Mandelkrokant.

3 – Gänge (mit Suppe)	**€ 43,00**
3 – Gänge (mit Vorspeise)	**€ 49,00**
4 – Gänge	**€ 53,00**

vegetarisch vegan glutenfrei

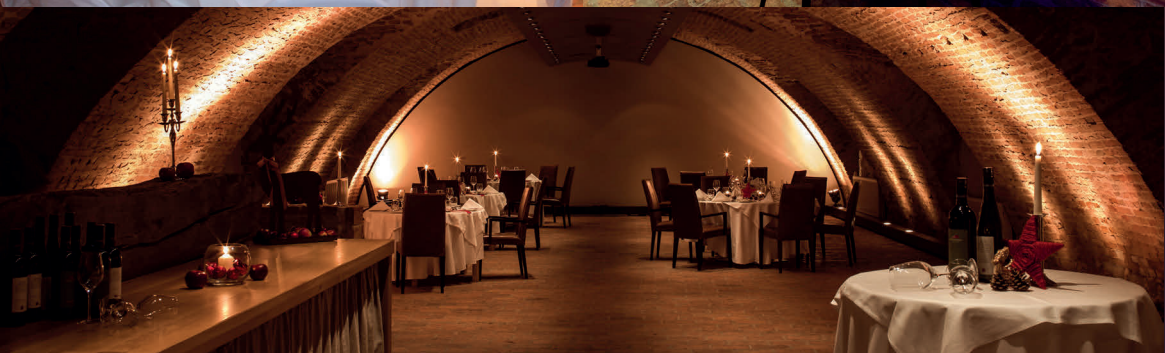
Gedeck pro Person € 4,50
Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

DU SOLLST IM BESONDEREN AMBIENTE FEIERN.

STILVOLL FEIERN IM GEWÖLBEKELLER

Unser historischer Gewölbekeller, in welchem früher Wein gekeltert wurde, bietet Platz für bis zu 100 Personen in einem einzigartigem Ambiente.

Ausgestattet mit modernster Medientechnik und frei wählbarem Mobiliar ist er so individuell wie Ihre Feier – ganz gleich ob Tanz, Präsentation oder Galadinner – in diesem Rahmen bleibt Ihr Event unvergesslich.



UNSERE ZUSATZLEISTUNGEN FÜR IHRE EINZIGARTIGE FEIER.

Technisches Equipment

Flipchart	**€ 50,00**
Beamer und Leinwand	**€ 150,00**
Bose-Soundanlage *mit Funkmikrofon*	**€ 150,00**
Zwei Bühnenelemente *mit einer Größe von 1x2m* – pro Element	**€ 60,00**
Zwei mobile Barelemente *mit LED Beleuchtung* – pro Element (1,20m)	**€ 350,00**

Hussen

Weiße Husse inkl. Reinigung – pro Sessel **€ 14,00**

Blumenschmuck

Gerne organisieren wir Ihren Blumenschmuck.
Preise auf Anfrage nach Klärung aller Details.

DU SOLLST DAS BESONDERE MITNEHMEN.

GENUSS FÜR ZUHAUSE

AB HOF VERKAUF & KÖSTLICHKEITEN
AUS UNSERER KÜCHE ZUM MITNEHMEN.

Unser Genussgutschein.

DIE Geschenkidee.

Einlösbar beim Pfarrwirt sowie
beim Mayer am Pfarrplatz
und bei unserem Ab – Hof– Verkauf!
Vor Ort oder online erhältlich.

Unsere prämierten Weine.

Unsere vielfach prämierten Weine
unserer Weingüter Mayer am
Pfarrplatz und Rotes Haus finden Sie auch
in unserem neuen
Genuss – Shop „Mayer für Zuhause“.
Gleich ums Eck beim Mayer am Pfarrplatz

Gerne bereiten wir Ihnen unsere Weine sowie unser Buch und unsere Gutscheinkarte als Give – Away für Ihre Gäste vor!

DU SOLLST QUALITÄT SCHMECKEN.

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN. REGIONAL & AUSGEZEICHNET.

Regional & ausgezeichnet. Unsere Produkte beziehen wir frisch und in höchster Qualität überwiegend ausfolgenden Regionen:

Rind:	Wiesbauer Gourmet, Reidling
Huhn:	Steirisches Frischgeflügel Tschiltsch, Weistrach
Duroc – Strohschwein:	Wiesbauer Gourmet, Reidling
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:	Bachforelle und Bachsaibling von Freiner BIO – Fisch, Lachsforelle, Saibling und Karpfen von Eishken Estate

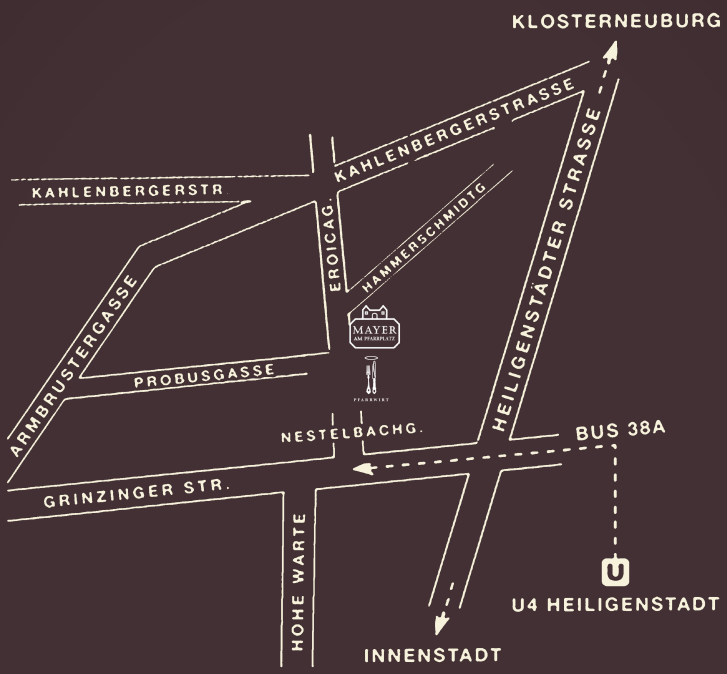
Weiters beziehen wir, feinsten Emmerberger Rohschinken aus dem Schneebergland, Zander vom Neusiedlersee sowie 100 % natürliches und handgemachtes Misssi Eis aus Kitzbühel.

„Regionstypischer Rohstoff: Gemischter Satz aus eigener Erzeugung“ und „Produkte aus der GenussRegion: Steirischer Kren und Marchfelder Spargel.“

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA – Gastrosiegel ausgezeichnet.

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

DU SOLLST ZU UNS FINDEN.



Sie erreichen uns vom Zentrum aus über die Heiligenstädter Straße und biegen in die Grinzinger Straße links ab. Nach 200m 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 38 A 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

Täglich von 12.00 – 24.00 Uhr,
Pfarrplatz 5, 1190 Wien
Tel. +43 (1) 370 73 73 | Fax. +43 (1) 370 73 73 -10
info@pfarrplatz.at | www.pfarrwirt.com

Hotline: 0800 7000 10
www.pfarrplatz.at

MAYER AM PFARRPLATZ

Der Heurige.

Pfarrplatz 2, 1190 Wien
+43 (1) 370 12 87
mayer@pfarrplatz.at

MAYER AM NUSSBERG

Die Buschenschank.

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

PFARRWIRT

WWW.PFARRWIRT.COM