



DER TRADITIONS HEURIGE

Im Beethovenhaus



WEINZIGARTIGE IDEEN FÜR IHR FEST



FEIERN. LACHEN. ESSEN. TRINKEN.

SEIT 1683.



**HIER GEHT ES ZU UNSEREM
VIRTUELLEN RUNDGANG!**

WWW.HEURIGER.AT



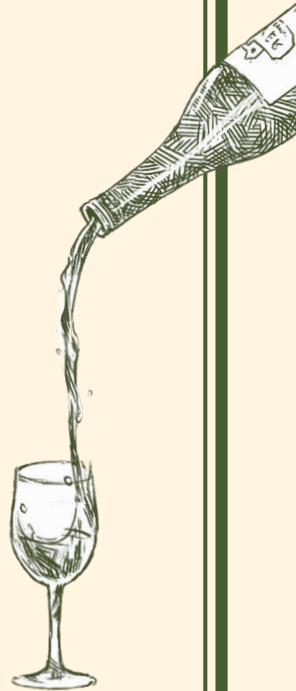
Zum Einstieg

APERITIF

Winzersekt	0,75l
Prickelndes Fräulein Rosé	0,75l
Mayers Alkoholfrei Prickelnd	0,75l

GERNE AUCH GLASWEISE

Prickelnde Limette
Weinbergpfirsich Fizz
Vin Tonic
BIO Limoncello Spritzer
Zirberol Spritzer
Mayers Bowle (nach Saison)



DIREKT AM TISCH EINGESTELLT

Wiener Gemischter Satz DAC , Mayer am Pfarrplatz	0,75l
Grüner Veltliner "Grinzing" , Mayer am Pfarrplatz	0,75l
Wiener Gemischter Satz DAC „Nussberg“ , Rotes Haus	0,75l
Grüner Veltliner „Nussberg“ , Rotes Haus	0,75l
Riesling „Nussberg“ , Mayer am Pfarrplatz	0,75l
Fräulein Rosé , Mayer am Pfarrplatz	0,75l
Zweigelt , Mayer am Pfarrplatz	0,75l
Pinot Noir , Mayer am Pfarrplatz	0,75l
Vöslauer Mineralwasser , still	0,75l
Vöslauer Mineralwasser , prickelnd	0,75l
Traubensaft	1L

Zum Einstieg

WEINVERKOSTUNG

Machen Sie Ihre Veranstaltung für Weininteressierte ganz besonders:

Mit unserer vom Sommelier geführten Weinverkostung –
buchbar bis 40 Personen.

Kleine Weinverkostung (4 Weine inkl. Aufstrichhappen)

€ 38,00

Große Weinverkostung (6 Weine inkl. Aufstrichhappen)

€ 45,00

Für Gruppen ab 40 Personen:



Anstatt einer geführten Verkostung bieten wir Ihnen gerne einen Weinstand mit Sommelier an. Bis zu sechs Weine können im Vorfeld ausgewählt werden, die Weine werden nach tatsächlichem Verbrauch in Rechnung gestellt.

Weinstand mit Sommelier für 2 Stunden € 380,00

IHR GÄSTEEMPfang

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/Vegetarisch für Sie und Ihre Gäste zu.*  

€ 7,90

Mayers hausgemachte Aufstriche

serviert im Rexglaserl mit ofenfrischem Knusperbaguette und Bauernbrot

**Gerne bereiten wir dieses Gericht auch Vegan/Vegetarisch für Sie und Ihre Gäste zu.*  

€ 6,90

Mayers Schmankerlhappen

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

€ 8,90

DER PERFEKTE ABSCHLUSS FÜR FEINSCHMECKER...

Mayers Käsevariation

mit besten österreichischen Käsespezialitäten, Früchten &
hausgemachtem Feigensenf, serviert mit frischem Bauernbrot
€ 9,50 pro Person



Buffet ELISE

buchbar ab 15 Personen

**Ofenfrischer Kümmelbraten vom
Duroc – Strohschwein und gesurter Schopf**
mit Speck – Sauerkraut und flaumigen Serviettenknödeln

Saftig gegrillte Haxerln vom Freilandhuhn
mit Heumilchbutter – Petersilerdäpfel

Wiener Schnitzerl
vom steirischen Strohschwein

Alt Wiener Krautfleckerl 
mit Mayers Haussauce

Mayers Nockerlpfanne 
mit marktfrischem Gemüse und hausgemachtem Winzer - Antipastipesto

Mayers Salatbuffet
Rahmgurken  – Erdäpfel – & Krautsalat 

Ofenfrischer Apfel   – **und Topfenstrudel** 
nach Mayers Traditionsrezept mit Vanillesauce

€ 35,90 PRO PERSON

Nimm's dazu...

UNSERE VEGANE ALTERNATIVE

Mayers vegane Kasnudeln  

mit Erdäpfel – Hummusfüllung und Kräutermargarine
Ab 8 Personen bestellbar bei einem Aufpreis zum Buffet € 5,90 pro Person

DER PERFEKTE ABSCHLUSS FÜR FEINSCHMECKER...

Mayers Käsevariation 

mit besten österreichischen Käsespezialitäten, Früchten &
hausgemachtem Feigensenf, serviert mit frischem Bauernbrot
€ 9,50 pro Person



Buffet EROICA

buchbar ab 15 Personen

Frischkäserolle aus Heumilch – Ziegenkäse

mit hausgemachtem Winzerpesto

Würzige Pfeffer – Pastrami vom Weideochsen

mit Senfgurken und Senf – Krensaucе

Herzhafter Spinatstrudel

mit würzigem Schafskäse und Mayers Haussauce

Wiener Schnitzerl

vom steirischen Strohschwein

Saftig gegrillte Haxerln vom Freilandhuhn

mit Heumilchbutter – Petersilerdäpfel

Ofenfrischer Kümmelbraten vom

Duroc – Strohschwein und gesurter Schopf

mit Speck – Sauerkraut und flaumigen Serviettenknödeln

Mayers legendäre Grammelknödel

mit lauwarmen Speck – Krautsalat und würzigem Kümmelsafterl

Mayers Nockerlpfanne

mit marktfrischem Gemüse und hausgemachtem Winzer - Antipastipesto

Mayers Salatbuffet

Rahmgurken  – Erdäpfel – & Krautsalat 

Bauernbrot & Knusperbaguette

Ofenfrischer Apfel – und **Topfenstrudel**

nach Mayers Traditionsrezept mit Vanillesauce

Nimm's dazu...

€ 44,00 PRO PERSON

UNSERE VEGANE ALTERNATIVE

Mayers vegane Kasnudeln

mit Erdäpfel – Hummusfüllung und Kräutermargarine

Ab 8 Personen bestellbar bei einem Aufpreis zum Buffet € 5,90 pro Person

DER PERFEKTE ABSCHLUSS FÜR FEINSCHMECKER...

Mayers Käsevariation

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

€ 9,50 pro Person



Buffet **PASTORALE**

buchbar ab 15 Personen

Rosa gebratenes Roastbeef

vom BIO – Ochsen mit Mayers Haussauce

Frischkäserolle aus Heumilch – Ziegenkäse

mit hausgemachtem Winzerpesto

Zart geschmorter Zwiebelrostbraten vom Weideochsen

in Pinot Noir Safterl mit Butternockerl

Mayers ausgelöstes Backhenderl

vom steirischen Freilandhuhn

Ofenfrischer Kümmelbraten vom Duroc – Strohschwein und gesurter Schopf

mit Speck – Sauerkraut und flaumigen Serviettenknödeln

Wiener Schnitzerl

vom steirischen Strohschwein

Alt Wiener Krautfleckerl

mit Mayers Haussauce

Mayers Salatbuffet

Rahmgurken  – Erdäpfel – & Krautsalat 

Bauernbrot & Knusperbaguette

Hausgemachter Kaiserschmarren

mit fruchtigem Zwetschenröster

Nimm's dazu...

€ 48,00 PRO PERSON

UNSERE VEGANE ALTERNATIVE

Mayers vegane Kasnudeln

mit Erdäpfel – Hummusfüllung und Kräutermargarine

Ab 8 Personen bestellbar bei einem Aufpreis zum Buffet € 5,90 pro Person

DER PERFEKTE ABSCHLUSS FÜR FEINSCHMECKER...

Mayers Käsevariation

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

€ 9,50 pro Person



Empfehlung!


Bereits inkl.
Aufstrichen
& Käse

Buffet FIDELIO

buchbar ab 15 Personen

Unsere legendären Heurigenaufstriche

zubereitet nach altem Traditionsrezept
mit ofenfrischem Bauernbrot und Baguette

**gerne auch vegan* 

Rosa gebratenes Roastbeef

vom BIO – Ochsen mit Mayers Haussauce

Hausgebeizter Graved Lachs

mit Honig – Dill – Senf – Sauce

Kräftige Rindsuppe vom Weideochsen

mit hausgemachten Frittaten und Wurzelgemüse

Mayers ausgelöstes Backhenderl

vom steirischen Freilandhuhn

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle “Radlberg”

mit buntem Buttergemüse und Rosmarinofenerdäpfel

Ofenfrischer Kümmelbraten vom

Duroc – Strohschwein und gesurter Schopf

mit Speck – Sauerkraut und flaumigen Serviettenknödeln


Mayers legendäre Grammelknödel

mit lauwarmen Speck – Krautsalat und würzigem Kümmelsafterl

Alt Wiener Krautfleckerl

mit Mayers Haussauce

Mayers Salatbuffet

Rahmgurken  – Erdäpfel – & Krautsalat 

Bauernbrot & Knusperbaguette

BIO – Käsereise durch Österreich

mit Weintrauben, Walnüssen und hausgemachtem Feigensenf

Mayers legendäre Cremeschnitte

mit fruchtigem Beerenmark

€ 63,00 PRO PERSON

Buffet LEONORE

buchbar ab 15 Personen

Rosa gebratenes Roastbeef

vom BIO – Ochsen mit Mayers Haussauce

Hausgebeizter Graved Lachs

mit Honig – Dill – Senf – Sauce

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle “Radlberg”

mit buntem Buttergemüse und Rosmarinofenerdäpfel

Herzhafter Spinatstrudel

mit würzigem Schafskäse und Mayers Haussauce

Zart geschmorter Zwiebelrostbraten vom Weideochsen

in Pinot Noir Safterl mit Butternockerl

„Das Echte“ – Wiener Schnitzerl

vom niederösterreichischen Weidekalb

Saftig gegrillte Haxerln vom Freilandhuhn

mit Heumilchbutter – Petersilerdäpfel

Mayers vegane Kasnudeln

mit Erdäpfel – Hummusfüllung und Kräutermargarine

Mayers Nockerlpfanne

mit marktfischem Gemüse und hausgemachtem Winzer - Antipastipesto

Mayers Salatbuffet

Rahmgurken  – Erdäpfel – & Krautsalat 



Bauernbrot & Knusperbaguette

Ofenfrischer Apfel – und Topfenstrudel

nach Mayers Traditionsrezept mit Vanillesauce

Hausgemachtes Schokomousse

mit fruchtigem Beerenröster

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

€ 59,00 PRO PERSON

Nimm's dazu...

DER PERFEKTE ABSCHLUSS FÜR FEINSCHMECKER...

Mayers Käsevariation

mit besten österreichischen Käsespezialitäten, Früchten & hausgemachtem Feigensenf, serviert mit frischem Bauernbrot
€ 9,50 pro Person



Heurigenplatten

DIREKT AM TISCH EINGESTELLT.

UNSERE HEURIGENPLATTEN ZUM TEILEN BIETEN WIR GERNE BEI EINER GÄSTEANZAHL VON 8 BIS 40 PERSONEN AN. BITTE BEACHTEN SIE, DASS EINE PLATTE FÜR MINDESTENS 8 GÄSTE VORGESEHEN IST UND PRO PERSON VERRECHNET WIRD.

Mayers Winzerbrettl – als Vorspeise oder kleine Jause


Duroc – Beinschinken, saftiger Kümmel – & Surbraten vom Duroc – Strohschwein, Käsespezialitäten vom Heurigenbuffet, unsere legendäre Heurigen – Blunzn, hausgemachter Aufstrich, Kren, Gurkerln, Pfefferoni & Bauernbrot.

€ 18,90 pro Person

Mayers kalte Heurigenplatte

Würzige Pastrami 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 Aufstrich, Gurkerln, Pfefferoni und offenfrischem Baguette.

€ 29,80 pro Person

*Gerne bereiten wir Ihnen diese auch als vegetarische Variante vor. 

Mayers Schmankerlteller „Alt – Wien“

saftiger Kümmelbraten vom Duroc – Strohschwein, gegrilltes Freilandhendl, Wiener Schnitzerl vom steirischen Strohschwein, faschiertes Laberl, gebackenes Gemüse – dazu servieren wir gemischten Salat, Sauerkraut, Serviettenknödel, Senf, Haussauce & frisch geriebenen Kren.

€ 36,00 pro Person

Mayers Schmankerlteller „Wiener Gold“

Zweierlei vom Schweinsbraten, Mayers ausgelöstes Backhenderl, „Das Echte“ – Wiener Schnitzerl vom Kalb, saftige Grammelknödel, faschiertes Laberl und gebackenes Gemüse. Dazu servieren wir Sauerkraut, Knödel, Senf, frisch geriebenen Kren und gemischten Salat.

€ 39,00 pro Person

Mayers Vегgie Genuss

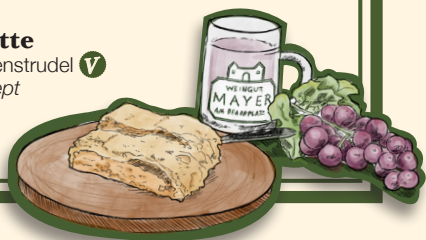
mit herzhaftem Spinatstrudel, gebackenem Gemüse, knusprigen Kichererbsen – Gemüsebällchen und veganen Pilzwürsteln. Dazu servieren wir gemischten Salat, Senf, frisch geriebenen Kren und Mayers Haussauce.

€ 32,00 pro Person

Mayers Strudelplatte

offenfrischer Apfel   – und Topfenstrudel 
nach Mayers Traditionsrezept
mit Vanillesauce

€ 9,90 pro Person



Unser
Klassiker

Zusätzliches

Zur Unterhaltung

Gerne stellen wir Beamer und Leinwand, eine Tonanlage mit Verstärker, zwei Boxen und einem Mikrofon zur Verfügung.
Preis auf Anfrage.



Unsere Musik & Deko

Wir organisieren auf Wunsch gerne Ihre exklusive musikalische Begleitung sowie einen erweiterten Blumenschmuck für Ihr Fest.



Mayer Für Zuhause

IN UNSEREM AB HOF – SHOP

Hier finden Sie die schönsten Geschenke.



Besonderes zum Mitnehmen

Unsere Gutscheinkarte

DIE GENUSSVOLLE GESCHENKIDEE!

Mit Ihrem Wunschbetrag aufladen lassen.
Auch kurzfristig als Print@Home Gutschein auf unserer Homepage verfügbar.



Mayers Heurigen CD

Unsere Wienerlied CD vom Mayer am Pfarrplatz.
Heurigenstimmung zum Verschenken.

Unsere prämierten Weine

ZUM AB – HOF PREIS

Die Prämierten Weine unserer Weingüter Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus können Sie bei uns direkt zum Ab – Hof Preis erwerben!



Unsere Geschenkskörbe

INDIVIDUELL & PERSÖNLICH.

Stellen Sie sich Ihren persönlichen Geschenkkorb in unserem Genussshop zusammen – ganz nach Ihrem Geschmack! In unserem Ab – Hof – Shop beim Mayer am Pfarrplatz finden Sie saisonale Genuss-Accessoires, kleine Kostbarkeiten und edle Weinpräsentate. Auch als Give-Away für Ihre Gäste.



FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE

bieten wir einen eigenen Spielplatz sowie im Winter einen Indoor – Spielraum.
Folgende Ermäßigungen erhalten Kinder bei unseren Buffets
in Kombination mit Vollpreiszählern.



von 0 – 5 Jahre: kostenlos
von 6 – 10 Jahre: – 30 % vom Vollpreis

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN: REGIONAL & AUSGEZEICHNET.

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

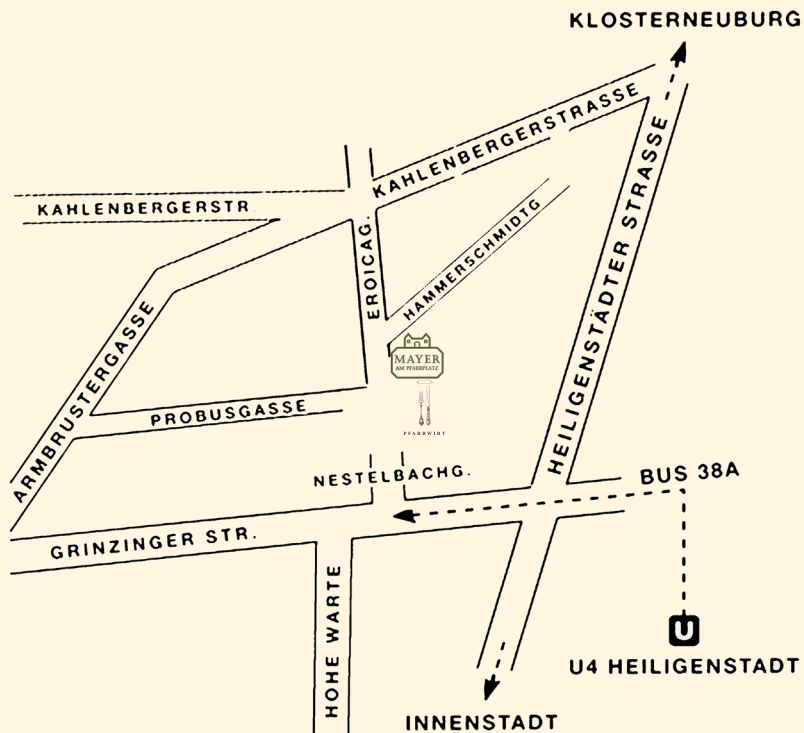
Rind:	Wiesbauer Gourmet, Reidling
Durac – Strohschwein:	Wiesbauer Gourmet, Reidling
Huhn:	Steirisches Frischgeflügel Tschiltsch, Weistrach
Milch und Milchprodukte:	Aus Österreich mit dem AMA – Gütesiegel
Eier aus Bodenhaltung:	Bauernhof Gerhard & Martina Burger, Moosbierbaum
Erdäpfel:	Landwirtschaft 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 „Fernsprechart/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.

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 geöffnet



IHR FEST AM PFARRPLATZ

Genießen Sie unser
einzigartiges Ambiente
in Wien – Heiligenstadt

EVENTHOTLINE: 0800 700 010



DER TRADITIONS HEURIGE

Im Beethovenhaus



PFARRPLATZ 2, 1190 WIEN
mayer@pfarrplatz.at | 01 370 12 87
www.heuriger.at