



DER TRADITIONS HEURIGE

Inn Beethovenhaus



WEINZIGARTIGE IDEEN
FÜR IHR FEST



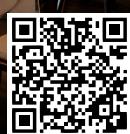
FEIERN. LACHEN.
ESSEN. TRINKEN.

SEIT 1683.



HIER GEHT ES ZU UNSEREM
VIRTUELLEN RUNDGANG!

WWWHEURIGER.AT



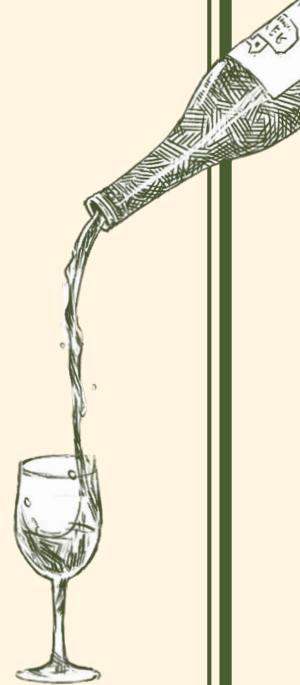
Zum Einstieg

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

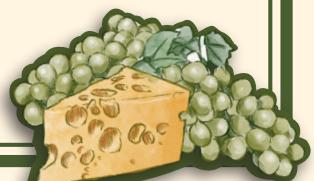
mit würzigem Bergkäse, Wiener Beinschinken, Mayers Haussalami
und kaltem Brat'l vom steirischen Strohschwein

€ 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 flauigen Serviettenknödeln

Saftig gegrillte Haxerln vom Freilandhuhn
mit Heumilchbutter – Petersilierdäpfel

Wiener Schnitzerl
vom steirischen Strohschwein

Alt Wiener Krautfleckerl V
mit Mayers Haussauce

Mayers Nockerlpfanne V
mit marktfrischem Gemüse und hausgemachtem Winzer - Antipastipesto

* * *

Mayers Salatbuffet
Rahmgurken V – Erdäpfel – & Krautsalat V

* * *

Ofenfrischer Apfel V – und Topfenstrudel V
nach Mayers Traditionsschule mit Vanillesauce

€ 35,90 PRO PERSON

Nimm's dazu..

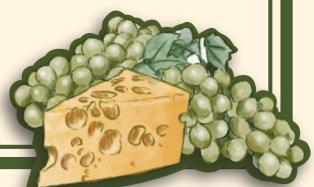
UNSERE VEGANE ALTERNATIVE

Mayers vegane Kasnuedeln V
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 V

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 V
mit hausgemachtem Winzerpesto

Würzige Pfeffer – Pastrami vom Weideochsen
mit Senfgurken und Senf – Krensauce

Herzhafter Spinatstrudel V
mit würzigem Schafskäse und Mayers Haussauce

Wiener Schnitzerl
vom steirischen Strohschwein

Saftig gebrillte Haxerln vom Freilandhuhn
mit Heumilchbutter – Petersiliedämpfel

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

Mayers legendäre Grammelknödel
mit lauwarmen Speck – Krautsalat und würzigem Kümmelsafterl

Mayers Nockerlpfanne V
mit marktfrischem Gemüse und hausgemachtem Winzer - Antipastipesto

Mayers Salatbuffet
Rahmgurken V – Erdäpfel – & Krautsalat V

Bauernbrot & Knusperbaguette V 

Ofenfrischer Apfel V – und Topfenstrudel V
nach Mayers Traditionsschnecke mit Vanillesauce

Nimm's dazu..

€ 44,00 PRO PERSON

UNSERE VEGANE ALTERNATIVE

Mayers vegane Kasnuedeln V 

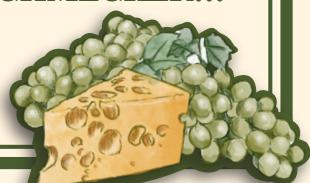
mit Erdäpfel – Hummusfüllung und Kräutermargarine

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

DER PERFEKTE ABSCHLUSS FÜR FEINSCHMECKER...

Mayers Käsevariation V

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 flauigen Serviettenknödeln

Wiener Schnitzerl

vom steirischen Strohschwein

Alt Wiener Krautfleckerl

mit Mayers Haussauce

* * *

Mayers Salatbuffet

Rahmgurken  – Erdäpfel – & Krautsalat 

Bauernbrot & Knusperbaguette

* * *

Hausgemachter Kaiserschmarren

mit fruchtigem Zwetschkenröster

Nimm's dazu..

€ 48,00 PRO PERSON

UNSERE VEGANE ALTERNATIVE

Mayers vegane Kasnuedeln

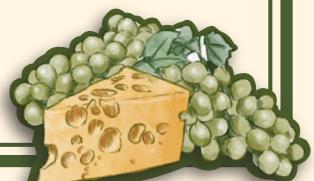
mit Erdäpfel – Hummusfüllung und Kräutermargarine

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 FIDELIO

buchbar ab 15 Personen

Unsere legendären Heurigenaustriche

zubereitet nach altem Traditionssrezept
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 flauimigen Serviettenknödeln

Mayers legendäre Grammelknödel

mit lauwarmen Speck – Krautsalat und würzigem Kümmelsafterl

Alt Wiener Krautfleckerl V

mit Mayers Haussauce

Mayers Salatbuffet

Rahmgurken V – Erdäpfel – & Krautsalat V

Bauernbrot & Knusperbaguette V

BIO – Käsereise durch Österreich V

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 V

mit würzigem Schafskäse und Mayers Haussauce

Zart geschnmorter Zwiebelrostbraten

vom Weideochsen

in Pinot Noir Saft mit Butternockel

„Das Echte“ – Wiener Schnitzerl

vom niederösterreichischen Weidekalb

Saftig gegrillte Haxerln vom Freilandhuhn

mit Heumilchbutter – Petersiliedäpfel

Mayers vegane Kasnudeln V

mit Erdäpfel – Hummusfüllung und Kräutermargarine

Mayers Nockerlpfanne V

mit marktfrischem Gemüse und hausgemachtem Winzer - Antipastipesto

Mayers Salatbuffet

Rahmgurken V – Erdäpfel – & Krautsalat V

Bauernbrot & Knusperbaguette V

Ofenfrischer Apfel V – und Topfenstrudel V

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 V

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 Winzerbrett – 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 ofenfrischem Baguette.

€ 29,80 pro Person

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

Mayers Schmankerlteller „Alt – Wien“

saftiger Kümmelbraten vom Duroc – Strohschwein, gebrilltes 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 Backhendl, „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 Veggie Genuss

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

€ 32,00 pro Person

Mayers Strudelplatte

ofenfrischer Apfel  – und Topfenstrudel 

nach Mayers Traditionssrezept

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.

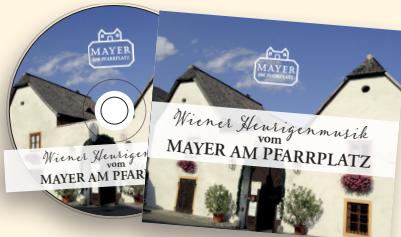


Besonderes zum Mitnehmen

Unsere Gutscheinkarte

DIE GENUSSVOLLE GESCHENKIDEE!

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



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!

Mayers Heurigen CD

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



Unsere Geschenkkörbe

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 Weinpräsente. 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 Vollpreiszahlern.



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

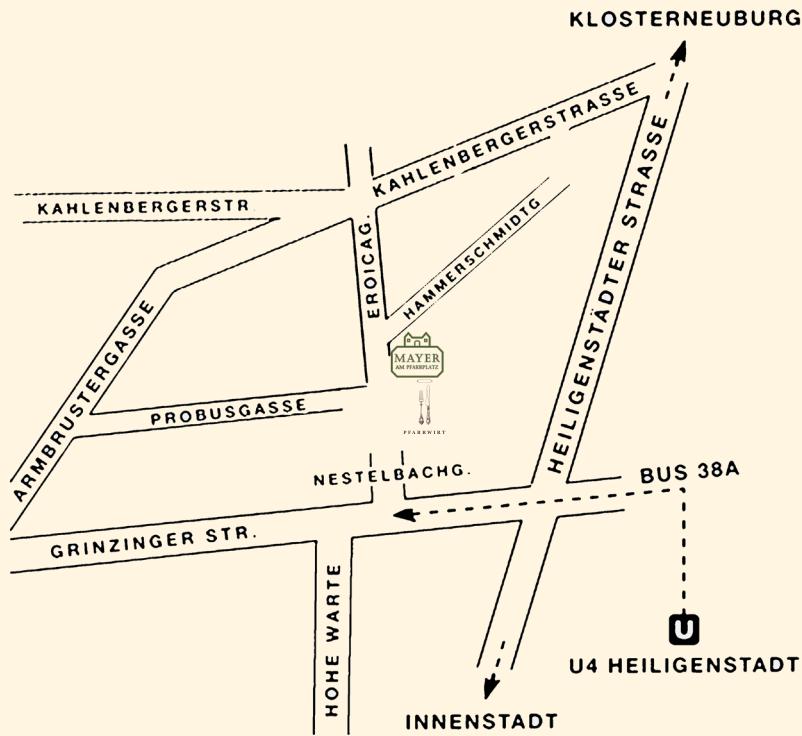
Eishken Estate

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 Grinzingler 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 WIRTSHAUS 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

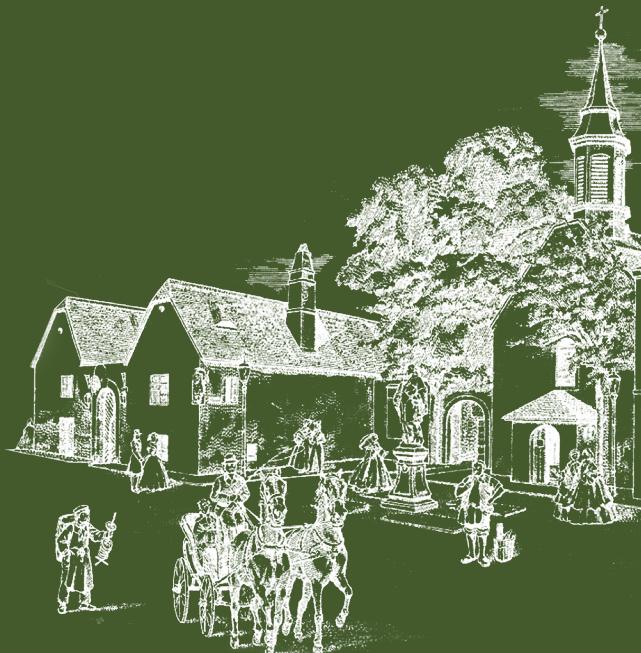
Genießen Sie unser
einzigartiges Ambiente
in Wien – Heiligenstadt

EVENTHOTLINE: 0800 700 010



DER TRADITIONS HEURIGE

Inn Beethovenhaus



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