



# DER TRADITIONS HEURIGE

*Im Beethovenhaus*



WEINZIGARTIGE IDEEN  
FÜR IHR FEST



**FEIERN. LACHEN.  
ESSEN. TRINKEN.**

**SEIT 1683.**



**WWW.HEURIGER.AT**

Zum Einstieg

## APERITIF EMPFEHLUNG

### Mayers Prickelnde Limette

Erfrischender Limetten -  
Minzlikör aufgegossen mit  
unserem Winzersekt

### Weinbergpfirsich Fizz

Mayers Riesling mit  
Weinbergpfirsichlikör,  
Limetten und Soda

### Vin Tonic

Grüner Veltliner aufgegossen  
mit Tonic Water und Zitronen-  
saft, serviert mit frischer  
Minze und Gurke

### Mayers Erfrischung (Alkoholfrei)

Traubensaft oder  
Weingartenpfirsichsaft

## 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 für Sie und Ihre Gäste zu.* 🌿 **V**

€ 7,50

### Mayers hausgemachte Aufstriche

serviert im Rexglaserl mit ofenfrischem Knusperbaguette und Bauernbrot

*\*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch VEGAN für Sie und Ihre Gäste zu.* 🌿 **V**

€ 6,90

### Mayers Schmankerlhappen

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

€ 8,90

# Buffet ELISE

buchbar ab 15 Personen

## **Ofenfrischer Schweinsbraten vom Duroc – Strohschwein**

mit Speck – Sauerkraut und flaumigen Serviettenknödeln

## **Mayers Winzerhendl**

saftig gegrillte Hühnerfiletstreifen vom steirischen Freilandhuhn  
mit Paprikarahmsauce und Kräuternockerl

## **Wiener Schnitzerl**

vom steirischen Strohschwein

## **DER Wiener Klassiker – Mayers Eiernockerl**

mit knusprigen Röstzwiebeln

## **Mariniertes Grillgemüse**

mit Winzer Antipasti – Pesto

\*\*\*

## **Mayers Salatbuffet**

Rahmgurken  – & Erdäpfelsalat

\*\*\*

## **Ofenfrischer Apfel** – **und Topfenstrudel**

nach Mayers Traditionsrezept mit Vanillesauce

**€ 34,90 PRO PERSON**

*Nimm's dazu...*

## **UNSERE VEGANE ALTERNATIVE**

### **Mayers vegane Kasnudeln**

mit Erdäpfel – Hummusfüllung und Kräutermargarine  
Aufpreis zum Buffet € 5,50 pro Person

## **DER PERFEKTE ABSCHLUSS FÜR FEINSCHMECKER...**

### **Mayers Käsevariation**

mit besten österreichischen Käsespezialitäten, Früchten &  
hausgemachtem Traminergelee, serviert mit frischem Bauernbrot  
€ 8,90 pro Person



# Buffet EROICA

buchbar ab 15 Personen

## Frischkäserolle aus Heumilch – Ziegenkäse

mit Jungzwiebel – Kräutervinaigrette

## Mayers „Bratcarpaccio“

mit eingelegten Riesling – Zwiebel und würziger Senf – Krensaucce

\*\*\*

## Herzhafter Spinatstrudel

mit würzigem Schafskäse und Mayers Haussauce

## Wiener Schnitzerl

vom steirischen Strohschwein

## Mayers Winzerhendl

saftig gegrillte Hühnerfiletstreifen vom steirischen Freilandhuhn  
mit Paprikarahmsauce und Kräuternockerl

## Ofenfrischer Schweinsbraten vom Duroc – Strohschwein

mit Speck – Sauerkraut und flaumigen Serviettenknödeln

## Mayers legendäre Grammelknödel

auf lauwarmen Speck – Krautsalat und würzigem Kümmelsafterl

## Mariniertes Grillgemüse

mit Winzer Antipasti – Pesto

\*\*\*

## Mayers Salatbuffet

Rahmgurken  – & Erdäpfelsalat

## Bauernbrot & ofenfrisches Knusperbaguette

\*\*\*

## Ofenfrischer Apfel – und Topfenstrudel

nach Mayers Traditionsrezept mit Vanillesauce

€ 42,90 PRO PERSON

*Nimm's dazu...*

## UNSERE VEGANE ALTERNATIVE

### Mayers vegane Kasnudeln

mit Erdäpfel – Hummusfüllung und Kräutermargarine

Aufpreis zum Buffet € 5,50 pro Person

## DER PERFEKTE ABSCHLUSS FÜR FEINSCHMECKER...

### Mayers Käsevariation

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

€ 8,90 pro Person



# Buffet PASTORALE

buchbar ab 15 Personen

## **Rosa gebratenes Roastbeef**

vom BIO – Ochsen mit Mayers Haussauce

## **Frischkäserolle aus Heumilch – Ziegenkäse**

mit Jungzwiebel – Kräutervinaigrette

\*\*\*

## **Wiener Kalbsrahmgulasch**

mit Heumilch Sauerrahm und Salzerdäpfel

## **Mayers ausgelöstes Backhenderl**

vom steirischen Freilandhuhn

## **Ofenfrischer Schweinsbraten vom Duroc – Strohschwein**

mit Speck – Sauerkraut und flaumigen Serviettenknödeln

## **Wiener Schnitzerl**

vom steirischen Strohschwein

## **DER Wiener Klassiker – Mayers Eiernockerl**

mit knusprigen Röstzwiebeln

\*\*\*

## **Mayers Salatbuffet**

Rahmgurken  – & Erdäpfelsalat

## **Bauernbrot & ofenfrisches Knusperbaguette**

\*\*\*

## **Flaumige Topfenougatknödel**

mit hausgemachtem Beerenragout

**€ 46,00 PRO PERSON**

*Nimm's dazu...*

## **UNSERE VEGANE ALTERNATIVE**

### **Mayers vegane Kasnudeln**

mit Erdäpfel – Hummusfüllung und Kräutermargarine

Aufpreis zum Buffet € 5,50 pro Person

## **DER PERFEKTE ABSCHLUSS FÜR FEINSCHMECKER...**

### **Mayers Käsevariation**

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

€ 8,90 pro Person



# Buffet FIDELIO


buchbar ab 15 Personen

Empfehlung!

Bereits inkl.  
Aufstrichen  
& Käse

## Unsere legendären Heurigenaufstriche

zubereitet nach altem Traditionsrezept  
mit ofenfrischem Bauernbrot und Baguette

*\*gerne auch vegan* 

## Carpaccio vom Sous Vide gegarten Kalbstafelspitz

mit Limetten – Rieslingrahm und Pinot Noir – Zwiebel

## 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"

auf saisonalem Gemüse – Risotto mit hausgemachtem Winzer Antipasti – Pesto

## Ofenfrischer Schweinsbraten

### vom Duroc – Strohschwein

mit Speck – Sauerkraut und flaumigen Serviettenknödel

## Mayers legendäre Grammelknödel

auf lauwarmen Speck – Krautsalat und würzigem Kümmelsafter

## DER Wiener Klassiker – Mayers Eiernockerl

mit knusprigen Röstzwiebeln

\*\*\*

## Mayers Salatbuffet

Rahmgurken  – & Erdäpfelsalat

## Bauernbrot & ofenfrisches Knusperbaguette

\*\*\*

## BIO – Käsereise durch Österreich

mit Weintrauben, Walnüssen und hausgemachtem Traminergelee

## Mayers legendäre Cremeschnitte

mit fruchtigem Beerenmark

€ 59,00 PRO PERSON

# Buffet LEONORE

buchbar ab 15 Personen

## **Carpaccio vom Sous Vide gegarten Kalbstafelspitz**

mit Limetten – Rieslingrahm und Pinot Noir – Zwiebel

## **Hausgebeizter Graved Lachs**

mit Honig – Dill – Senf – Sauce

\*\*\*

## **Gegrilltes Filet von der Lachsforelle "Radlberg"**

auf saisonalem Gemüse – Risotto mit hausgemachtem Winzer Antipasti – Pesto

## **Herzhafter Spinatstrudel**

mit würzigem Schafskäse und Mayers Haussauce

## **Wiener Kalbsrahmgulasch**

mit Heumilch Sauerrahm und Salzerdäpfel

## **„Das Echte“ – Wiener Schnitzerl**

vom niederösterreichischen Weidekalb

## **Mayers Winzerhendl**

saftig gegrillte Hühnerfiletstreifen vom steirischen Freilandhuhn  
mit Paprikarahmsauce und Kräuternockerl

## **Mayers vegane Kasnudeln**

mit Erdäpfel – Hummusfüllung und Kräutermargarine

## **Mariniertes Grillgemüse**

mit Winzer Antipasti – Pesto

\*\*\*

## **Mayers Salatbuffet**

Rahmgurken  – & Erdäpfelsalat

## **Bauernbrot & ofenfrisches Knusperbaguette**

\*\*\*

## **Ofenfrischer Apfel – und Topfenstrudel**

nach Mayers Traditionsrezept mit Vanillesauce

## **Mascarponecreme**

mit Holunderagout

*Nimm's dazu...*

€ 58,00 PRO PERSON

## **DER PERFEKTE ABSCHLUSS FÜR FEINSCHMECKER...**

### **Mayers Käsevariation**

mit besten österreichischen Käsespezialitäten, Früchten & hausgemachtem Traminergelee, serviert mit frischem Bauernbrot  
€ 8,90 pro Person





# MACHEN SIE IHR BUFFET WEINZIGARTIG

IHRE ERWEITERUNGSMÖGLICHKEITEN ZU UNSEREN BUFFETS:

## **Beef Tartar vom Waldviertler Ochsen**

mit Bauernbutter

Aufpreis zum Buffet € 6,00 pro Person

## **Carpaccio vom Sous Vide gegarten Kalbstafelspitz**

mit Limetten – Rieslingrahm und Pinot Noir – Zwiebel

Aufpreis zum Buffet € 6,00 pro Person

## **Cremiges Wurzelgemüse Tartar**

mit frittierten Kapern und Paradeiserpesto

Aufpreis zum Buffet € 5,00 pro Person

\*\*\*

## **Herzhaft – veganes Blunz'ngröstl**

zubereitet mit der Original Blutwurst vom Blunz'n Weltmeister Dormayer  
mit Krautsalat, Senf und Kren

Aufpreis zum Buffet € 9,00 pro Person

## **Boeuf Stroganoff vom BIO – Rinderfilet**

mit hausgemachten Kräuternockerln

Aufpreis zum Buffet € 14,00 pro Person

## **Saftig gegrillte Hühnerhaxn**

mit Krautsalat

Aufpreis zum Buffet € 10,00 pro Person

\*\*\*

## **Mayers Schokoladenkuchen**

mit Walnüssen, Haselnüssen und Schokoladenstücken

Aufpreis zum Buffet € 9,00 pro Person

## **Veganer Apfelstreuselkuchen**

mit veganem Schlagobers

Aufpreis zum Buffet € 7,00 pro Person

# Heurigenplatten

## DIREKT AM TISCH EINGESTELLT.

BUCHBAR AB 8 BIS MAX. 40 PERSONEN

### Mayers Winzerbrettl – als Vorspeise oder kleine Jause

Duroc – Beinschinken, saftiger Kümmel – & Surbraten vom Duroc – Strohschwein, Käsespezialitäten vom Heurigenbuffet, unserer legendären Heurigen – Blunzn, hausgemachtem Liptauer, Kren, Gurkerln, Pfefferoni & Bauernbrot.

€ 18,90 pro Person

### Mayers kalte Heurigenplatte

Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz 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 Liptauer, Gurkerln, Pfefferoni und ofenfrischem Baguette.

€ 29,80 pro Person

### Mayers Schmankerlteller „Alt – Wien“

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

€ 34,00 pro Person

### Mayers Schmankerlteller „Wiener Gold“

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

€ 37,00 pro Person

### Mayers Veggie Genuss

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

€ 29,00 pro Person

### Mayers Strudelplatte

ofenfrischer Apfel   – und Topfenstrudel   
nach Mayers Traditionsrezept  
mit Vanillesauce

€ 9,90 pro Person



Unser  
Klassiker

# Zusätzliches

## Zur Unterhaltung

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



## Unsere Musik & Deko

### FÜR IHR FEST

Gerne organisieren wir für Ihre Veranstaltung eine exklusive musikalische Begleitung sowie einen erweiterten Blumenschmuck für Ihre Tische.



## Mayer Für Zuhause

### IN UNSEREM AB HOF - SHOP

Finden Sie die schönsten Geschenke.



# Besonderes zum Mitnehmen

## Unsere Gutscheinkarte

### DIE GENUSSVOLLE GESCHENKIDEE!

Gleich hier mit Ihrem Wunschbetrag aufladen.  
Unser Serviceteam berät Sie gerne.



## Mayers Heurigen CD

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

## Unsere prämierten Weine

### ZUM AB – HOF PREIS

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



# UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN: REGIONAL & AUSGEZEICHNET.

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

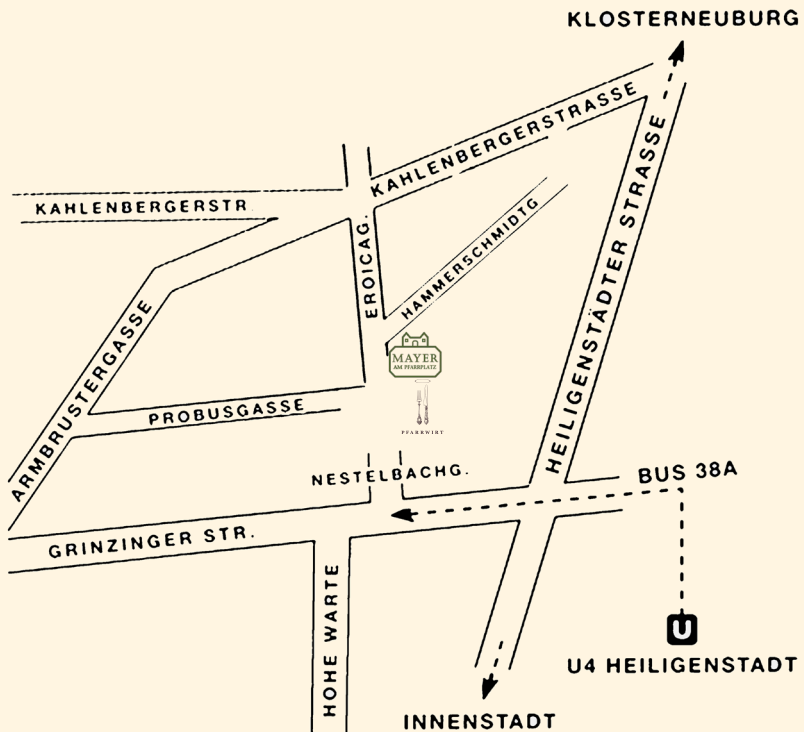
<b>Rind:</b>	Wiesbauer Gourmet, Reidling
<b>Durac – Strohschwein:</b>	Wiesbauer Gourmet, Reidling
<b>Huhn:</b>	Steirisches Frischgeflügel Tschiltsch, Weistrach
<b>Milch und Milchprodukte:</b>	Aus Österreich mit dem AMA – Gütesiegel
<b>Eier aus Bodenhaltung:</b>	Eierhof Martha Edhofer, Michelndorf
<b>Erdäpfel:</b>	Landwirtschaft Schiel, Enzersfeld im Weinviertel
<b>Wurzelgemüse:</b>	Marchfelder Gemüse über K. Müllner
<b>Süßwasserfisch:</b>	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 „Fernsprechtamt/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.

Pfarrrplatz 5, 1190 Wien  
+43 (1) 370 73 73  
info@pfarrplatz.at  
www.pfarrrwirt.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