

*Du sollst willkommen sein.*






---



### **P F A R R W I R T**

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.  
Ein anderes Geheimnis: seit jeher ist die Wiener Küche -  
die Einzige, die nach einer Stadt benannt ist -  
vielfältig und offen für Einflüsse anderer Länder und Regionen.  
Rezepte der Kronländer Böhmen und Ungarn wurden in Österreichs  
Küchen ebenso heimisch wie die Melanzani,  
die Biskotte oder die Bouillon,  
Zutaten und Gerichte der italienischen und der französischen Küche.  
Originäres erhalten, Neues zulassen, Tradition und Weltoffenheit,  
diesen Geheimnissen der Wiener Küche  
fühlt sich der Pfarrwirt verpflichtet.

**Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene Zutaten  
in unseren Speisen und Getränken.**

  dieses Gericht ist **vegetarisch**   
 dieses Gericht wird auf Wunsch **vegan** zubereitet 

Unsere Speisen bereiten wir gerne als **Take Away** für Sie zu.



*Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro – inklusive aller Abgaben und Steuern.  
Um Wartezeiten im Serviceablauf zu begrenzen, erstellen wir gerne  
eine gemeinsame Rechnung pro Reservierung/Tisch.  
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass eine separate Zahlung pro Person daher leider  
nicht möglich ist.*

## WEINE DES MONATS

2018 Grüner Veltliner „Steilterrassen“  
Atzberg, Wachau

1/8l 0,75l

6,90 41,00

2017 Pinot Noir „Nussberg“  
Mayer am Pfarrplatz

6,10 36,00



## Die Kronländerküche beim Pfarrwirt

### EINFLÜSSE DER KRONLÄNDER UND KÖNIGREICHE

Im 18. Jahrhundert hatte sich in der *Wiener Küche* ein Grundstock von Gerichten gebildet (Schmalzgebackenes, Eingemachtes, Strudel, gekochtes Rindfleisch, Pasteten, Puddinge, Suppen, zahlreiche Mehlspeisen; Braten in vornehmen Haushalten), auf dem die weitere Entwicklung der Kochkunst aufbaute. Mit dem 19. Jahrhundert und der ab 1850 intensiveren Kommunikation drangen immer mehr Gerichte aus Ungarn und den Kronländern in die Wiener Küche ein und begründeten deren Ruf, besonders abwechslungsreich, schmackhaft und nahrhaft zu sein. Allerdings sind die Speisen der Wiener Küche nicht so dickmachend wie ihr Ruf, selbst wenn man zu Rezepten aus alten Kochbüchern greift. Man darf nicht vergessen, dass die Gerichte der Wiener Küche in ihrer Hochblüte für zahlreiche in einem Haushalt lebende Personen zubereitet wurden, was auch die Qualität zahlreicher Speisen hob (Suppen, gekochtes Rindfleisch, Gulasch, Braten etc.). Heute wird in einem Haushalt meist nur für zwei bis vier Personen gekocht – wir hier beim Pfarrwirt freuen uns, all unsere Gäste so verwöhnen zu dürfen.

Auf der nächsten Seite finden Sie unsere Kronländergerichte ganz unter dem Motto:  
„Du sollst Vergessenes entdecken“.



*Du sollst Vergessenes entdecken.*

# Kronländerfüche

## **Pfarrwirt's Kaltschale „Karpfen und Gurken“**

*mit geräuchertem böhmischem Karpfen,  
fruchtigen Paradeisern und frischem Dill*



*... der Karpfen gehört zu Böhmen wie die Gans und das Schwein.  
Zentrum der Karpfenzucht ist Südböhmen, von wo auch die meisten  
Rezepte, wie auch dieses Gericht, für diesen schmackhaften, aber  
unterschätzten und leider viel zu wenig beachteten Süßwasserfisch  
stammen.*

## **Ofenfrischer, kroatischer Schindelbraten**

*mit rosa gebratenem Filet vom Bio - Strohschwein,  
Letschoreis, knusprigen Grammeln und Majoranglacé*



*... ein traditionelles Gericht aus Zeiten der Monarchie. Die  
pannonische Küche vereint in ihrer Einzigartigkeit Einflüsse aus der  
ungarischen, kroatischen und slowakischen Küche.  
Wir veredeln dieses Gericht beim Pfarrwirt mit unserem  
Filet vom Bio -Strohschwein.*

## **Böhmische Liwanzen**

*mit marinierten Erdbeeren  
und hausgemachtem Sauerrahmeis*



*Die böhmischen Süßspeisen, darunter auch die  
Liwanzen, waren Vorreiter für die Vielzahl an begehrten  
Nachspeisen, die in Österreich auf keiner Dessertkarte fehlen  
dürfen – bei uns serviert mit herrlichem Sauerrahmeis.*

3 Gänge Kronländer-Menü p.P.



GEDECK MITTAG  
mit JOSEPH BROT

GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,  
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG

*Du sollst Dir Abwechslung gönnen.*

---

## SCHWAMMERLZEIT UND SOMMERGERICHTE BEIM PFARRWIRT



### VORSPEISEN

#### **Pfarrwirt's Schwammerlsalat**

*mit gerösteten Eierschwammerln, Strauchparadeiser und eingelegten Zwiebeln*

#### **Pfarrwirt's Vitello**

*zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten  
mit eingelegten Eierschwammerln, Gartenkräuter und Pestorahm*

#### **Gebeizter Seesaibling „Radlberg“**

*mit Zitronenmayonnaise und jungem Spinat - Kräutersalat*

#### **Pfarrwirt's Vorspeisen-Étagère (für 2 Personen)**

*Das BESTE aus der Vorspeisenküche*

#### **Beef Tartare vom BIO - Ochsen**

*mit Butter und Toast*

*...gerade beim Beef-Tartare kommt die Qualität des Fleisches besonders zur Geltung.  
Für Ihren unverkennbaren Genuss wird unser Fleisch täglich frisch von Fleischwaren Höllerschmid  
aus dem Kamptal geliefert und in unserer Küche zu den feinsten Gerichten verarbeitet.*

#### **Pfarrwirt's Grammelknödel**

*mit warmem Speck - Kraut*

### SUPPEN

#### **Steirische Eierschwammerlcremesuppe**

*mit Erdäpfel, Junglauch und Petersilie*

#### **Klare Rindsuppe**

*mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl*

*...das Wurzelwerk waschen, mit dem Rindfleisch 3 – 6 Stunden bei mäßiger Hitze köcheln  
und verfeinern – so und nicht anders wird unsere klassische Wiener Rindsuppe zubereitet.  
Für Abwechslung sorgen unsere traditionellen Einlagen die zur Auswahl stehen.*

*Du sollst dir Abwechslung gönnen.*

---

## SCHWAMMERLZEIT UND SOMMERGERICHTE BEIM PFARRWIRT



### HAUPTSPEISEN

#### **Eierschwammerlgulasch**

*mit flaumigen Semmelknödeln und buntem Paprika*

*Gerne auch vegan erhältlich* 

#### **Osttiroler Schlipfkrapfen**

*mit gerösteten Eierschwammerln, brauner Butter und frischen Gartenkräutern*

*Gerne auch vegan erhältlich* 

#### **Flaumige Bauernbrotroulade**

*mit Eierschwammerlrahm, würzigem Asmonte und eingelegtem Trüffel*

#### **Pfarrwirt's Wirtshaus Bowl im Sommer**

*mit Zartweizen, jungem Spinat, glacierten Eierschwammerln, Strauchparadeiser, veganem „Schafkäse“ und fruchtigem Erdbeer-Wiesenkräuterdressing*

#### **Gegrilltes Bachsaiblingsfilet vom Freiner BIO - Fisch**

*auf Grillgemüse, dazu Heurige und Knoblauchbutter*

*... Freiner BIO - Fisch wächst in kristallklarem Wasser artgerecht auf und wird mit reinstem BIO - Futter aufgezogen. Daher ist dieser BIO - Fisch ein natürlicher und gesunder Fisch. BIO - Auflagen werden von unserem Lieferanten sogar übertroffen.*

#### **Sous Vide garte Freilandhühnerbrust**

*auf Schwammerlrisotto, Strauchparadeiser und Majoran*



#### **Wirtshaus „Surf and Turf“**

#### **Filetsteak (200g) vom Bio - Ochsen und Tiroler Alpengarnele**

*mit Schwammerlgröstel und Schalottenglacé*

*... die fangfrischen Salzwassergarnelen aus der ersten Garnelenzucht Österreichs gedeihen 574 Meter über dem Meeresspiegel in Hall in Tirol. Einzigartige, nachhaltige Aufzucht, frei von chemischen Zusätzen sowie frei von Antibiotika versprechen dadurch ein delikates Erlebnis in der Zubereitung und lässt die Freude am Genuss höherschlagen.*



GEDECK MITTAG  
mit JOSEPH BROT

GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,  
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG

*Du sollst beherzt nach Großem verlangen.*

---

## UNSERE KLASSIKER

### HAUPTSPEISEN

#### **Kalbsbutterschnitzel**

*mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten*

#### **Geröstete BIO - Kalbsleber**

*mit hausgemachtem Erdäpfelpüree*

*...für unser flaumiges Erdäpfelpüree verwenden wir die besten, geschmackvollsten Erdäpfel aus dem Hause „Beißer - Eibesbrunner“.*

#### **Ausgelöstes Wiener Backhenderl**

#### **Wiener Schnitzel**

*...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.*

#### **Zum Gebackenen empfehlen wir...**

*Erdäpfel - Vogersalat  
Petersilerdäpfel oder Reis*

#### **Gekochter Tafelspitz vom Bio - Ochsen**

*mit Rösterdäpfel und Cremespinat,  
dazu zur Wahl: Schnittlauchsauce oder Apfelkren*

*...DER Wiener Klassiker – zubereitet nach altem Hausrezept!*

#### **Pfarrwirt's Zwiebelrostbraten**

*mit Braterdäpfel, Röstzwiebeln und Gewürzgurke*

*...unser Klassiker von der Beiried. Eines der besten Stücke vom Rind, zart durchwachsen und kräftig im Geschmack. Rosa gebraten und frisch am Grill zubereitet.*

#### **Pfarrwirt's Fiaker Gulasch**

#### **– Das Wiener Traditionsgulasch vom Weideochsen**

*mit flaumigen Semmelknödeln und Gewürzgurke*



GEDECK MITTAG  
mit JOSEPH BROT

GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,  
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG

*Du sollst schwach werden.*

---

## DESSERT SCHMANKERL

### DESSERT

#### **Pfarrwirt's Cremeschnitte**

*mit fruchtigem Kirschragout und Minze*


#### **Hausgemachter Chia Pudding**

*mit Mandelmilch, eingelegten Marillen und Sesamkrokant*

#### **Wachauer Marillenknödel (2 Stk.)**

*mit Butter – Nussbrösel und Marillenröster*

#### **Missi - Eis - MEI LIABSTES EIS VOM BAUERNHOF, 2 Kugeln**

*zur Wahl: Nougat, Bienenstich, Zitronensorbet, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Tiramisu* 



DIE ERFOLGSGESCHICHTE EINES ÖSTERREICHISCHEN NATURPRODUKTES

*Weil unsere Heimat Natur ist und unser Missi Eis noch echtes Handwerk.*

*Und weil uns „frisch und hausgemacht“ noch lange nicht reicht,  
ist unser Missi Eis 100% natürlich.*

*Du sollst Altbewährtes nicht verändern.*

---

## UNSERE DESSERT KLASSIKER

#### **Pfarrwirt's Dessertétagère**

*für 2 Personen*

*Das BESTE aus unserer Wirtshaus – Patisserie.*

*Unser Serviceteam berät Sie gerne.*

#### **Pfarrwirt's Apfelstrudel**

*mit Vanillesauce*

#### **Cremiges Schokoladenmousse**

*mit Beerenröster*



#### **Hausgemachte Palatschinke**

*mit Marille/ Erdbeere/ Himbeere/ Preiselbeere - Marmelade (pro Stück)*



GEDECK MITTAG  
mit JOSEPH BROT

GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,  
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG

*Du sollst das reife Aroma wahrnehmen.*

---

## KÄSESPEZIALITÄTEN von



*„Je mehr Käse, desto mehr Löcher. Je mehr Löcher, desto weniger Käse.  
Also: Je mehr Käse, desto weniger Käse! Oder?“  
- Aristoteles*

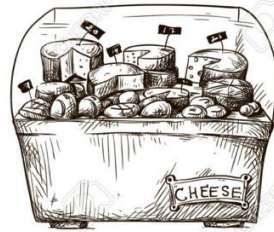
### Schweizer Bergkäse „Schlossberg Alt“

*mit Feigensenf*

*... aus dem Schweizer Emmental -14 Monate gereift*

### Ziegenkäse „Creme Chevre“

*Weißschimmelkäse*



### Emmentaler „Alt“

*16 Monate gereift*

### Gemischter Käseteller

*für 1 Person*

*für 2 Personen*

*Zu unseren Käsespezialitäten servieren wir hausgemachtes Apfel - Birnen Chutney und ofenfrisches Brot.*

*Du sollst Dir den besten Wein zum Käse gönnen.*

---

## DESSERTWEINE 1/16l

- |      |  |
|------|--|
| 2017 | Beerenauslese<br><i>Weingut Angerbof - Tschida, Neusiedlersee</i>          |
| 2018 | Trockenbeerenauslese Sauvignon Blanc<br><i>Weingut Mayer am Pfarrplatz</i> |
| 2015 | Eiswein Grüner Veltliner<br><i>Weingut Nigl, Senftenberg/Kremstal</i>      |



GEDECK MITTAG  
mit JOSEPH BROT

GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,  
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG



*Du sollst unsere Empfehlung des Monats probieren.*

---

## **Pfarrwirt's Empfehlung**

Sommer 2021 0,2l

*Prickelndes Fräulein Rosé & Red Bull Wassermelone*

Virgin Mojito 0,2l

*Salatgurke, Thymian, Oregano, Zitronensaft, brauner Zucker*

*Sodawasser und Crushed Ice*

## **PRICKELNDES BEIM PFARRWIRT**

Winzersekt, *Mayer am Pfarrplatz*

Das prickelnde Fräulein Rosé, *Mayer am Pfarrplatz*

Sommer 2021 *Prickelndes Fräulein Rosé & Red Bull Wassermelone* 0,1l

Hugo mit Mayer's *Winzersekt* 0,1l

Mayer's Rieslingsekt, *Mayer am Pfarrplatz* 0,7l



## **APERITIF**

Gin Tonic 4 cl *Bombay Sapphire Gin* und *Schweppes Tonic Water*

Aperol-Spritz' 1/8 l *Weißwein*, 1/16 l *Soda* und 4 cl *Aperol*

Kaiserspritzer 1/8 l *Weißwein*, 1/16 l *Soda* und 2 cl *Holunderblütensaft*

Campari 4 cl , mit *Soda* 1/16 l oder *Orange* 1/8 l

Döblinger Affaire

4cl *Wiener Dirndl (Kornelkirsche)*

mit 0,1l *prickelndes Fräulein Rosé von Döbling*, mit *Orangenzeste & Minzblatt*

## **APERITIF ALKOHOLFREI**

Virgin *Native Grape weiss* mit *Pfirsich* „*Franz Josef Rauch*“ 0,2l

Virgin *Testa Rossa Native Grape rot* mit *Cranberry* „*Franz Josef Rauch*“ 0,2l

*Du sollst dich hochleben lassen.*

---

## **BIERE**

### **Spezialitäten vom Fass**

Pfiff Ottakringer helles	0,20 l
Seidel Ottakringer helles	0,33 l
Krügerl Ottakringer helles	0,50 l
Seidel Gold Fassl Zwickl rot	0,33 l
Krügerl Gold Fassl Zwickl rot	0,50 l

### **Flaschenbier**

Almradler	0,33 l
Budweiser Budvar	0,33 l
Hirter Privat Pils	0,33 l
Die Weisse hell	0,33 l
Null Komma Josef	0,33 l

*Du sollst dein Herz erfrischen.*

---

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Traubensaft	0,25 l
Traubensaft mit Wasser *	0,50 l
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten	0,25 l
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten gespritzt	0,25/0,50 l
Apfelsaft naturtrüb vom Stift Schotten mit Wasser *	0,25/0,50 l
Holunderblütensaft gespritzt	0,25/0,50 l
Holunderblütensaft mit Wasser *	0,25/0,50 l
Carpe Diem Classic	0,25 l
Franz Josef Rauch – <i>Apfelsaft naturtrüb mit direkt gepressten, regionalen Äpfeln</i>	0,90 l
Rauch - Johannisbeere, Marille, Orange, Tomate	0,20 l
Almdudler	0,33 l
Spezi Orange/Zitrone	0,33 l
Kracherl Zitrone/Himbeere	0,33 l
Coca Cola/Coca Cola light	0,33 l
Vöslauer mit/ohne	0,33 l
Vöslauer mit/ohne	0,75 l
Rauch Eistee Pfirsich/Zitrone	0,33 l

\* *Jugendgetränke*

*Du sollst deinen Liebsten finden.*

---

## **WEINGUT MAYER AM PFARRPLATZ**

Das Weingut Mayer am Pfarrplatz ist in Wien – Heiligenstadt seit 1683 ansässig und kann auf eine lange Tradition und Erfahrung im Weinbau zurückblicken. Das pannonische Klima und ausgezeichnet geeignete Böden sind für die Weinrebe so optimal geeignet, dass Wien zur größten Hauptstadt der Welt, welche Weinbau betreibt, geworden ist. Mit Stolz präsentieren wir Ihnen unsere vielfach prämierten Weine aus unserem Eigenbau beim Pfarrwirt.

GLASWEISE AUS DER BOUTEILLE / FLASCHE

**1/81**

**0,75 l**

2020 Wiener Klassik

2020 Grüner Veltliner

2020 Wiener Gemischter Satz DAC

2020 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC

2020 Grüner Veltliner „Grinzing“

2019 Riesling „Ried Alsegg“

2020 Sauvignon Blanc

2018 Zweigelt

2018 Pinot Noir

2017 Pinot Noir „Nussberg“

## **WEINGUT ROTES HAUS**

Das Weingut „Rotes Haus“ pflegt seit 2001 Weingärten in der berühmtesten Wiener Weinlage, dem Nussberg. Was diesen Weingarten zu einem Juwel macht, ist neben der klimatischen wie geographischen Toplage der wunderbare Blick über ganz Wien. Das „Rote Haus“ mitten in diesem Weinberg ist auch Namensgeber der Weine.

2020 Wiener Gemischter Satz DAC

2020 Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ DAC

2020 Grüner Veltliner „Nussberg“

*Du sollst dir Platz machen.*

---

## **DIGESTIF (2 cl)**

Mayer am Pfarrplatz  
*Tresterbrand Wiener Gemischter Satz*

Pfarrwirt's Nussschnaps

Pfau  
*Kärntner Mostbirne*  
*Apfel vom Fass*  
*Marille*

Hämmerle  
*Marille, Birne Williams*  
*Vogelbeer*

Distilleria G. Bertagnolli S.R.L. *Grappa*

Lagavulin *16 years Islay Single Malt Scotch Whisky (4cl)*

Pfarrwirt's Caffè corretto  
*mit einem Schuss Mayer's Tresterbrand (2 cl)*

*Du sollst Freude schenken.*

Unsere vielfach prämierten Weine unserer Weingüter  
**Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus**  
können Sie zu „Ab-Hof Preisen“ hier kaufen.  
Bitte fragen Sie nach unserer aktuellen „Ab-Hof Preisliste“.



**Auch in unserem  
Onlineshop  
erhältlich  
[shop.pfarrplatz.com](http://shop.pfarrplatz.com)**

*Du sollst dich ermuntern lassen.*

---

## KAFFEE & TEE SPEZIALITÄTEN

Kleiner Schwarzer / Brauner  
Großer Schwarzer / Brauner  
Verlängerter schwarz / braun  
Melange  
Cappuccino  
Einspänner  
Milchkaffee / Café Latte / Häferlkaffee  
Heiße Schokolade



*Alle Kaffees sind mit Mandelmilch oder laktosefreier Milch möglich.*

Tee aus Demmer's Teehaus - der Tee-Spezialist in Österreich  
*Darjeeling Himalaya, Green Manjoly, Waldfrüchte Cocktail, Pfefferminze,  
Kamillenblüten, Verbene (Kräutertee)*

*Du sollst wissen.*

---

## UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN. REGIONAL & AUSGEZEICHNET.

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

**Rind:** Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf  
**Wild:** Wien Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf  
**Huhn:** Steirisches Frischgeflügel Tschiltsch, Weistrach  
**Schwein:** Tullnerfelder Schwein über Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf  
**Milch und Milchprodukte:** Aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel  
**Eier aus Bodenhaltung:** Eierhof Martha Edhofer, Michelndorf  
**Erdäpfel:** Beisser, Eibesbrunn  
**Wurzelgemüse:** Marchfelder Gemüse über K. Müllner  
**Süßwasserfisch:** Lachsforelle, Saibling und Karpfen von Eishken Estate, Bachsaibling von Freiner BIO-Fisch

Weiters beziehen wir BIO Geflügel vom Geflügelhof Lugitsch über Fleischwaren Höllerschmid aus Etsdorf, feinsten Emmerberger Rohschinken aus dem Schneebergland, Zander vom Neusiedlersee sowie 100 % natürliches und handgemachtes Missi 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.

*Du sollst nur in den schönsten Locations feiern.*

---



### **Pfarrrwirt**

Das älteste Wirtshaus Wiens  
Pfarrrplatz 5  
A-1190 Wien

Tel. +43 1 370 73 73  
Fax. +43 1 370 73 73 - 10  
E-mail. [info@pfarrplatz.at](mailto:info@pfarrplatz.at)  
[www.pfarrplatz.at](http://www.pfarrplatz.at)

Täglich von 12:00 bis 24:00 geöffnet.



### **Unser Gewölbekeller**

Stilvoll feiern.  
Unser Eventteam freut sich auf Ihre Anfrage.  
E-Mail: [events@pfarrplatz.at](mailto:events@pfarrplatz.at)



### **Mayer am Pfarrrplatz**

Weingut – Heuriger – Beethovenhaus  
Pfarrrplatz 2  
A-1190 Wien

Tel. +43 1 370 12 87  
Fax. +43 1 370 47 14  
E-Mail: [mayer@pfarrplatz.at](mailto:mayer@pfarrplatz.at)  
[www.pfarrplatz.at](http://www.pfarrplatz.at)

Täglich von 12:00 bis 24:00 Uhr geöffnet.



### **Mayer am Nussberg**

DIE Buschenschank.  
Kahlenbergerstraße 213  
A-1190 Wien

Tel. +43 664 75 55 66 67  
E-Mail: [nussberg@pfarrplatz.at](mailto:nussberg@pfarrplatz.at)  
[www.mayeramnussberg.at](http://www.mayeramnussberg.at)

Montag bis Freitag: 14:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
Samstag, Sonntag und Feiertag von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
Nur bei Schönwetter.

NEU: Täglich für Sie da.



### **SKY Restaurant & Roofgarden**

Kärntner Straße 19  
A-1010 Wien  
Tel. +43 1 513 17 12  
Fax. +43 1 513 17 12 20  
E-Mail: [office@skybox.at](mailto:office@skybox.at)  
[www.skybox.at](http://www.skybox.at)

Montag bis Samstag: 10:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
Sonntag und Feiertag: geschlossen