

Ein herzliches „Grüß Gott“

Es freut uns, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen, und wir sind bemüht, Ihnen ein paar schöne Stunden in unserem Haus zu bereiten.

Wir sind ein Familienbetrieb mit 3 Generationen. Der erste urkundlich erwähnte Besitzer unseres Vierkanters war Stephan Resch im Jahre 1660. Das Gewölbe in unserem Heurigen wurde 1850 errichtet und diente 130 Jahre als Stall, ehe es 1983 von Georg und Gertrude Resch adaptiert wurde. Dreißig Jahre nach dem ersten Umbau zum Heurigen feierten wir die Neueröffnung des Perbersdorfer Heurigen - Hotel im April 2013.

Bei uns werden Sie mit Gerichten aus der bodenständigen Mostviertler-Küche verwöhnt. Dazu verwenden wir hauptsächlich Produkte aus unserer eigenen Landwirtschaft und von Betrieben aus der Region.

Nach wie vor halten wir auch selber ein paar Schweine und Hendl, um sicher zu wissen, was bei uns auf den Tisch kommt. Unser Brot backen wir nach einem alten Familienrezept.

Es ist uns ein besonderes Anliegen, mit regionalen Betrieben zusammenzuarbeiten, um lange Transportwege zu vermeiden und die Wertschöpfung in der Region zu halten.

Unsere Spezialität ist die original „Meta Jausn“, die auch schon mehr als 30 Jahre auf dem Buckel hat und sich immer noch großer Beliebtheit erfreut.

Da wir frisch kochen, kann es bei manchen Gerichten zu kleinen Wartezeiten kommen, gut Ding braucht eben Weile.

Ihr Team des Perbersdorfer Heurigen

Für Auskünfte im Sinne der Allergenverordnung stehen wir gerne zur Verfügung.



Suppen

Mostschaumsuppe

Gulaschsuppe

Frittatensuppe

Leberknödelsuppe



Ohne Fleisch geht's auch

Lachsforellenfilet natur mit Cider-Saftl an Äpfel, Romanesco
und Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet natur mit Karotten und Petersilienkartoffeln und Salat

Spinatknödel mit Nüssen, Parmesan, zerlassener Butter und grünem Salat

Birne trifft Bohne an Mandelmus Strudel mit Birnen, Käferbohnen,
Kraut und grüner Salat

Offi's Bandnudeln mit Rucola & Kirschtomaten, Parmesan und grünem Salat

Gegrillter Schafkäse auf Tomatenchutney und Rucola

Salatplatte

Mostviertler Spezialitäten

Knödelteller mit 2 Grammel-, 2 Fleischknödel, Kartoffeln
und warmes Speckkraut (frisch gekocht – mind. 20min)

Blunzngröstl im Pfandl mit warmen Speckkraut und Kren

Schweinsbratl mit warmen Speckkraut und Waldviertlerknödel

Surbraten mit warmen Speckkraut und Waldviertlerknödel

Hausgemachte Bratwürstl mit warmen Speckkraut und Rösti

Bauerntoast Schwarzbrot mit Geselchtem, Zwiebel, Spiegelei und Salat



Österreichische Klassiker

Zwiebelrostbraten mit Nudeln, Knusperzwiebeln und Salat

Dreierlei gebacken mit Putencordonbleu, Knusperhendl,
Surschnitzel mit Petersilienkartoffeln und Salat

Putencordonbleu mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

Wienerschnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln,
Preiselbeeren und Salat

Backhendl mit Petersilienkartoffeln und Salat

Backhendlsalat Hühnerfilet in Knusperpanier
auf Kartoffel- und Blattsalat mit Kernöl

Surschnitzel mit Kartoffelsalat

Vom Grill

Grillkotelett's (2 Stück) mit Pommes, Gemüse und Salat

Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat

Bernerwürstel (von Hand gewickelt) mit Pommes und Salat

Für unsere kleinen Gäste

Kinder-Putencordonbleu mit Pommes und Salatgarnitur

Puten-Kinderschnitzel mit Pommes und Salatgarnitur

Hühnerstreifen mit Knusperpanade und Reis

Spinnenwürstel (frittierte Frankfurter) mit Pommes

Pommes Frites

Für die Naschkatzen

Mostviertlerstrudel mit Äpfel, Nüsse, Topfen & Zwetschken

Mostpudding im Gewürzmost schwimmender Bröselkuchen

Bauernkrapfen mit Marillenmarmelade

Nußkipferl

Mohr im Hemd

Marmelade Palatschinken 2 Stück

Schokolade Palatschinke

Fragen Sie nach unseren Mehlspeisen



Warme Jaus'n

Bauerntoast Schwarzbrot mit Geselchtem, Spiegelei,
Zwiebel und Salat

Surbraten warm am Brett mit Kren

Schweinsbraten warm am Brett mit Kren

Warmes Surbratenweckerl mit Kren

Meterbrettljause - original „Meta Jausn“

2 Personen – Mini Meter

3 Personen

4 Personen

5 Personen

6 Personen



Kalte Jaus'n

Vegane Bretteljause mit veganen Aufstrichen und Rohkost

Käseplatte verschiedenster Schnitt-, Weichkäse und Liptauer

Maunaleit Speck, Käse, Geselchtes und Kren

Weibaleit Schinken, Käse, Liptauer, Surbraten und Kren

Bretteljause verschiedenstes Fleisch und Käse

Schinkenspeck magerer Speck mit Kren

Bauernspeckbrettl magerer und durchzogener Speck mit Kren

Gemischtes Geselchtes mager und durchzogen mit Kren

Surbraten kalt, dünn geschnitten mit Kren

Schweinsbraten kalt, dünn geschnitten mit Kren

Blunzn mit Kren, kalt

Schafmischkäse (aus St. Leonhard - nach Jahreszeit)

Fleischknödel 1 Stück mit Kren, kalt

Saures

Saures Rindfleisch mit Zwiebel und Kernöl

Saurer Dreier (Rindfleisch, Putenextra und Blunzn)
mit Zwiebel und Kernöl

Saurer Schafkäse mit Zwiebel und Kernöl (nach Jahreszeit)

Saure Putenextra mit Zwiebel

Saure Blunzn mit Zwiebel und Kernöl

Aufstriche

Aufstrichteller Liptauer, Krenaufstrich, Leberpastete
und Schafmischkäse (nach Jahreszeit)

Portion Liptauer, Leberpastete oder Bratfett

Brote

Belegtesbrot

Käsebrot

Speckbrot

Fleischbrot

Liptauerbrot

Leberpastetenbrot

Bratfettbrot

Brot & Gebäck

Weckerl

Schwarzbrot



Most



- ¼ ltr / ½ ltr Obstmost lieblich
- ¼ ltr / ½ ltr Birnmost herb
- ¼ ltr / ½ ltr Mostdudler (Most / Almdudler)
- ¼ ltr Süßmost
- ⅛ ltr Greinöder Birnencider

Naturfruchtsäfte



- ¼ ltr Apfelsaft klar oder naturtrüb
- ¼ ltr Birnensaft
- ¼ ltr Birnen-Hollundersaft
- ¼ ltr Orangensaft
- 0,2 ltr Uraltaler Johannisbeer, Erdbeer, Mango
- 0,2 ltr Uraltaler Kirsche, Zwetschke, Marillensaft

Alkoholfrei



- ¼ ltr Almdudler, Cola
- ⅓ ltr Pfirsich Eistee
- 1 Fl Frucade, Sprite, Frucade ACE
- ¼ ltr Sodawasser / mit frischer Zitrone



Weißwein



1/8 ltr Grüner Veltliner

1/8 ltr G´spritzter

Rotwein



1/8 ltr Zweigelt

1/8 ltr G´spritzter

Bier



1/3 / 1/2 Kaiser Märzen

1/3 / 1/2 Weihenstephaner Hefetrüb

1/3 / 1/2 Gösser Natur Radler

1/3 / 1/2 Schladminger Bio Zwickl

FI Alkoholfreies Bier: Schloßgold, Gösser naturtrüb

FI Alkoholfreies Edelweiss Weizen

Kaffee & Heißgetränke



Kleiner Brauner

Verlängerter

Großer Brauner

Melange, Cappuccino

Tee div. Sorten / mit frischer Zitrone

Heiße Schokolade

Liköre

Dirndl der „Original Pielachtaler“ von Brennerei Fuxsteiner

Nuss aus dem Haus Bruckbach, Urltal

Zirbe aus dem Haus Bruckbach, Urltal

Vierkanter aus Rotwein, Rum, Schnaps & Himbeersirup

Schnaps

Apfelbrand von Herbert & Hildegard Hahn, Kicking

Rotbichlbirne von Herbert & Hildegard Hahn, Kicking

Engelsbirne von Herbert & Hildegard Hahn, Kicking

Kriecherl von Herbert & Hildegard Hahn, Kicking

Marillenbrand von Andreas Mader, Oberwölbling – Wachau

Obstler von Herbert & Hildegard Hahn, Kicking

Zwetschke von Herbert & Hildegard Hahn, Kicking

Euch ist bekannt was wir bedürfen, wir wollen starke Getränke schlürfen.

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)



weiß

dock weiß – gemischter Satz

von Josef Dockner, Höbenbach, Kremstal

Grünem Veltliner, Riesling und Muskateller,
sehr frisch und trinkfreudig – der ideale Wein für gesellige Stunden!!

Welschriesling Klassik

von Platzer, Tieschen, Südoststeiermark

Duftende Äpfel, sehr sortentypisch, einfach frisch, saftig, steirisch!

Grüner Veltliner Lössmann

von Kolkmann, Fels am Wagram

Sortentypisch und gleichzeitig individualistisch,
als Speisenbegleiter ein Allrounder!

Riesling Fumberg

von Kolkmann, Fels am Wagram

Am Gaumen elegantes Säurespiel, Tropenfrucht-Aromen, zarte Extraktsüße!

Spätlese Cuvee

von Tschida, Illmitz, Neusiedlersee

Schöne exotische Aromen, dezente Honignoten – toller Damenwein!

rot

dock rot

von Josef Dockner, Höbenbach, Kremstal

Cuvee aus Zweigelt, Pinot Noir und St.Laurent, leicht und beschwingt.

Zweigelt Riedencuvee

von Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

Schöne Weichselnoten, sehr sortentypisch!

Blaufränkisch Novum

von Gmeiner, Purbach, Neusiedlersee-Hügelland

Dunkle Beeren mit dezenter Würze, ein herzhafter Speisenbegleiter!

