

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 selbst 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.



Fleisch & Wurstwaren

Aus eigener Landwirtschaft
Fleischerei Freudenschuss - Kematen
Firma Krösswang – Böheimkirchen
Firma Feigl – Weißtrach
Bauern aus der Region

Fisch

Schneckenleitner & Resch – Euratsfeld
Firma Feigl – Weißtrach

Gemüse & Obst

Firma Obst Gemüse Berner – Eferding
Kartoffeln vom Sigl aus dem Waldviertel
Bauern aus der Region

Eier & Nudeln

Eier von unseren Hühnern
Familie Offenberger - Euratsfeld

Gebäck & Brot

Selbstgebackenes Bauernbrot
Bäckerei Tröscher – Neuhofen
Bäckerei Kirchdorfer - Ulmerfeld

Mehl & Müsli

Familie Harreither - Staudenmühle

Schafkäse

Familie Grasberger – St. Leonhard / Wald
Mostbaron Seppelbauer – Amstetten
BIO – Käserei Berger – Mühldorf (Wachau)

Milchprodukte

Österreichische Molkereien
BIO Eis vom Hansinger

Most & Saft, Cider

Urntaler Fruchtsäfte – St. Peter / Au
Mostbaron Zarl – Hauersdorf (Amstetten)
Mostbaron Reikersdorfer – Greinöd
(Neuhofen)

Schnaps & Liköre

Familie Hahn – Kicking (Euratsfeld)
Mostbaron Seppelbauer – Amstetten
Familie Mader – Wachau
Urntaler Fruchtsäfte – St. Peter / Au



Suppen

Mostschaumsuppe (Cremesuppe mit Mostviertler Birnmost)

Gulaschsuppe (hausgemacht – nach Laune der Küche)

Leberknödelsuppe

Frittatensuppe



Ohne Fleisch geht's auch

Zanderfilet natur mit Karotten und Petersilienkartoffeln

Veganer Knödelteller fleischloser-Fleisch- und Grammelknödel,
mit Kartoffeln und warmen Kraut

Knödel Quartett (Spinat-, Tomaten-, Pilz- & Roterübenknödel)
mit Nüssen, Kren, Parmesan und zerlassener Butter

Veganes Kraut-Brat'l mit Waldviertlerknödel und Schmor-Gemüse

Offi's Bandnudeln mit Rucola ,Kirschtomaten, Knoblauch und Parmesan

Gegrillter BIO - Schafkäse auf Tomatenchutney mit Rosinen und Rucola

Mostviertler Spezialitäten

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

Schweinsbratl mit warmen Speckkraut und Waldviertlerknödel

Surbraten mit warmen Speckkraut und Waldviertlerknödel

Blunzngröstl im Pfandl mit warmen Speckkraut und Kren

Bauerntoast Schwarzbrot mit Geselchtem, Zwiebel, Spiegelei & Salat

Österreichische Klassiker

Ripperl Reindl gegrillter Brustspitz
mit hausgemachten Wedges und Krautsalat

Zwiebelrostbraten mit Nudeln und Knusperzwiebeln

Dreierlei gebacken mit Putencordonbleu, Knusperhendl,
Surschnitzel mit Petersilienkartoffeln

Putencordonbleu mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Wienerschnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

Backhendl mit Petersilienkartoffeln

Backhendlsalat Hühnerfilet in Knusperpanier
auf Kartoffel- und Blattsalat mit Kernöl
auf gemischtem Salat mit Kernöl

Surschnitzel mit Kartoffelsalat

Vom Grill

Jäger-Kotelett mit Pilzsauce und Kroketten

Bernerwürstel (von Hand gewickelt) mit Pommes

Salateck

Kleiner gemischter Salat (Kraut, Gurken, Kartoffeln, Blattsalat & Tomaten)

Großer gemischter Salat (Kraut, Gurken, Kartoffeln, Blattsalat & Tomaten)

Portion Kartoffelsalat (mit Waldviertler Kartoffeln – nach Oma's Rezept)

Bunte Blattsalat-Schüssel mit Tomaten & Gurken



Für unsere kleinen Gäste

Kinder-Putencordonbleu mit Pommes und Salatgarnitur

Puten-Kinderschnitzel mit Pommes und Salatgarnitur

Spinnenwürstel (frittierte Frankfurter) mit Pommes

Pommes Frites

Für die Naschkatzen

Mostviertlerstrudel mit Äpfeln, Nüsse, Topfen & Zwetschken

Mostviertlerstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers

Mostpudding im Gewürzmost schwimmender Bröselkuchen

Bauernkrapfen mit Marillenmarmelade

Hausgemachte Waffel mit heißen Himbeeren, Bio-Vanilleeis und Schlag

Creme Brûlée mit Birnen Mousse

Mohr im Hemd selbstgemachter Kuchen & Schokosauce

Eis – Mohr mit Bio - Vanilleeis

Marmelade Palatschinken 2 Stück

Schokolade Palatschinke

Fragen Sie nach unseren Mehlspeisen

Warme Jaus'n

Schweinsbraten warm am Brett mit Kren

Surbraten 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 österreichischer Schnitt-, Weichkäse und Liptauer

Maunaleit Speck, Käse, Geselchtes und Kren

Weibaleit Schinken, Käse, Liptauer, Surbraten und Kren

Bretteljause verschiedenstes Fleisch und Käse

Schafmischkäse mit Schnittlauch & Butter

Fleischknödel 1 Stück mit Kren, kalt

Saures

Saures Rindfleisch mit Zwiebel und Kernöl

Saurer Dreier (Rindfleisch, Putenextra und Blunz'n)
mit Zwiebel und Kernöl

Saurer Schafkäse mit Zwiebel und Kernöl (nach Jahreszeit)

Saure Putenextra mit Zwiebel

Aufstriche

Aufstrich Teller Liptauer, Gemüseaufstrich, Leberpastete
und Schafmischkäse (nach Jahreszeit)

Portion Liptauer, Leberpastete oder Bratfett'n

Brote

Belegtes Brot mit Käse & Wurst

Käsebrot

Speckbrot

Fleischbrot

Liptauerbrot

Leberpastetenbrot

Bratfettnbrot

Brot & Gebäck

Weckerl

Schwarzbrot (Hausbrot)



Most



- ¼ ltr / ½ ltr Obstmost lieblich
- ¼ ltr / ½ ltr Birnmost herb
- ¼ ltr / ½ ltr Mostdudler (Most / Almdudler)
- ⅛ ltr Greinöder Birnencider
- ⅛ ltr Frizzante Caberesco – Kolkmann

Naturfruchtsäfte



- ¼ ltr Apfelsaft naturtrüb
- ¼ ltr Birnensaft
- ¼ ltr Birnen-Hollundersaft
- ¼ ltr Orangensaft
- 0,2 ltr Uraltaler Johannisbeere, Erdbeere, Mango
- 0,2 ltr Uraltaler Kirsche, Zwetschke, Marille, Multivitamin

Alkoholfrei



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

Zigaretten zu Trafikpreisen!



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 von Herbert & Hildegard Hahn, Kicking

Nuss, Zirbe aus dem Haus Bruckbach, Urltal

Vierkanter aus Rotwein, Rum, Schnaps & Himbeersirup

Schnaps (Klassiker aus Kicking, gekühlt)

Apfelbrand, Kriecherl, Obstler, Zwetschke

Rotbichlbirne (etwas kerniger)

Engelsbirne (die feinere Version)

Spezialitäten vom Seppelbauer

Gurkengeist, Weichselbrand

Rote Williamsbirne, Beerenbrand Cuvee

Marillenbrand von Andreas Mader, Oberwölbling – Wachau

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!

Good Times Rosé

von Schuller, Oggau, Neusiedlersee - Burgenland

Zartes Hellrosa, duftig nach Erdbeeren – toller Damenwein!

rot

dock rot

von Josef Dockner, Höbenbach, Kremstal

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

Zweigelt Classic

von Schuller, Oggau, Burgenland

Saubere, hochreife Frucht, viel Würze und Mineralik, sehr sortentypisch!

Blaufränkisch Classic

von Schuller, Oggau, Neusiedlersee - Burgenland

Dunkle Beeren und feine Tannine, ein herzhafter Speisenbegleiter!