



Herzlich willkommen beim Perbersdorfer Heurigen

Wir freuen uns, dass Sie da sind! Seit Generationen leben wir echte Mostviertler Gastlichkeit – mit Leidenschaft, Bodenständigkeit und viel Herz.

Unsere Küche? Regional, frisch und ehrlich. Ob unsere beliebte Original „Meta Jausn“, vegane Köstlichkeiten oder Klassiker wie das Mostschaumsupperl – bei uns schmeckt man das Mostviertel in jeder Gabel.

** Frühstücks-Special **

täglich (außer Dienstag) von 7:00 bis 10:00 Uhr
Genießen Sie unser liebevoll zubereitetes Frühstücksbuffet
mit Heißgetränken, frischen Säften & Eierspeisen
um nur **€ 16,00 pro Person**

Kind 8 – 14 Jahre € 12,00 * Kind 4 – 7 Jahre € 7,00 * Kleinkind € 3,00

Starten Sie genussvoll in den Tag – wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Team vom Perbersdorfer Heurigen

Fleisch & Wurstwaren

Wir verwenden nur Fleisch aus Österreich

Aus eigener Landwirtschaft

Fleischerei Freudenschuss - Kematen

Firma Tschiltsch - Steirisches Sulmtal

Bauern aus der Region

Fisch

Schneckenleitner & Resch - Euratsfeld

Firma Kastner - Amstetten

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 Weinberger - Ulmerfeld

Mehl & Müsli

Familie Harreither - Staudenmühle

Schafkäse

Familie Grasberger - St. Leonhard / Wald

BIO - Käserei Berger - Mühldorf (Wachau)

Milchprodukte

Österreichische Molkereien

BIO Eis vom Hansinger

Most & Saft, Cider

Urtaler Fruchtsäfte - St. Peter / Au

Mostbaron Zarl - Hauersdorf (Amstetten)

Mostbaron Reikersdorfer - Greinöd

(Neuhofen)

Schnaps & Liköre

Familie Hahn - Kicking (Euratsfeld) 

Mostbaron Seppelbauer - Amstetten

Familie Mader - Wachau

Urtaler Fruchtsäfte - St. Peter / Au



Ein guter Anfang braucht a guate Suppe

Mostschaumsuppe (Cremesuppe mit Mostviertler Birnmost)

Kaspressknödelsuppe

Leberknödelsuppe

Frittatensuppe

„Ganz ohne Fleisch – mit ganz viel Geschmack“

Auch ohne Speck und Bratl wird's bei uns herhaft

Lachsforelle aus Euratsfeld an Dirndl-Bier Creme

mit Birnen-Kroketten und Romanesco

Zanderfilet natur mit Karotten und Petersilienkartoffeln

Veganer Knödelteller fleischloser-Fleisch- und Grammelknödel,

mit Kartoffeln und warmen Kraut

(frisch gekocht – mind. 20min)



Gegrillter BIO - Schafkäse auf Tomatenchutney mit Rosinen und Rucola

Knödel Quartett (Spinat-, Tomaten-, Pilz- & Roterübenknödel)

mit Nüssen, Kren, Parmesan und zerlassener Butter

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

Salate wie bei Oma

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

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

So schmeckt das Mostviertel

Fleisch gibt's bei uns nur aus Österreich – weil's guat, nah und ehrlich is.

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

Ripperl Reindl gegrillter Brustspitz
mit hausgemachten Wedges und Krautsalat

Zwiebelrostbraten mit Nudeln und Knusperzwiebeln

In Speck gerolltes Hühnerfilet gefüllt mit Bärlauch und Feta,
an Reis und Romanesco

Dreierlei gebackene Klassiker mit Putencordonbleu, Knusperhendl,
Surschnitzel mit Petersilienkartoffeln

mostraße
Mostviertel

Putencordonbleu mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Wienerschnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

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

Für unsere kleinen Mostviertler:innen

Kinder-Putencordonbleu mit Pommes und Salatgarnitur

Puten-Kinderschnitzel mit Pommes und Salatgarnitur

Waldviertlerknödel mit Saft

Pommes Frites

Für die Naschkatzen

Hausgemachte Waffel mit heißen Himbeeren, Bio-Vanilleeis und Schlag

Creme Brûlée mit Birnen Mousse

Eis – Mohr mit Bio - Vanilleeis

Mohr im Hemd selbstgemachter Kuchen & Schokosauce

Marmelade Palatschinken 2 Stück

Mostviertlerstrudel mit Äpfeln, Nüsse, Topfen & Zwetschken

Mostpudding im Gewürzmost schwimmender Bröselkuchen

Bauernkrapfen mit Marillenmarmelade



Unsere Mehlspeisen sind wie die Liebe:

„hausgemacht & nicht immer planbar.“ Einfach fragen!

„Nach altem Rezept gebacken – Mehlspeisen wie bei der Oma.

Was wir grad haben, verraten wir Ihnen gern!“

Sa, So & Feiertags gibt's die Jause ab 14:30 Uhr

Wärmende Klassiker aus Omas Küche

Schweinsbraten warm am Brett mit Kren

Surbraten warm am Brett mit Kren

Gulaschsuppe (hausgemacht – nach Laune der Küche)

Warmes Surbratenweckerl mit Kren

Der Klassiker schlecht hin seit über 40 Jahren die Meta Jausn

2 Personen – Mini Meter

3 Personen

4 Personen

5 Personen

6 Personen

mostraße
Mostviertel



Jaus'nklassiker auf Brot & Brett'l

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

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

Schafmischkäse mit Schnittlauch & Butter

Fleischknödel mit Kren, kalt

Belegtes Brot mit Käse & Wurst

Käsebrot

Fleischbrot

Speckbrot

Liptauerbrot

Bratfettnbrot

mostraße
Mostviertel

Mostviertler Essigspiele

Saures Rindfleisch mit Zwiebel und Kernöl

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

Saure Putenextra mit Zwiebel

Brot & Gebäck

Weckerl

Schwarzbrot (Hausbrot)

Durtstlöscher mit Schaumkrone



$\frac{1}{3}$ / $\frac{1}{2}$ Kaiser Märzen

$\frac{1}{3}$ / $\frac{1}{2}$ Weihenstephaner Hefetrüb

$\frac{1}{3}$ / $\frac{1}{2}$ Schladminger Bio Zwickl

$\frac{1}{3}$ / $\frac{1}{2}$ Gösser Natur Radler

Fl Alkoholfreies Bier: Schloßgold, Gösser naturtrüb

Fl Alkoholfreies Edelweiss Weizen

mostraße
Mostviertel

Mostgelüste und Schaumträume



$\frac{1}{4}$ ltr / $\frac{1}{2}$ ltr Obstmost lieblich

$\frac{1}{4}$ ltr / $\frac{1}{2}$ ltr Birnmost herb

$\frac{1}{4}$ ltr / $\frac{1}{2}$ ltr Mostdudler (Most / Almdudler)

$\frac{1}{8}$ ltr Greinöder Birnencider

$\frac{1}{8}$ ltr Frizzante Caberesco – Kolkmann

Mostviertler Durstlöscher



½ ltr Apfelsaft naturtrüb
½ ltr Birnensaft
½ ltr Birnen-Hollundersaft
½ ltr Orangensaft
0,2 ltr Urtaler Johannisbeere, Erdbeere, Mango
0,2 ltr Urtaler Zwetschke, Marille, Multivitamin

Klassische Durstlöscher



½ ltr Almdudler, Cola
⅓ ltr Pfirsich Eistee
1 Fl Frucade, Sprite
½ ltr Leitungswasser / mit frischer Zitrone
½ ltr Leitungswasser / mit frischer Zitrone
1 ltr Leitungswasser
½ ltr Sodawasser / mit frischer Zitrone
½ ltr Sodawasser / mit frischer Zitrone

mostraße
Mostviertel

Für die G'schichten draußen: Zigaretten zu Trafikpreisen!

Veltliner & Co



½ ltr Grüner Veltliner

½ ltr G'spritzter

Zweigelt & Freunde



½ ltr Zweigelt

½ ltr G'spritzter

Warmer Genussmomente



mostraße
Mostviertel

Kleiner Brauner

Verlängerter

Großer Brauner

Melange, Cappuccino

Tee div. Sorten / mit frischer Zitrone

Heiße Schokolade

Liköre

Dirndl, Brombeere von Herbert & Hildegard Hahn, Kicking
Nuss, Zirbe aus dem Haus Bruckbach, Urltal

Schnaps (Klassiker aus Kicking, gekühlt)

Apfelbrand, Kriecherl, Obstler, Zwetschke
Rotbichlbirne (etwas kerniger)
Engelsbirne (die feinere Version)

Spezialitäten vom Seppelbauer

mostraße
Mostviertel

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 Extraksüße!

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!