



# PAMPERL



# Aus der Heurigenkuchl

---

Platte für Zwei	11,50
Hauerjause	7,90
Portion Surbraten garniert	7,50
Portion Geselchtes mit Schwarzwurzeln	7,90
Portion Presswurst oder Blunz'n in Essig und Öl (Kernöl)	5,90

## Brote

---

Kümmelbratenbrot	3,90
Surfleischbrot garniert	3,90
Selchfleischbrot garniert	3,90
Speckbrot garniert	3,90

## Käse

---

Emmentalerbrot	3,90
Salzstangerl mit Emmentaler	3,90
Käseplatte	7,80

# Aufstrich Variationen

---

Aufstrichteller	5,90
Fleisch-, Grammel-, Leberaufstrichbrot	3,20
Eier-, Liptauer-, Knoblauchaufstrichbrot	3,20
Bratenfett-, Schmalzbrot mit Zwiebel und/oder Knoblauch	3,20

## „leicht & frisch“

---

Nudelsalat	5,90
Frisches, belegtes Grüner Veltliner Weckerl	4,50
Vegetarisches Grüner Veltliner Weckerl	4,50
Tomaten-Mozzarella-Platte	5,30
Tomaten-Mozzarella mit Surfleisch	5,90
Griechischer Sommersalat	5,90
Wurstsalat	5,50
Vegane Platte	5,90

# Beilagen

---

Ei	1,00
Portion Gurkerl oder Pfefferoni	1,50
Brot, je Stück	0,80
Gebäck, je Stück (Kornspitz, Käsestangerl, Salzstangerl)	1,40

## Aus der „süßen Ecke“

---

Diverse Mehlspeisen	2,50
---------------------	------

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

# Weinkarte

---

## Weißweine

---

Gemischter Satz 2022	1/8 Ltr.	2,30
	0,75 Ltr.	13,00
Grüner Veltliner „Die Hölle“ 2022	1/8 Ltr.	2,30
	0,75 Ltr.	13,00
Weinviertel DAC „Lange Haide“ 2022	1/8 Ltr.	2,30
	0,75 Ltr.	13,00
Weinviertel DAC 2021	1/8 Ltr.	2,30
	0,75 Ltr.	13,00
Rheinriesling 2022	1/8 Ltr.	2,30
	0,75 Ltr.	13,00
Sauvignon Blanc 2022	1/8 Ltr.	2,30
	0,75 Ltr.	13,00
Gelber Muskateller 2022	1/8 Ltr.	2,30
	0,75 Ltr.	13,00
Zweigelt Rosé 2022	1/8 Ltr.	2,30
	0,75 Ltr.	13,00

---

## Frizzante

---

Rosé Frizzante	1/8 Ltr.	2,80
	0,75 Ltr.	15,00

---

## Rotweine

---

Cuvée Raphael 2020	1/8 Ltr.	2,30
	0,75 Ltr.	13,00
Zweigelt „Kardinal“ 2020	1/8 Ltr.	2,30
	0,75 Ltr.	13,00

# Produkte aus der Region

**Obst und Gemüse** „Gemüse-Manufaktur Kemeter“, Nappersdorf

**Eier** „Stadtschwein & Hühnermobil Familie Kraus“, Maria-Roggendorf

**Brot und Gebäck** „Bäckerei Konditorei Angerbauer“, Guntersdorf

**Knoblauch** Familie Mayer, Porrau

**Kürbiskernöl** Thomas und Birgit Pamperl, Maria-Roggendorf

**Fleischverarbeitung** „Weingut und Heurigen Pamperl“, Hart-Aschendorf



# Getränke

---

## Aperitif

---

Hugo-Spritz	3,90
Aperol-Spritz	3,90

---

## Alkoholfreie Getränke

---

¼ Ltr. Traubensaft	2,20
¼ Ltr. Almdudler	2,20
¼ Ltr. Aufg'spritz (Traubensaft, Almdudler)	1,70
½ Ltr. Aufg'spritz (Traubensaft, Almdudler)	3,30
¼ Ltr. Sodawasser	1,00
1 Ltr. Sodawasser	3,00
¼ Ltr. Holler	2,00
½ Ltr. Holler	3,30

---

## Alkoholische Getränke

---

⅓ Ltr. Weißwein (Schankwein Grüner Veltliner)	1,80
⅓ Ltr. Rotwein (Schankwein Zweigelt)	1,80
¼ Ltr. G'spritzter weiß/rot	2,00
¼ Ltr. Kaiserspritzer	2,20
¼ Ltr. Almdudler weiß/rot	2,50
Schnaps (Marillenbrand, Tresterbrand)	1,50

## Weinbaubetrieb Familie Pamperl



Der Weinbaubetrieb der Familie Pamperl baut in besten Mailberger Lagen Weine der Sorten Grüner Veltliner, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Müller Thurgau, Welschriesling, Gelber Muskateller, Rheinriesling sowie Blauer Portugieser, Roesler und Zweigelt an.

Wenn „ausg‘steckt is“ kann man diese Weine zusammen mit traditionellen Heurigengerichten im familieneigenen Heurigen, in dem bis zu 160 Personen Platz finden, genießen – während der Sommerkellerwoche auch im restaurierten familieneigenen Kellerstöckl in der Hundsberg Kellergasse.

Öffnungszeiten 6. Bis 29. Oktober 2023  
Ab 16:00 Uhr, im Heurigenlokal

### Anfragen und Tischreservierungen

0664 461 88 00  
office@weingut-pamperl.at  
2041 Hart-Aschendorf 46

[weingut-pamperl.at](http://weingut-pamperl.at)