



Speisen



AUS DER HEURIGENKUCHL

Platte für Zwei	€ 13,90
Hauerjause	€ 9,20
Portion Surbraten garniert	€ 8,20
Portion Geselchtes mit Schwarzwurzeln	€ 8,50
Portion Presswurst oder Blunz´n in Essig und Öl (Kernöl)	€ 6,50
Portion Presswurst & Blunz´n gemischt in Essig und Öl (Kernöl)	€ 6,50

BROTE

Bauernbrot	€ 5,40
Kümmelbratenbrot	€ 4,20
Surfleischbrot garniert	€ 4,20
Selchfleischbrot garniert	€ 4,20
Speckbrot garniert	€ 4,20

AUFSTRICHVARIATIONEN

Aufstrichteller	€ 6,20
Fleisch-, Grammel-, Leberaufstrichbrot	€ 3,50
Eier-, Liptauer-, Knoblauchaufstrichbrot	€ 3,50
Bratenfett-, Schmalzbrot mit Zwiebel und / oder Knoblauch	€ 3,30



Speisen



KÄSE

Emmentalerbrot	€ 4,50
Salzstangerl mit Emmentaler	€ 4,50
Käseplatte	€ 8,50

LEICHT & FRISCH

Weinviertel-Weckerl (Pesto, Tomate-Mozarella, Selchfleisch, garniert)	€ 4,90
Nudelsalat	€ 6,50
Grüner Veltliner Weckerl (Rahm-Sauce, Surfleisch, garniert)	€ 5,10
Tomaten-Mozarella-Platte	€ 5,80
Tomaten-Mozarella-Platte mit Surfleisch	€ 6,80
Wurstsalat	€ 5,50
Griechischer Salat	€ 6,80
Vegane Platte	€ 6,80

BEILAGEN

Portion Gurkerl, Pfefferoni oder Ei	€ 1,00
Brot je Stück	€ 0,90
Gebäck je Stück	€ 1,60

SNACK´S & DESSERT´S

Schaumrolle, Nusskipferl	€ 3,00
Mehlspeisen	€ 3,50

Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.
Für kleine Portionen wird € 1,00 abgezogen.



Getränke

APERITIF

Tante "Poldi" (Beeren-Spritzer)	€ 4,20
Tante "Mitzi" (Veilchen-Spritzer)	€ 4,20
Tante "Resi" (Zitronen-Limetten-Spritzer)	€ 4,20
Tante "Hanni" (Traubensaft-Limetten-Spritzer)	€ 4,20
Hugo, Aperol-Spritz	€ 4,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

¼ l Traubensaft	€ 2,50
¼ l Almdudler	€ 2,50
¼ l Aufg'spritzt (Almdudler, Traubensaft, Holler)	€ 2,20
½ l Aufg'spritzt (Almdudler, Traubensaft, Holler)	€ 3,80
¼ l Sodawasser	€ 1,50
1 l Sodawasser	€ 3,50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

⅓ l Weißwein (Schankwein - Grüner Veltliner)	€ 2,00
⅓ l Rotwein (Schankwein - Zweigelt)	€ 2,00
¼ l G'spritzter weiß / rot	€ 2,50
¼ l Kaiserspritzer	€ 2,70
¼ l Almdudler weiß / rot	€ 2,70
Schnaps (Marillenbrand, Tresterbrand, Nussschnaps)	€ 2,00



Weinkarte

WEISSWEINE

	0,75l	½l
Stefanie´s Neuer 2025	€ 15,00	€ 2,80
Welschriesling 2025	€ 15,00	€ 2,80
Weinviertel DAC "Gramatstal" 2025	€ 15,00	€ 2,80
Weinviertel DAC "Lange Haide" 2025	€ 15,00	€ 2,80
Donauveltliner 2025	€ 15,00	€ 2,80
Weinviertel DAC "Die Hölle" 2024	€ 15,00	€ 2,80
Weinviertel DAC "Mailberg" 2024	€ 15,00	€ 2,80
Sauvignon Blanc 2024	€ 15,00	€ 2,80
Rheinriesling 2024	€ 15,00	€ 2,80
Zweigelt Rosé 2024	€ 15,00	€ 2,80

FRIZZANTE

Rosé Frizzante 2024	€ 17,00	€ 3,20
---------------------	---------	--------

ROTWEINE

Roesler 2024	€ 15,00	€ 2,80
Zweigelt Kardinal 2024	€ 15,00	€ 2,80

Über uns

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 "ausgesteckt is" kann man diese Weine zusammen mit traditionellen Heurigen-gerichten im familieneigenen Heurigen, in dem bis zu 160 Personen Platz finden, genießen - während der Sommerkellerwochen auch im restaurierten familieneigenen Kellerstöckl in der Hundsberg Kellergasse.



Heimisch

PRODUKTE AUS DER REGION

Saisonales Obst und Gemüse - Manufaktur Kemeter | Nappersdorf

Eier - Stadtschwein & Hühnermobil Familie Kraus | Maria-Roggendorf

Brot & Gebäck - Bäckerei Konditorei Angerbauer | Guntersdorf

Knoblauch - Familie Mayer | Porrau

Kürbiskernöl - Thomas und Birgit Pamperl | Maria-Roggendorf

Fleischverarbeitung - Weingut & Heuriger Fam. Pamperl | Hart-Aschendorf



ANFRAGEN & RESERVIERUNGEN

☎ 0664 / 461 88 00

✉ office@weingut-pamperl.at

🌐 www.weingut-pamperl.at

📷 www.instagram.com/weingutpamperl/

