

Mein Menü

"So schmeckt der Sommer"

Ein höchst genussvolles Sommer - Opening der Sonderklasse zur Sonnenwende mit dem Besten, was Saison, Region und Natur aktuell zu bieten haben.

Pilze, Schwammerl, Wald- und Wiesenkräuter, Gemüse, Fisch, Fleisch, Obst - kreative Inspiration pur in fünf exquisiten, sommerlich leichten Gängen!

Die dazu passenden Weine kommen diesmal von den sonnenverwöhnten Rieden des **Weingutes Habersack** in Weiden am See.

FREILAND-WOLLSCHWEIN

(leicht gesülzt)

Eierschwammerl, Kräuter von der Sommerwiese

(EUR 16,90)

Welschriesling 2018 - EUR 4,00

KALTES SÜPPCHEN

Gurke, Buttermilch, Minze, Langusten Tartar

(EUR 9,90)

Rosé Cuvée 2018 - EUR 4,00

SEEFORLE "GUT DORNAU"

(schonend auf den Punkt gebraten)

Crème von den Erbsentrieben, gebratener Römersalat, junge Erdäpfel

(Zwischengang EUR 17,90, Hauptgang EUR 25,90)

Chardonnay 2018 - EUR 4,00

HOLLUNDERSORBET

(EUR 5,90)

FREILAND-WOLLSCHWEIN MAL ZWEI

(rosa Filet & geschmorte Schulter)

hausgemachter Steinpilzraviolo, Ofenparadeiser

(EUR 24,90)

St. Laurent Ried Prädium 2017 - EUR 5,00 oder Rubin Cuvée (BF/CS/ZW) 2015 - EUR 5,70

DESSERT

Kirschen im Knusperteig, Berni's Sauerrahmeis

(EUR 9,90)

Eiswein vom Blaufränkischen 1999 - 1/16 EUR 6,70

3-Gänge - EUR 38,00 (S/H/N)

3-Gänge - EUR 44,00 (V/S/H)

4-Gänge - EUR 52,40 (V/S/H/N)

5-Gänge - ohne Sorbet EUR 67,60 / mit Sorbet EUR 72,60

Gerne servieren wir auch einzelne Gerichte aus meinem Menüvorschlag!

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

VORSPEISEN

BACHSAIBLING & BIO-SCHAFFRISCHKÄSE	16,90
<i>(roh mariniertes Bachsaibling vom Gut Dornau, Schaffrischkäse vom Preiner Biobauern Nil)</i>	
Gartengurke, Gartenkresse, Wiesenkräuter	
WULKA-PROSCIUTTO	15,90
<i>(eine von Hans Bauers Schinkenspezialitäten vom Heidewuggerl)</i>	
Gurke, Melone, Kukuruz, Salzkäse	
HANDGEHACKTES RINDERFILET	17,90
<i>(vom liebevoll aufgezogenen Puchberger Weiderind aus der Fleischerei Nötsch)</i>	
Pilzconsomme, Estragon	

SUPPEN

RINDERKRAFTSUPPE	
mit hausgemachtem, gebackenem Kalbsleberknödel	6,90
mit selbstgemachten Nudeln	5,90
GEMÜSECREMESUPPE vom marktfrischen Gemüse des Tages	5,90
PANNONISCHE FISCHSUPPE (wird frisch zubereitet)	9,90 / 13,90
<i>pannonischer Safran, marktfrische Fische</i>	
<i>Portion klein / groß</i>	

SALATE

GEMISCHTER BLATTSALAT	4,70
BUNTER SALATTELLER	5,20
SALAT MIT RUCOLA, TOMATEN, PARMESAN UND OLIVEN	6,90
:*****	
GEDECK	3,10
<i>Auf Wunsch servieren glutenfreies Gebäck (Aufpreis 1,00 EUR).</i>	

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

MEINE KLASSIKER

GEBACKENE, GEFÜLLTE SULMTALER HÜHNERBRUST 16,90

(unser "Edel-Chicken Cordon bleu")

Gurken-/Rucolasalat

(Fülle: Bio-Büffelmozzarella und Wulka Prosciutto Pannonico; auf Bestellung Panade glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)

LEBER VOM WALDVIERTLER BIO-KALB 19,90

(zart rosa glasiert)

Polentanockerl, Erbsenschoten, Mispeln, Rosmarin

WIENER SCHNITZEL VOM WALDVIERTLER BIO-KALB 19,90

(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)

Erdäpfel-/Vogersalat

(auf Bestellung Panade glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)

SCHWARZFEDER FREILANDHUHN 18,90

(zart gebratenes Bruststück)

Grünkern, Eierschwammerl, Paradeiser

GESCHMORTES OCHSENBACKERL 24,90

(vom Puchberger Weiderind aus der Fleischerei Nötsch, Erdäpfel vom Hofladen Krenn aus Saubersdorf)

Erdäpfel-/Kräuterpolsterl, Eierschwammerl, junge Mairüben

RINDERFILET VON DER ÖSTERREICHISCHEN BIO-KALBIN 35,00

("ALLA ROSSINI" mit Entenleber)

45,00

Sellerie-/Zitruspürre, Steinpilze, Jungzwiebel

STEINPILZRISOTTO 16,90 / 23,90

Belperkäse, Haselnüsse

Portion Vorspeise / Hauptspeise

... darüber hinaus mein "Schlankmacher-Fisch"

FILET VON DER LACHSFORELLE 25,90

(schonend gebratene Lachsforelle vom Gut Dornau)

Zucchini-/Radieschengemüse, gelierter Paradeisfonds, Basilikumöl, Sonnenblumenkerne

*Auf Wunsch backen wir Ihr Schnitzerl oder Ihr Backhenderl mit glutenfreiem Mehl
und glutenfreien Bröseln und servieren glutenfreies Gebäck (Aufpreis jeweils 1,00 EUR).*

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

DESSERTS / KÄSE

Desserts

PETRA´S PALATSCHINKEN *pro Stück* 3,50
mit oder ohne Geist, gefüllt mit hausgemachter
Marillen-, Erdbeer- oder Heidelbeermarmelade

ERDBEERDESSERT 9,90
Junger Sauerampfer, Mascarpone

VARIATION VON BERNHARD`S "GEFRORENEM" 8,90
3 verschiedene Sorten vom selbstgemachten Eis

SORBETTO AL LIMONE 7,20
(Zitronensorbet mit Wodka)

Käse

KÄSEVARIATION AUS FRANKREICH *4 Sorten ab* 11,90

Verschiedene französische AOP-Käsesorten, von kleinen regionalen Herstellern.

Zusammengestellt von ERIC LEFEBVRE, "DEM" Käse - Affineur schlechthin.

(2004 zum Meilleur de France gewählt)

Serviert mit Feigensenf und selbstgemachtem Lavendelhonig.

Unser Servicepersonal unterstützt Sie bei der Auswahl gerne!

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

VORSCHAU

Info Urlaub:

Betriebsurlaub vom 2. bis einschließlich 16. Juli 2019,
telefonisch sind wir in dieser Zeit nicht erreichbar. Reservierungen nehmen wir jedoch auch während unseres Urlaubs gerne per e-mail entgegen. Ab 17. Juli sind wir wieder für Sie/Euch da und starten wir gleich mit unserem nächsten neuen Backhaus.

"NEUES BACKHAUS"

Machen Sie mit uns **jeden 2. Mittwoch**
eine kulinarische Entdeckungsreise mit
einem **5-gängigen Themenmenü zum**
Fixpreis von EUR 55,00 inkl. Weinbegleitung.

Unser nächster Termin "Neues Backhaus" ist am Mittwoch den 17. Juli 2019

Beginn 19:00, wir bitten um Reservierung!

Thema diesmal:

"Kostbare" Landesausstellung: **Teil 3 – Das Waldviertel**

Das Weinviertel als kulinarische Speisekammer Österreichs zu bezeichnen, ist keineswegs eine Übertreibung. Obst, Gemüse, Getreide, Spargel gedeihen hier unter optimalen Bedingungen, nachhaltig biologische Fleisch- und Geflügelproduktion liefert herausragende Qualität und der - namensgebende - Rebensaft reift in den besten Rieden. Teil 2 unserer "kostbaren" Landesausstellung über die Niederösterreichischen Landesviertel steht ganz im Zeichen von exquisiten Kreationen mit charakteristischen und typischen Produkten. Das renommierte Weinviertler **Weingut Gschweicher** in Rössitz, das mit seinen herausragenden Weinen immer wieder Lobeshymnen in allen einschlägigen Medien erntet, wird zu diesem Menü die passenden Weine bei- und vorstellen.

Alle Infos finden Sie auf unserer homepage unter

www.altes-backhaus.at/neues-backhaus

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!