

Mein Menü

"Kostbare" Landesausstellung:

Teil 1 – Das Industrieviertel

Dass das Industrieviertel, den am wenigsten verlockenden Namen ins Treffen zu führen hat, wenn es um Kulinarik und Genuss in Niederösterreich geht, darf nicht über den Reichtum und die unglaubliche Vielfalt einzigartiger geschmackstgenuiner Spitzenprodukte in dieser Region hinwegtäuschen. So beginnen wir mit einem exklusiven Reigen exquisiter Gänge und Gerichte aus unserer unmittelbaren Umgebung. Das am nordöstlichen Rand des Industrieviertels gelegene Spitzenweingut **Taferner aus Göttlesbrunn** wird dazu die perfekt passenden Weine beistellen.

BACHSAIBLING & BIO-SCHAFFRISCHKÄSE

(roh marinierter Bachsaibling vom Gut Dornau, Schaffrischkäse vom Preiner Biobauern Nil)

Gartengurke, Gartenkresse, Wiesenkräuter

(EUR 16,90)

Grüner Veltliner 2018 - EUR 3,70

HANDGEHACKTES RINDERFILET

(vom liebevoll aufgezogenen Puchberger Weiderind aus der Fleischerei Nötsch)

Pilzconsomme, Estragon

(EUR 15,90)

Sauvignon Blanc 2018 - EUR 4,70

FILET VON DER LACHSFORELLE

(schonend gebratene Lachsforelle vom Gut Dornau)

Zucchini-/Radieschengemüse, geliertes Paradeisfond, Basilikumöl, Sonnenblumenkerne

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

Chardonnay 2018 - EUR 4,50

HOLLUNDERSORBET

(EUR 5,90)

GESCHMORTES OCHSENBACKERL

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

Erdäpfel-/Kräuterpolsterl, Eierschwammerl, junge Mairüben

(EUR 24,90)

St. Laurent 2015- EUR 5,50 oder Rubin Carnuntum Zweigelt 2017 - EUR 5,90

DESSERT

Bio-Gartenkirsche, Bio-Bitterschokolade

(EUR 9,90)

Beerenauslese (CH/WR) 2016, WG Kracher, Illmitz - 1/16 EUR 7,20

3-Gänge - EUR 43,10 (2.V/H/N)

3-Gänge - EUR 49,00 (1.V/2.V/H)

4-Gänge - EUR 57,50 (1.V/2.V/H/N)

5-Gänge - ohne Sorbet EUR 72,70 / mit Sorbet EUR 77,70

Gerne servieren wir auch einzelne Gerichte aus meinem Menüvorschlag!

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

VORSPEISEN

GRÜNER SPARGEL & CEVICHE VOM ZANDER	17,90
Spargel-/Bergpfeffereis, Frühlingsaromen, Lacules Bio-Olivenöl	
WULKA-PROSCIUTTO	15,90
<i>(eine von Hans Bauers Schinkenspezialitäten vom Heidewuggerl)</i>	
Gurke, Melone, Kukuruz, Salzkäse	
STEINPILZRISOTTO	16,90 / 23,90
Belperkäse, Haselnüsse	
<i>Portion Vorspeise / Hauptspeise</i>	

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

RINDERFILET VON DER ÖSTERREICHISCHEN BIO-KALBIN 35,00

("ALLA ROSSINI" mit Entenleber)

Sellerie-/Zitruspürre, Steinpilze, Jungzwiebel

45,00

... darüber hinaus mein "Schlankmacher-Fisch"

GEBRATENES FILET VOM WOLFSBARSCH 25,90

(Angel Wildfang)

Zitronen-/Dill-Bohnscharln, Grammeln vom Heidewuggerl

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 mit oder ohne Geist, gefüllt mit hausgemachter Marillen-, Erdbeer- oder Heidelbeermarmelade	<i>pro Stück</i>	3,50
ERDBEERDESSERT Junger Sauerampfer, Mascarpone		9,90
VARIATION VON BERNHARD`S "GEFRORENEM" 3 verschiedene Sorten vom selbstgemachten Eis		8,90
SORBETTO AL LIMONE <i>(Zitronensorbet mit Wodka)</i>		7,20

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 Feiertage und Urlaub:

**Pfingstmontag 10. und Fronleichnam Donnerstag 20. Juni 2019 geschlossen,
Betriebsurlaub vom 2. bis einschließlich 16. Juli 2019**

"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 19. Juni 2019

Beginn 19:00, wir bitten um Reservierung!

Thema diesmal:

Sommerwiese, Sommerwald

In verschwenderischer Vielfalt bietet uns die Natur zu Sommerbeginn die herrlichsten
Zutaten für opulente Kreationen an: Freilandwollschwein, Eierschwammerl,
Steinpilze, Seeforelle, Kirschen und die herrlichsten Wiesenkräuter.
.....ein geschmacklich intensivere Kaleidoskop in fünf Gängen.

Die dazu passenden Weine kommen diesmal von den sonnenverwöhnten Rieden des **Weingutes**
Habersack in Weiden am See und werden uns von Karin Habersack persönlich vorgestellt.

Alle Infos finden Sie auf unserer homepage unter

www.altes-backhaus.at/neues-backhaus

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!

Für Geburtstags-, Familien-, Firmen-, Weihnachtsfeiern und sonstige Festivitäten stehen wir
ab 20 Personen jederzeit zusätzlich auch an unseren Ruhetagen (SO/MO)
mit unserem ganzen Lokal für Sie zur Verfügung
und kochen gerne Ihr Wunschmenü oder Ihre Lieblingsgerichte!