

# Mein Menü

## "Kürbis & Kalb – und edle Schlossweine."

Edles Bio-Kalb und reife Kürbisse - erlesene Zutaten, die in den Händen kreativer Spitzenköche eine optimale Grundlage für raffinierte, geschmackvolle Kompositionen abgeben. So auch in diesem exklusiven Menü, mit dem wir kulinarisch in den Herbst starten.

Die berühmten Weine des vielfach prämierten Spitzenweingutes **Schloss Gobelsburg** bilden dafür den perfekten, genussvollen Rahmen.

### SCHEIBEN VOM ROSA BIO-KALB

*(fein mariniert, zartrosa)*

marinierter Muskatkürbis, Kürbiskernöl, Feldsalat

(EUR 17,90)

**Grüner Veltliner Löss 2018 - Gobelsburger Klassiker / EUR 4,00, Riesling Urgestein 2018 - Gobelsburger Klassiker / EUR 4,90**

### KALBSBRIES RAVIOLO

*(Petras hausgemachte Pasta)*

Schaum vom Butternusskürbis

(EUR 14,90)

**Grüner Veltliner Steinsetz 2018 - Kamptal DAC / EUR 6,50**

### KARPFEN VON "GUT DORNAU"

*(gebratenes Filet, sehr gut entgrätet)*

Hokkaidokürbis, Zitronengras

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

**Riesling Gaisberg 1. Lage 2017 - Kamptal DAC / EUR 7,90**

### APFEL-/BASILIKUM SORBET

(EUR 5,90)

### FILET VOM BIO-KALB

*(zartrosa gebraten)*

Gulasch vom Avalonkürbis, Herbstpilze

(EUR 27,90)

**Schloss Gobelsburg Zweigelt Reserve 2015 / EUR 9,20**

### DESSERT

von der Bio-Zwetschke

(EUR 9,90)

**Schloss Gobelsburg Riesling Auslese 2017 - 1/16 EUR 6,00**

3-Gänge - EUR 44,80 (V2/H/N)

3-Gänge - EUR 47,40 (V1/H/N)

4-Gänge - EUR 60,00 (V1/V2/H/N)

5-Gänge - ohne Sorbet EUR 75,20 / mit Sorbet EUR 80,20

**Gerne servieren wir auch einzelne Gerichte aus meinem Menüvorschlag!**

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

## VORSPESIEN

HERBSTSALAT	14,90
Ofenkürbis, Lavendel-/Senfeis	
Wulka Prosciutto von Hansi Bauer aus Pöttelsdorf	
GELBFLOSSETHUNFISCH TATAKI	17,90
<i>(kurz angebratene Schnitten vom Tuna, Sashimi-Qualität)</i>	
marinierte Muskatkürbissprossen, Thunfisch-/Koriander Dashi	
HANDGEHACKTES RINDERFILET	17,90
<i>(vom Waldviertler Blondvieh)</i>	
marinierte Steinpilze, Steinpilzconsomme, Steinpilzhollandaise	
SEPIE LINGUINE	15,90 / 20,90
<i>(Petras hausgemachte Pasta)</i>	
gelber Paprikaschaum, Jakobsmuschel	

*(Vorspeise/Hauptspeise)*

## SUPPEN

RINDERKRAFTSUPPE	
mit hausgemachtem, gebackenem Kalbsleberknödel	6,90
mit hausgemachten Kräuterfritatten	5,90
GEMÜSECREMESUPPE vom marktfrischen Gemüse des Tages	5,90
PANNONISCHE FISCHSUPPE <i>(wird frisch zubereitet)</i>	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 <i>(unser "Edel-Chicken Cordon bleu")</i> bunter Salatteller mit Kernöl <i>(Fülle: Bio-Büffelmozzarella und Wulka Prosciutto Pannonicico; auf Bestellung Panade glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)</i>	16,90
LEBER VOM PIELACHTALER BIO-LAMM <i>(zart rosa glasiert)</i> Süßkartoffelcreme, Dirndl, schwarze Nuss	19,90
WIENER SCHNITZEL VOM WALDVIERTLER BIO-KALB <i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i> Erdäpfel-/Vogel Salat <i>(mit heurigen Erdäpfeln vom Bauernladen Krenn in Saubersdorf)</i> <i>(auf Bestellung Panade glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)</i>	19,90
PERLHUHNBRUST & KANINCHENLEBER <i>(gebratene Hühnerbrust und sautierte Leber vom Hauskaninchen)</i> Erdäpfel-/Kräuterpolsterl, Herbstpilzgemüse	21,90
BACKERL VOM MANGALITZA-SCHWEIN <i>(butterweich geschmort)</i> Emmer-/Bohngemüse, Kräuterrahm	22,90
RINDERFILET VON DER ÖSTERREICHISCHEN BIO-KALBIN ("ALLA ROSSINI" mit Entenleber) Bio-Stundenei, Wurzelgemüse in verschiedenen Texturen, Sommertrüffel	35,00 45,00
<b>... darüber hinaus mein "Schlankmacher-Fisch"</b>	
FILET VOM SEESAIBLING <i>(vom Gut Dornau, schonend gebraten)</i> Ofengemüse, Salzlimetten, Thymianschaum	25,90

*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
VANILLE-/LAVENDEL OBERSCREMESCHNITTE <i>(ein kleiner süßer Abschluss)</i>		4,90
WACHAUER MARILLENKNÖDEL Nussbrösel, Bauertopfeneis		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

## **"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 25. September 2019**

**Beginn 19:00, wir bitten um Reservierung!**

Thema diesmal:

## **"Ente gut - alles gut."**

Im Repertoire der Haute Cuisine nehmen Enten (sowohl die artgerecht gezüchtete Hausente als auch die frisch erlegte Wildente) verdientermaßen einen unverzichtbaren Platz ein. Ob klassisch kross gebraten, geschmort oder confiert, als Basis für Terrinen und Pasteten - abgesehen von den Federn ist bei Enten einfach alles eine ergiebige Quelle kulinarischer Inspiration für raffinierte Kreationen.

Und damit ein würdiges Thema für dieses Menü.

Würdige Begleiter dazu sind die BIO-Spitzenweine des bekannten **Wiener TOP-Weingutes Wieninger**, die Repräsentant "Schorschi" Grohs persönlich kommentieren wird.

Alle Infos finden Sie auf unserer homepage unter

[www.altes-backhaus.at/neues-backhaus](http://www.altes-backhaus.at/neues-backhaus)

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!

*Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!*