

Mein Menü

"Edles von der Pirsch: Reh & Hirsch"

Hochsaison für das edle Weidwerk = Hochsaison für Wild-Connaissseure!
Frisch erlegt und ohne Umwege kommen Reh und Hirsch aus den Revieren vor unserer Haustür
direkt in unsere Küche und werden unter Anwendung intuitiver Gar- und Zubereitungs-
methoden zu immer neuen und aufregenden Gerichten verarbeitet.

Aus den besten Kreationen haben wir dieses exquisite Menü zusammengestellt.

Reinsortige und meisterhaft cuvétierte Spitzenweine vom mittelburgenländischen
TOP-Weingut Reumann in Deutschkreutz bilden dazu die adäquate Begleitung.

HIRSCH & ROTKRAUT

(hausgeräucherter, rosa Hirschrücken & Rotkraut-/Walnussalat)

Cranberryeis

(EUR 16,90)

Zweigelt Classic 2017 - EUR 4,40

REH & GNOCCHI

(Ragout vom Reh & hausgemachte Kürbisgnocchi)

brauner Waldchampignon

(Vorspeise EUR 14,90, Hauptspeise EUR 21,90)

FABIAN Blaufränkisch DAC 2017 - EUR 4,50

STÖR VOM "GUT DORNAU"

(gebratenes Filet)

geschmorte Rüben, Rübenessenz, Kren

(Zwischengang EUR 17,90, Hauptgang EUR 26,90)

Chardonnay 2018 - EUR 3,90

WILLIAMS-BIRNEN SORBET

(EUR 5,90)

REH & HIRSCH

(geschmorte Rehschulter & rosa gebratenes Hirschfilet)

Selleriepüree, Karotten, Rotweincharlotten

(EUR 27,90)

PHOENIX 2017 Cuvée (BF/CS/ME/SY) 2017 - EUR 9,00

DESSERT

Quitte, Bitterschokolade

(EUR 9,90)

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

3-Gänge - EUR 44,80 (V2/H/N)

3-Gänge - EUR 46,50 (V1/H/N)

4-Gänge - EUR 59,20 (V1/V2/H/N)

5-Gänge - ohne Sorbet EUR 74,40 / mit Sorbet EUR 79,40

Gerne servieren wir auch einzelne Gerichte aus meinem Menüvorschlag!

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

VORSPEISEN

BIO-LACHSFORELLENFILET in Café-Asche geräuchert, Wildkräutersalat, scharfes Campari-Sorbet	16,90
GELBFLOSSENTHUNFISCH TATAKI <i>(kurz angebratene Schnitten vom Tuna, Sashimi-Qualität)</i> marinierte Muskatkürbissprossen, Thunfisch-/Koriander Dashi	17,90
HANDGEHACKTES RINDERFILET <i>(vom Waldviertler Blondvieh)</i> marinierte Steinpilze, Steinpilzconsomme, Steinpilzhollandaise	17,90
SPINAT-/SCHAFKÄSE RAVIOLI <i>(Petras hausgemachte Pasta)</i> Schaum vom Butternusskürbis	14,90 / 19,90 <i>(Vorspeise/Hauptspeise)</i>

SUPPEN

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

SALATE

GEMISCHTER BLATTSALAT	4,70
BUNTER SALATTELLER	5,20
SALAT MIT RUCOLA, TOMATEN, PARMESAN UND OLIVEN	6,90

GEDECK <i>Auf Wunsch servieren glutenfreies Gebäck (Aufpreis 1,00 EUR).</i>	3,10
--	------

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")

bunter Salatteller mit Kernöl

(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)

Wulka-Prosciutto von Hans Bauer aus Pöttelsdorf,

Süßkartoffelcreme, Dirndl, schwarze Nuss

WIENER SCHNITZEL VOM WALDVIERTLER BIO-KALB 19,90

(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)

Erdäpfel-/Vogerlsalat *(mit heurigen Erdäpfeln vom Bauernladen Krenn in Saubersdorf)*

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

WILD & HAUSGEFLÜGEL 21,90

(gebratene Perlhuhnbrust und Scheiben von der Wildentenbrust)

Erdäpfel-/Kräuterpolsterl, Herbstpilzgemüs, wilde Preiselbeeren

BACKERL VOM BIO-KALB 23,90

(butterweich geschmort)

cremiger Waldviertler Bio-Dinkel, Wurzelgemüse, eingelegte Eierschwammerl

RINDERFILET VON DER ÖSTERREICHISCHEN BIO-KALBIN 35,00

("ALLA ROSSINI" mit Entenleber) 45,00

Bio-Spiegelei, Wurzelgemüse in verschiedenen Texturen, Sommertrüffel

... darüber hinaus mein "Schlankmacher-Fisch"

FLUSSBARSCH 23,90

(kross gebratenen)

Belugalinsen, Krenschäum, Zitronengrammeln

*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
PETRA´S TOPFENKNÖDERL Walnussbrösel, Marillenragout, hausgemachtes Eis		9,90
VARIATION VON BERNHARD´S "GEFRORENEM" 3 verschiedene Sorten vom hausgemachten 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 6. November 2019

Beginn 19:00, wir bitten um Reservierung!

Thema diesmal:

"Gans - und gar."

Landauf, landab werden jetzt gebratene Gänse aufgetischt. Dass sich aber aus den wohlschmeckenden und in unserer Region artgerecht herangewachsenen BIO-Weidegänsen außer der bekannten klassischen Zubereitung viel mehr machen lässt, stellen Bernhards delikate zeitgemäße Interpretationen in diesem exklusiven Menü unter Beweis. Ein Ganslessen, das ganz und gar im Zeichen gehobener Esskultur steht.

Ganz und gar erfolgreich haben sich "**Die Schwertführerinnen**" Kerstin und Sigrid Schwertführer vom Top-Weingut Schwertführer 35 in Sooß der Vinifizierung hervorragender gebietstypischer Spitzenweine verschrieben. Sie wählen die passenden Weine zu diesem Menü aus werden sie persönlich vorstellen.

Alle Infos finden Sie auf unserer homepage unter

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!