

Mein Menü

"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 wählten persönlich für uns die zum Menü passenden Weine aus.

GÄNSELEBER-/BITTERSCHOKOLADEN-TORTE

Pfeffernüsse, Sanddorneis

(EUR 16,90)

X-Treme 2018 (Cuvée RI/RG) - Die Schwertführerinnen - EUR 5,90

GANLS-/HERBSTPILZRAGOUT

Erdäpfel-/Maroniköderl

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

Rotgipfler Herzstück 2018 - Schwertführer 35 - EUR 4,90

FILET VOM FLUSSBARSCH

(kross gebraten)

Chinakohl-/Orangengemüse, Trüffelerdäpfel

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

Chardonnay Classic 2018 - Die Schwertführerinnen - EUR 5,50

BIRNEN-/QUITTEN SORBET

(EUR 5,90)

BRUST VON DER BIO-WEIDEGANS

(12 Stunden Niedrigtemperatur gegart)

Kletzenrotkraut, Topfenschupfnudeln

(EUR 26,90)

Pinot Noir Reserve 2015 - Schwertführer 35 - EUR 9,90

SCHNEEWOLKE

Schneenockerl, Hollerkoch, Vanillecreme, Sauerrahmeis

(EUR 9,90)

Rotgipfler Spätlese 2017, Schwertführer 35 - EUR 5,40

3-Gänge - EUR 44,00 (V2/H/N)

3-Gänge - EUR 45,70 (V1/H/N)

4-Gänge - EUR 58,30 (V1/V2/H/N)

5-Gänge - ohne Sorbet EUR 73,50 / mit Sorbet EUR 78,50

Gerne servieren wir auch einzelne Gerichte aus meinem Menüvorschlag!

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

VORSPESIEN

BIO-ZIEGENFISCHKÄSE	14,90
<i>(von Birgit Szalai aus Weikersdorf)</i>	
Chioggia Rüben, Kräutersalat, schwarze Nuss	
HANDGEHACKTES SAIBLINGSFILET "GUT DORNAU"	16,90
geflämte Jakobsmuschel, Erdäpfel-/Kerbel Tartar, Lachsfonds	
MARINIERTI SCHEIBEN VOM BIO-KALB FILET	17,90
<i>(vom Waldviertler Bio-Kalb)</i>	
Butternusskürbis, Eiskraut, Laculles Olivenöl	
ERDÄPFEL-GNOCCHI	14,90 / 19,90
<i>(von Petra hausgemacht, besonders flaumig)</i>	
<i>(Vorspeise/Hauptspeise)</i>	
Ofentomaten, Salbei, Grana Padano DOP "Oltre 16 Mesi"	

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

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

LAVANTALER BIO-HUHN 21,90

(zart confierte Brust)

Zucchini-/Paradeiser Gemüse, Emmerkorn, Kräutersafterl

BACKERL VOM BIO-KALB 23,90

(butterweich geschmort)

Spitzkraut, Grünkorn, Rosmarinjus

RINDERFILET VON DER ÖSTERREICHISCHEN BIO-KALBIN 35,00

("ALLA ROSSINI" mit Entenleber) 45,00

Bio-Spiegelei, Wurzelgemüse in verschiedenen Texturen, Herbsttrüffel

... darüber hinaus mein "Schlankmacher-Fisch"

CONFIERTES FILET VOM STÖR "GUT DORNAU" 23,90

Ofenrüben, Zitronen-/Erdäpfelpüree, Steirer-Kren

*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- oder Himbeermarmelade	<i>pro Stück</i>	3,50
VANILLE-/LAVENDEL OBERSCREMESCHNITTE <i>(ein kleiner süßer Abschluss)</i>		4,90
PETRA´S GEBRANNTER SCHOKO-KOCH <i>(lauwarmes Soufflé von der Zotterschokolade, mit flüssigem Kern)</i> Allerlei von der Birne und der Quitte		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 inkl. Weinbegleitung und schwarzem Trüffel **EUR 65,00**

(zusätzlich können wir auch weißen Alba-Trüffel anbieten, Preis pro Gramm EUR 8,00)

Unser nächster Termin "Neues Backhaus" ist am Mittwoch den 20. November 2019

Beginn 19:00, wir bitten um Reservierung!

Thema diesmal:

"Jetzt aber **Trüffel!**"

Der spätherbsliche Höhepunkt in unserem Themenreigen - die TRÜFFEL.
Rund um die begehrteste und wertvollste Beilage ein exquisites Menü voller
raffinierter und erlesener Kreationen. Grand cuisine - grand plaisir....

Zu den begehrtesten Weinen Österreichs zählen die aus handverlesenen Reben und nach biologischen Kriterien gekelterten Spitzenweine des berühmten Weingutes **Umatham** in Frauenkirchen. Josef Umatham hat die Weinfolge zu diesem Menü zusammengestellt und wird sie persönlich vorstellen. verschrieben. Sie wählen die passenden Weine zu diesem Menü aus und werden sie persönlich vorstellen.

Achtung, Wiederholungstermin, für alle die keinen Platz mehr bekommen haben, ist am
Donnerstag den 21. November 2019!

Alle Infos finden Sie auf unserer homepage unter

www.altes-backhaus.at/neues-backhaus

Lieber Gast, liebe Freunde der Ess- und Trinkkulturund der Niederösterreichischen Wirtshauskultur!

Die Niederösterreichische Wirtshauskultur ist ein wesentlicher Grund dafür, dass Niederösterreich als "Land für Genießer" bezeichnet wird. Wirtshauskultur-Wirtshäuser sind an eine Reihe von Qualitätskriterien geknüpft, die Küche, Keller, Ambiente und Service betreffen. Wirtshauskultur-Wirte bieten regionstypische Speisen an und nutzen bevorzugt die Spezialitäten der regionalen Landwirtschaft. Und nicht zuletzt betreuen in einem Wirtshauskultur-Wirtshaus die Wirtsleute persönlich die Gäste mit typisch niederösterreichischer Gastlichkeit.

Wir freuen uns, diesen Qualitätskriterien zu entsprechen und möchten Ihnen/Euch mitteilen....

WIR SIND DABEI!

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!