

# Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

## "Alles Kürbis - oder was?"

Zucchini, Melonen, Gurken und natürlich die verschiedenen Kürbisse selbst - zählen zur Familie der Kürbisgewächse, ohne die die Auswahl an gesunden und geschmackvollen Nahrungsmitteln zweifellos erheblich reduziert wäre. Auch und vor allem in der gehobenen und kreativen Küche. Perfekte Zutaten für raffinierte Gerichte, mit denen wir diesmal in den kulinarischen Herbst starten wollen.

Die **DOMÄNE WACHAU** mit ihrem hoch bewerteten DAC - Weinen zählt ohne Frage zu den besten Weißweingütern Österreichs. Ihre Spitzengewächse werden dieses Menü begleiten.

### ANGERÄUCHERTE SCHEIBEN VOM MAIS-KAPAUN

*(von Familie Lutzman in Erdwegen, Steiermark)*

Melone unter Druck, Salzkäse, Löwenzahn,

Liokala Extra Natives Bio-Olivenöl aus Koroni *(Direktimport durch Selina Vogl in Puchberg)*

*(EUR 14,90)*

**Grüner Veltliner Federspiel Ried Kreuzberg 2019 - EUR 5,50**

### CREMIGES MUSKATKÜRBISGEMÜSE

*(Gemüse von der Gemüsegiertnerei Schevzig in Neunkirchen)*

Topfen-/Kräuter-Gnocchi

*(EUR 12,90)*

**Riesling Federspiel Ried 1000 Eimer-Berg 2019 - EUR 5,50**

### GEBRATENES FILET VOM SEESAIBLING

*(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)*

geschmorte Landgurke, Butternusskürbis, Sauerrahmschaum

*(Gemüse von der Gemüsegiertnerei Schevzig in Neunkirchen)*

*(Zwischengang EUR 19,90, Hauptgang EUR 27,90)*

**Rosé 1805 Reserve 2018 aus der Magnum - EUR 6,40**

### WALDBEEREN-SORBET

*(EUR 5,90)*

### ROSA KALBSTAFELSPITZSCHEIBEN VOM BLACK ANGUS

*(von der Hofmanufaktur in Weistrach, Oberösterreich)*

Zucchini, Kürbis, Pilze

*(Gemüse von der Gemüsegiertnerei Schevzig in Neunkirchen)*

*(EUR 28,90)*

**Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten 2018 aus der Magnum - EUR 9,90**

### DESSERT

Melone, Schokolade

*(EUR 9,90)*

**Weißburgunder Auslese 2017 - 1/16 EUR 6,90**

3-Gänge - EUR 45,70 (V1/H/N)

3-Gänge - EUR 44,00 (V2/H/N)

4-Gänge - EUR 56,60 (V1/V2/H/N)

5-Gänge - ohne Sorbet EUR 73,50 / mit Sorbet EUR 76,50

**Gerne servieren wir auch jedes Gericht aus meinem Menüvorschlag einzeln!**

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

# Mein Wirtshauskultur-Menü

Als Mitglied der "Niederösterreichischen Wirtshauskultur" erfüllen wir nicht nur die strengen Qualitätskriterien, die für die Aufnahme in diese ambitionierte Vereinigung Voraussetzung sind, wir bekennen uns damit auch zur Pflege regionstypischer Speisen und Gerichte unter Verwendung bester regionaler Produkte. Das "Wirtshauskultur-Menü" ist der praktische Beweis, dass Haute Cuisine à la Altes Backhaus und regionale Küche einander hervorragend ergänzen.

Unser Sommelier Franz Schmutzer hat die dafür passenden Wein- und Bierempfehlungen zusammengestellt.

## MAISSCHAUMSUPPE

(EUR 5,90)

*Swingin White (Cuveé GV/MU/WR) 2019, WG Schaller, Podersdorf - EUR 4,40*

## SCHOPF VOM MANGALITZA

(lauwarm mariniert)

gehacktes Ofenkraut, Kernöl

(Zwischengang oder Vorspeise EUR 9,90, Hauptgang EUR 14,90)

*Neuburger 2018, WG Herzog, Bad Vöslau - EUR 3,70*

## GEBACKENER WEISSER WELS

(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Rahmgurkensalat

(EUR 18,90)

*Chardonnay 2019, WG Reinisch, Tattendorf - EUR 4,70*

## POLENTA-FLAMMERIE

Zwetschkenröstercreme

(EUR 7,90)

*Rotgipfler Spätlese 2017, WG Biegler, Gumpoldskirchen - 1/16 EUR 3,20*

**4-Gänge - EUR 35,00**

**Weinfolge - EUR 16,00**

*Unser Gemüse stammt von der Gemüsegärtnerei Schevczig in Neunkirchen, unsere Körner sind vom Bio-Hof Flechl in Bad Fischau, unsere Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf und unser Kernöl von Fam. Dietrich in Gamlitz!*

***Gerne servieren wir auch jedes Gericht aus meinem Menüvorschlag einzeln!***

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

## VORSPESIEN

CEVICHE VON DER LACHSFORELLE <i>(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i> Gurkenvielfalt, Buttermilch, Dille	17,90
RINDER TARTAR & EIERSCHWAMMERL TARTAR <i>(Rinderfilet vom Fleckvieh aus Puchberg)</i> Pilzfonds, Senfespuma	17,90
HAUSGEMACHTE MELANZANI-TASCHERL <i>(Hartweizenmehl vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i> BIO-Trüffel <i>(Zuchtrüffel vom Bio-Hof Gnam in Katzelsdorf)</i> , Belperkäse, Rucola <i>(Portion klein / groß)</i>	16,90 / 22,90
PARADEISER-VIELFALT <i>(von der Gemüsegiärtneri Schevcig in Neunkirchen)</i> Rucola, Bio-Burrata, Basilikum	14,90

## 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>	10,90 / 16,90

## SALATE

GEMISCHTER BLATTSALAT	4,90
BUNTER SALATTPELLER	5,50
SALAT MIT RUCOLA, TOMATEN, PARMESAN UND OLIVEN	7,20
*****	
GEDECK <i>Auf Wunsch servieren glutenfreies Gebäck (Aufpreis 1,00 EUR).</i>	3,40

**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 Pannonico; auf Bestellung Panade glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)</i>	16,90
LEBER VOM WALDVIERTLER BIO-KALB <i>(zart rosa gebraten)</i> Einkorrisotto <i>(vom Bio-Hof Flechl in Bad Fischau)</i> , schwarze Nüsse, Birne, Dinkelbalsamico	19,90
WIENER SCHNITZEL VOM WALDVIERTLER BIO-KALB <i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken, Erdäpfel vom Bauernladen Krenn in Saubersdorf)</i> Petersilerdäpfel, grüner Salat <i>(auf Bestellung Panade glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)</i>	21,90
LAVANTTALER BIO-HUHN <i>(zart confierte Brust)</i> Paradeiser, Jungzwiebel, hausgemachte Salbei-/Erdäpfelgnocchi <i>(Gemüse von der Gemüseгärtnerеі Schevcig in Neunkirchen)</i>	21,90
ROSA FILET VOM DUROCSCHWEIN <i>(artgerecht in der Steiermark aufgewachsen)</i> Eierschwammerl in Rahm, Serviettenknödel, Wurzelgemüse	21,90
RINDERFILET VON DER ÖSTERREICHISCHEN BIO-KALBIN Steinpilze, Auberginen, Rosmarinerdäpfel, Liokala Extra Natives Bio-Olivenöl aus Koroni <i>(Direktimport durch Selina Vogl in Puchberg)</i> <i>(Gemüse von der Gemüseгärtnerеі Schevcig in Neunkirchen, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	36,90
<b>... darüber hinaus - mein beliebter "Schlankmacherfisch"</b>	
GEBRATENES FILET VON DER LACHSFORELLE <i>(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf )</i> weiße Mohnkruste, Kürbisvielfalt	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 *pro Stück* 3,50  
mit oder ohne Geist, gefüllt mit hausgemachter  
Marillen- oder Preiselbeermarmelade

VANILLE-/LAVENDEL OBERSCREMESCHNITTE 4,90  
*(ein kleiner süßer Abschluss)*

TOPFEN-/ZWETSCHKENKNÖDEL 8,90  
*(nach einem alten, böhmischen Rezept von Petras Oma)*  
Walnussbrösel, Zwetschgenröster

AFFOGATO AL CAFFÉ 5,90  
*(großer Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)*

SORBETTO AL LIMONE 7,20  
*(Zitronensorbet mit Wodka)*

### Käse

VARIATION VOM BIO-KÄSE *4 Sorten ab* 13,90  
AUS DER MATTIGTALER HOFKÄSEREI

Der familiär geführte, mehrfach prämierte, Traditionsbetrieb in Seekirchen/Salzburg verarbeitet ausschließlich Milch von Kühen aus der Umgebung, die nur mit den besten Rohstoffen der Natur biologisch und ohne synthetische Zusatzstoffe gefüttert werden.

VARIATION VOM SCHÄRDINGER AFFINEUR *4 Sorten ab* 13,90

Österreichische Käsekultur in höchster Vollendung.  
Perfekt gereifte Käsespezialitäten auf den optimalen Genusshöhepunkt veredelt (affiniert).

**Serviert mit Feigensen, Schlehen-Mark und Lavendelhonig.**

**Unser Servicepersonal unterstützt Sie bei der Auswahl gerne!**

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



# VORSCHAU



**Betriebsurlaub 7. bis 14. September 2019**

Gleich danach präsentieren wir am **16. September 2020, / 19:00** unter dem Motto *Tasting & Dining* das spanische **Weingut CLOS PONS**, dazu ein 6-Gänge Menü, **Fixpreis inklusive Weinbegleitung EUR 109,00 - wir bitten um Reservierung!**

Innerhalb weniger Jahre hat sich die rund 160 km westlich von Barcelona gelegene **Bodega CLOS PONS** in den Olymp der international begehrtesten und bestbewerteten Spitzenweingüter katapultiert.

Die seit Generationen gesammelten Erkenntnisse über Klima, Böden und mikroklimatische Verhältnisse bilden die Grundlage für herausragende Spitzenweine voller Charakter und Persönlichkeit. Mit diesem exklusiven Degustationsmenü im Rahmen unserer speziellen Reihe "TASTING & DINING" möchte ich den Weinen, die **Alan Lupinacci** als Repräsentant des Weingutes persönlich vorstellen wird, einen adäquaten kulinarischen Rahmen und den anwesenden Connaissueren ein denkwürdiges Genuss-Erlebnis bieten, ¡Salut!

Machen Sie mit uns jeden 2. Mittwoch eine kulinarische Entdeckungsreise - **Fixpreis inkl. Weinbegleitung EUR 58,00!**

**Unser nächster Termin "NEUES BACKHAUS" ist am Mittwoch den 23. September 2020 / 19:00**  
(bei großem Ansturm, gibt es wieder einen Zusatztermin)

Thema diesmal:

**"Sau - Gut!"**

Wenn Wild- und Rasseschweine aufeinander treffen, verheißt das normalerweise nichts Gutes. Wenn aber - wie in diesem Fall - die von **Hansi Bauer in Pöttelsdorf** als "Rohstoff" für seinen berühmten Prosciutto eigens gezüchtete Schweinerasse "**Heidewuggerl®**" und in den Revieren rund um Pöttelsdorf frisch erlegte Wildschweine in einem exquisiten Menü zusammen treffen, verheißt das vor allem eines:

**Genuss auf höchster Ebene!**

Mit der gleichen Hingabe und Lust, mit der sich Hansi Bauer der Aufzucht der Heidewuggerl und der Produktion des Wulka Prosciuttos widmet, betreibt er den Weinbau in seinen Pöttelsdorfer Rieden.

Seine besten Weine begleiten dieses Menü und er wird sie persönlich vorstellen.

**Wir bitten um Reservierung!**

Alle Infos finden Sie auf unserer homepage [www.altes-backhaus.at](http://www.altes-backhaus.at) unter "NEWS"

**NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUSKULTUR**

**WIR SIND DABEI!**

*Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!*