

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Jetzt wird's Wild!"

Frisch erlegt kommen Wildschwein, Reh, Fasan aus den Revieren im Föhrenwald und rund um die Hohe Wand ohne Umwege in unsere Küche. In Kombination mit besten herbstlichen Zutaten wie schwarze Nüsse, Pastinaken, Trüffel, Kletzen usw. entstehen aufregend "Wilde" Kreationen.

Die wilde Vielfalt an Böden ist eines der Geheimnisse für den Erfolg der Spitzenweine des mittelburgenländischen **TOP-Familienweinguts Strehn** in Deutschkreutz, das vom Falstaff 2020 mit dem 3. Stern ausgezeichnet wurde. Pia Strehn hat die Auswahl der passenden Weine vorgenommen und wird sie persönlich kommentieren.

WILDSCHWEIN

(gebeizte Scheiben vom Wildschweintrüffel)

Rübenvarianten, schwarze Nuss, Ricotta

(Rüben von der Gärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

(EUR 14,90)

Rosé "Elefant im Porzellanladen" 2019 - EUR 7,50

FASAN

(Ragout von der Fasanenbrust)

Wurzelgemüse, Walnussknödel

(Wurzelgemüse von der Gemüsegrünerei Schevcig in Neunkirchen)

(EUR 14,90)

Blaifränkisch Irrgarten 2018 - EUR 4,90

AMURKARPFEN

(gebratenes Filet, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Chiocca Rübe, Kren

(Rüben von der Gemüsegrünerei Schevcig in Neunkirchen)

(Zwischengang EUR 18,90, Hauptgang EUR 26,90)

Chardonnay 2019 - EUR 5,70

ZWETSCHKEN-SORBET

(EUR 5,90)

REH

(rosa gebratener Rücken)

Pastinaken, Kletzen, BIO-Trüffel

(Pastinaken von der Gemüsegrünerei Schevcig in Neunkirchen, Zuchttrüffel vom Bio-Hof Gnam in Katzelsdorf)

(EUR 29,90)

Pandur (Cuvée BF/ME/CS) 2018 - EUR 9,20

APFEL

Dessert vom steirischen Apfel, Rum-/Rosineneis

(EUR 9,90)

Pépe Rosé Brut (Sparkling!) - 1/10 EUR 5,70

3-Gänge - EUR 46,50 (V1/H/N)

3-Gänge - EUR 46,50 (V2/H/N)

4-Gänge - EUR 59,20 (V1/V2/H/N)

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

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.

FEINE STOSSUPPE

(Sauerrahm-Kümmelsuppe aus der alt-niederösterreichischen Küche)

(EUR 5,90)

Neuburger Hausberg 2019, WG Alphart, Traiskirchen - EUR 4,90

GESULZTES SCHWEINSBACKERL

(vom Mangalitzaschwein)

Jungzwiebelvinaigrette, Vogersalat

(Zwischengang oder Vorspeise EUR 10,90)

Roter Veltliner 2019, WG Denninger, Hohenwart - EUR 4,40

KALBSRAHMGULASCH

(vom waldviertler Bio-Kalb)

hausgemachte Nockerl, Wurzelgemüse

(EUR 18,90)

Zweigelt Rubin Carnuntum 2017, WG Taferner, Göttlesbrunn - EUR 5,40

ZWETSCHKENSTRUDEL

Sauerrahmschaum

(EUR 7,90)

Zierfandler Auslese 2017, WG Stadlmann, Traiskirchen - EUR 5,90

4-Gänge - EUR 35,00

Weinfolge - EUR 19,00

Unser Gemüse stammt von der Gemüsegärtnerei Schevczig in Neunkirchen, Körner sind vom Bio-Hof Flechl in Bad Fischau, Erdäpfel, Zwetschken vom Hofladen Krenn in Saubersdorf.

Gerne servieren wir auch jedes Gericht aus meinem Menüvorschlag einzeln!

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

VORSPESIEN

LACHSFORELLE & GARNELE	17,90
<i>(Fisch von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>	
Kürbis-/Sesamkraut, Kürbis-Dashi	
TATAR VOM KALB & BIO-EI	17,90
<i>(Tatar vom Waldviertler Bio-Kalb & Ei vom Biohof Tomschitz in Pöttching)</i>	
BIO-Trüffel (<i>Zuchtrüffel vom Bio-Hof Gnam in Katzelsdorf</i>), Parmesan-Eis, Vogelmiere	
HAUSGEMACHTE MELANZANI-TASCHERL	16,90 / 22,90
<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>	
WILDSCHWEIN-PROSCIUTTO	14,90
<i>(am Knochen gereift, von Hansi Bauer in Pöttelsdorf)</i>	
Bio-Burrata, Kürbis, junge Blattsalate	

SUPPEN

RINDERKRAFTSUPPE	
mit hausgemachtem, gebackenem Kalbsleberknödel	6,90
mit hausgemachten Kräuterfritatten	5,90
GEMÜSECREMESUPPE vom marktfrischen Gemüse des Tages	5,90
PANNONISCHE FISCHSUPPE (wird frisch zubereitet)	10,90 / 16,90
<i>pannonischer Safran, marktfrische Fische</i>	
<i>Portion klein / groß</i>	

SALATE

GEMISCHTER BLATTSALAT	4,90
BUNTER SALATTeller	5,50
SALAT MIT RUCOLA, TOMATEN, PARMESAN UND OLIVEN	7,20

GEDECK	3,40
<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 Pannonico; auf Bestellung Panade glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)</i>	16,90
LEBER VOM WALDVIERTLER BIO-KALB <i>(zart rosa gebraten)</i> Einkornrisotto <i>(vom Bio-Hof Flechl in Bad Fischau)</i> , schwarze Nüsse, Birne, Bio-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> Kürbis, Süßkartoffel, Zucchini <i>(Gemüse von der Gemüsegeärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	21,90
RINDERFILET VON DER ÖSTERREICHISCHEN BIO-KALBIN Eierschwammerl, Auberginen, Rosmarin-/Erdäpfelstampf Liokala Extra Natives Bio-Olivenöl aus Koroni <i>(Direktimport durch Selina Vogl in Puchberg)</i> <i>(Gemüse von der Gemüsegeärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	36,90
... darüber hinaus - mein beliebter "Schlankmacherfisch"	
GEBRATENES FILET VOM ZANDER <i>(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i> Grammeln, Bio-Linsen, Paprika, Petersilienschaum <i>(Linsen vom Bio-hof Flechl in Bad Fischau, Grammeln von der Fleischerei Nötsch in Puchberg)</i>	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- oder Preiselbeermarmelade	<i>pro Stück</i>	3,50
VANILLE-/LAVENDEL OBERSCREMESCHNITTE <i>(ein kleiner süßer Abschluss)</i>		4,90
RUM-/KOKOSKNÖDEL Ananasragout, Mangoeis		8,90
AFFOGATO AL CAFFÉ <i>(großer Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)</i>		5,90
SORBETTO AL LIMONE <i>(Zitronensorbet mit Wodka)</i>		7,20

Käse

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

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



"NEUES BACKHAUS"

Machen Sie mit uns **jeden 2. Mittwoch** eine kulinarische Entdeckungsreise mit einem **5-gängigen Themenmenü** zum **Fixpreis** inkl. Weinbegleitung **EUR 58,00**

Unser nächster Termin "Neues Backhaus" ist am Mittwoch den 21. Oktober 2020

(bei großem Ansturm, gibt es am Donnerstag den 22. Oktober 2020 wieder einen Zusatztermin)

Beginn 19:00, wir bitten um Reservierung!

Thema diesmal:

"Mit uns ist's gut Hirschen essen"

Hirsch zählt nicht von ungefähr zu den Königsdisziplinen der Wildküche. Erst durch die gekonnte Behandlung und Garung unter Verwendung auserlesener und raffinierter Zutaten werden die wunderbar geschmackvollen Eigenschaften offenbar, die wahre Wild-Conaisseurs und Gourmets in höchsten Tönen von dieser edlen Delikatesse schwärmen lassen. In Verbindung mit kreativen und raffinierten Rezepturen entstand dieses exklusive Menü, das seinen Titel rechtfertigt.

Die fruchtigen, geschmeidig-eleganten und äußerst finessenreichen Bio-Rotweine des **Spitzenweingutes IBY aus Horitschon** sind passende und würdige Begleiter dieses Menüs. Familie Iby wird sie persönlich vorstellen.

Alle Infos finden Sie auf unserer homepage unter
www.altes-backhaus.at/neues-backhaus

NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUSKULTUR

WIR SIND DABEI!

Auf unserer Speisekarten finden Sie daher auch mein spezielles "Wirtshauskulturmenü"!

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!