

# Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

## "Reh & Rüben"

Ganz auf herbstliche Kulinarik stehen die Zeichen bei diesem exklusiven Menü, in dem kreative Kochkunst einmal mehr die Vielfalt und Stärke unserer Region offenbart. Denn das behutsam inszenierte Aufeinandertreffen von frisch erlegtem "Föhrenwalder" Reh und feiner Bio-Rüben ermöglicht durchwegs spannende und geschmacksintensive Kreationen.

Dazu - ebenfalls regional und nicht minder spannend - erlesene und sorgfältigst selektierte Weine aus der Thermenregion vom renommierten **Weingut Johann Gisperg in Teesdorf** (Mitglied der "Burgundermacher"). Johann Gisperg jun. hat die Weinfolge persönlich für uns ausgesucht.

### GEBEIZTES FILET VOM REH

*(handgeschnittene Scheiben)*

Rüben in verschiedener Textur, Stachelbeeren  
*(Rüben von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)*  
*(EUR 17,90)*

**Weißburgunder Klassik 2020 - EUR 3,90**

### REHBUTTERSCHNITZERL

*(faschirtes Laibchen vom Reh in Butter gebraten)*

Pastinakenpüree, Röstzwiebel, Kohlrüben  
*(Pastinaken von Biobauernhof Tomschitz in Pötttsching)*  
*(EUR 14,90)*

**BEX - Burgunder Exklusiv 2019 (Cuvée WB/PG/CH) - EUR 5,40**

### GEBRATENES FILET VOM STÖR

*(von der Teichwirtschaft Gut Dornau)*

Chioggia-Rübe, Lardo vom Heidewuggerl, Wasabi  
*(Lardo von Hansi Bauer in Pöttelsdorf)*  
*(Zwischengang EUR 18,90, Hauptgang EUR 26,90)*

**Pinot Noir Tattendorf Exklusiv 2019 (leicht gekühlt) - EUR 5,50**

### MANGO-/ROSA PFEFFER SORBET

*(EUR 5,90)*

### 2-ERLEI VOM REH

*(rosa Rücken, geschmorte Schulter)*

Steckrüben, Pflaume, Haselnuss  
*(Rüben von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)*  
*(EUR 27,90)*

**St. Laurent Reserve 2018 - EUR 9,00**

### DESSERT

Quitte, Nougat, Mohn  
*(EUR 9,90)*

**Optional Rosé Frizzante (ZW/SL) - 1 Glas EUR 4,00**

3-Gänge - EUR 47,40 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 44,80 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 60,00 (1.V/2.V/H/N) oder EUR 63,40 (1.V/Fisch/H/N)

5-Gänge - ohne Sorbet EUR 76,00 / mit Sorbet EUR 81,00

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

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

## VORSPEISEN

<b>RINDERTATAR "CLASSICO"</b>	17,90
<i>(handgehacktes Filet vom Fleckvieh aus Puchberg)</i>	
Senfsauce, gesalzene Butter, eingelegte Charlotten, Toast	
<b>PARFAIT VON DER ENTENLEBER</b>	18,90
Waldviertler Mohn, eingelegte Brombeeren, Baumkuchen	
<b>HAUSGEBEIZTER BACHSAIBLING</b>	17,90
<i>(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>	
Goldrüben, Wakamealge, Budda Hand Zitrone, Mungosprossen	
<b>KÜRBIS-SPITZKRAUT</b>	9,90 / 15,90
Dinkelfleckerl, Kümmelnage	
<i>(Fleckerl, Kürbis und Kraut vom Bauernmarkt Fam. Oberger in Frohsdorf)</i>	
<i>Portion klein / groß</i>	

## SUPPEN

<b>RINDERKRAFTSUPPE</b>	
mit hausgemachtem, gebackenem Kalbsleberknödel	6,90
mit hausgemachten Kräuterfritatten	5,90
<b>GEMÜSECREMESUPPE</b> vom marktfrischen Gemüse des Tages	5,90
<b>FISCHSUPPE MIT PFIFF</b> (Wartezeit, wird frisch zubereitet!)	10,90 / 16,90
Paprika, Ofenkürbis, Flusswels von der Teichwirtschaft Gut Dornau	
<i>Portion klein / groß</i>	

## SALATE

<b>GEMISCHTER BLATTSALAT</b>	4,90
<b>BUNTER SALATTELLER</b>	5,50
<b>SALAT VOM GLOGGNITZER PARADEISER, ZIEGENKÄSE, RUCOLA</b>	7,20
<i>(Paradeiser von Fam. Auer in Gloggnitz / Schloßberg)</i>	
*****	
<b>GEDECK</b>	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.**

## KLASSISCHES UND KLASSES

GEBACKENES, GEFÜLLTES FILET VOM DUROCSCHWEIN <i>(Fülle Mondseerkas und Wulka Prosciutto Pannonico)</i> Kerbelerdäpfel, Römersalat <i>(Erdäpfel vom Bauernladen Krenn in Saubersdorf)</i>	19,90
WIENER SCHNITZEL VOM WALDVIERTLER BIO-KALB <i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i> Petersilerdäpfel, grüner Salat <i>(Erdäpfel vom Bauernladen Krenn in Saubersdorf)</i>	21,90
PERLUHN <i>(sanft confierte, zart gebratene Brust)</i> Mangold, Ochsenherzparadeiser, knusprige Bio-Polenta, Pinienkerne <i>(Gemüse von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Polenta vom Biohof Kettler in Preigarten)</i>	21,90
LEBER VOM WALDVIERTLER BIO-KALB <i>(zart rosa gebraten)</i> Lardo vom Heidewuggerl <i>(von Hansi Bauer)</i> , Topinambur, junger Karfiol, Ringlottenchutney <i>(Gemüse von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	19,90
ALTWIENER ZWIEBELROSTBRATEN <i>(vom Fleckvieh aus Puchberg)</i> Wurzelgemüse, Thymianerdapferl <i>(Wurzelgemüse und Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	24,90
EDELWILDSCHWEINGULASCH <i>(von der Föhrenwalder Wildsau)</i> Herbstpilze, Wachtelei, Kürbisgnocchi	25,90
RINDERFILET VON DER ÖSTERREICHISCHEN BIO-KALBIN Lauch-/Erdäpfelstampf, sautierte Steinpilze, Katzelsdorfer BIO-Trüffel <i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, BIO-Zuchtrüffel vom Biohof Gnam in Katzelsdorf)</i>	36,90
<b>... darüber hinaus - mein beliebter Backfisch"</b>	
GEBACKENER AMURKARPEN <i>(saftiges Filet von der Teichwirtschaft Gut Dornau, knusprig in Panko gebacken)</i> Paradeiser-/Vogersalat <i>(Paradeiser von Fam. Auer in Gloggnitz / Schloßberg)</i>	22,90

*Auf Wunsch backen wir Ihr Schnitzelr 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 Erdbeermarmelade

GEFLÄMTER BIO-ZIEGENKÄSE 9,90  
*(vom Ziegenhof Eigelsberg in Eigelsberg)*  
Nashibirne, Bio-Dinkelbalsamico, schwarze Nuss, Kletzenbrot

ZWETSCHKENKNÖDEL 8,90  
*ein, um diese Jahreszeit unverzichtbarer, köstlicher Klassiker!*  
Walnussbrösel, Zwetschkenröster, Zwetschkeneis

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 Quittensenf und Lavendelhonig.**  
**Unser Servicepersonal unterstützt Sie bei der Auswahl gerne!**

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



## VORSCHAU



Liebe Gäste!

### **"NEUES BACKHAUS"**

Machen Sie mit uns **jeden 2. Mittwoch**  
mit unserem nächsten Neuen Backhaus und sind abends ab 19 Uhr wieder für Sie da.  
(bei großer Buchungslage auch am Donnerstag)  
eine kulinarische Entdeckungsreise mit  
einem **5-gängigen Themenmenü zum**  
**Fixpreis inkl. Weinbegleitung EUR 58,00**

**Unser nächstes Neues Backhaus findet am 17.10. und am 18.10.2021 statt!**

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.

**Beginn 19:00**

**Wir bitten um baldige Reservierung unter 02622/81089 oder [restaurant@altes-backhaus.at](mailto:restaurant@altes-backhaus.at)**

Herzlichst Petra & Bernhard Gruber, Franz Schmutzer

Alle Infos finden Sie auf unserer homepage unter  
[www.altes-backhaus.at/neues-backhaus](http://www.altes-backhaus.at/neues-backhaus)  
Bitte beachten Sie die 3G-Regel!

**NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUSKULTUR**

**WIR SIND DABEI!**

**Unsere Küchenannahmezeiten: 11:30 - 13:30 und 17:30 - 21:00**

*Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!*