

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Gans im Glück"

Glückliche Gänse wachsen artgerecht auf naturbelassenen Weiden mit genügend Platz und ohne Mast und Chemie heran. Sie verzehren nur natürliche Gräser, Kräuter und Getreidebeifutter in Bio-Qualität und haben bis zur Schlachtreife stressfreie 28 statt der 12 Wochen in osteuropäischen Mastfabriken Zeit. Klar, dass dieser Unterschied schmeckbar ist. Erst recht in den zeitgemäßen Interpretationen dieses Menüs, in dem wir ausschließlich burgenländische Weidegänse verarbeiten.

Die kongeniale Weinbegleitung dazu kommt von einer weiteren burgenländischen Institution, dem **TOP-Weingut PRIELER** in Schützen am Gebirge. Katharina & Georg Prieler haben die Weinfolge persönlich für uns zusammengestellt.

2-ERLEI VON DER GÄNSELEBER

Calvadosaperl, Haselnuss, Erdäpfelbrioche

(Äpfel vom Obsthof Plank in Pöttsching, Erdäpfel vom Bauernladen Krenn in Saubersdorf)

(EUR 18,90)

Chardonnay Sinner 2020 (BIO) - EUR 5,40

ROTE RÜBEN-GNOCCHI

(von Petra frisch gemacht)

Krenschäum

(Kren und Rote Rüben von Fam. Oberger in Frohsdorf)

(EUR 13,90)

Pinot Blanc Seeberg 2020 (BIO) - EUR 5,90

WEISSER WELS

(gebratenes Filet von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Muskatkürbis, Kürbiskern-Miso

(Kürbis von Fam. Oberger in Frohsdorf)

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

Pinot Blanc Leithaberg DAC 2019 (BIO) - EUR 8,20

BLUTORANGEN-/CAMPARI SORBET

(EUR 5,90)

BIO-WEIDEGANS

(12 Stunden lang Niedrigtemperatur gegarte Brust aus dem Burgenland)

Maroniknöderl, Zwergorangen-/Rotkraut, wilde Preiselbeeren

(Rotkraut vom Bauernladen Krenn in Saubersdorf)

(EUR 29,90)

Merlot Schützner Stein 2018 (BIO) - EUR 9,40

DESSERT

Quitte & Zotterschokolade

(EUR 9,90)

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

3-Gänge - EUR 49,90 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 45,70 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 61,70 (1.V/2.V/H/N) oder EUR 66,00 (1.V/ZW/H/N)

5-Gänge - ohne Sorbet EUR 77,80 / mit Sorbet EUR 82,80

Gerne servieren wir auch jedes Gericht aus meinem Menüvorschlag einzeln!

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

VORSPEISEN

OFENKÜRBIS & SCHAFFRISCHKÄSE	14,90
Vogelersalat, Sanddorn, schwarze Nuss <i>(Kürbis von Fam. Oberger / Frohsdorf, Schaffrischkäse von Fam. Eisl / Wolfgangsee)</i>	
HANDGEHACKTES RINDERFILET	19,90
<i>(vom Fleckvieh aus Puchberg)</i> Topinambur, Wachtelei, Vogelmiere, Katzelsdorfer BIO-Zuchttrüffel	
LAUWARMES FILET VON DER BACHFORELLE	17,90
<i>(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i> geschmorte Artischocke, Quitte, Hanfsamen, Bio-Ahornsirup	
TRÜFFEL-RISOTTO	14,90 / 19,90
<i>(7 Jahre gereifter Aquerelloreis & Katzelsdorfer Bio-Zuchttrüffel von Fam. Gnam)</i> Kohlrabi, wilder Brokkoli, alter Grana <i>Portion klein / groß</i>	

SUPPEN

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

SALATE

GEMISCHTER BLATTSALAT	4,90
BUNTER SALATTELLER	5,50
SALAT VON ALTEN PARADEISERSORTEN	7,20
hausaffinierter Bio-Schaffrischkäse <i>(von Fam. Eisl / Wolfgangsee)</i>	

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.

KLASSISCHES UND KLASSES

GEBACKENE, GEFÜLLTE BRUST VOM BIO-SCHWARZFEDERHUHN 18,90
(unser "Edel-Chicken Cordon bleu", Fülle Bio-Büffelmozzarella und Wulka Prosciutto Pannonico)
bunter Salatteller mit Kernöl

WIENER SCHNITZEL VOM WALDVIERTLER BIO-KALB 21,90
(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)
Petersilerdäpfel, grüner Salat
(Erdäpfel vom Bauernladen Krenn in Saubersdorf)

PERLHUHN 21,90
(sanft confierte, zart gebratene Brust)
Riso Nero *(schwarzer, nussiger Naturreis)*, Mangold, grünes Paradeis-Chutney
(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

LEBER VOM WALDVIERTLER BIO-KALB 19,90
(zart rosa gebraten)
Lardo vom Heidewuggerl *(von Hansi Bauer)*, Topinambur, junger Karfiol, Stachelbeeren
(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

ROSA GEBRATENE BIO-ENTENBRUST 26,90
(Canard de Barbarie / Frankreich)
Berglinsen, Steckrüben, Chorizo, Zwergorangen
(Linsen von Biohof Flechl in Bad Fischau, Rüben von Bauernladen Krenn in Saubersdorf)

REHBUTTERSCHNITZERL 18,90
(faschirtes Laibchen vom Reh in Butter gebraten)
Erdäpfelpüree, Herbstgemüse, Portweincharlotten
(Erdäpfel und Charlotten von Hofladen Krenn in Saubersdorf)

RINDERFILET VON DER ÖSTERREICHISCHEN BIO-KALBIN 36,90
(auf Wunsch mit Entenleber "ALLA ROSSINI") 46,90
Kräuterseitlinge, Bio-Kichererbsen, Stangensellerie
(Kräuterseitlinge / Biohof Tomschitz, BIO-Zuchttrüffel / Biohof Gnam, Kichererbsen / Biohof Flechl)

... aus dem Wasser

GEBRATENE "BLACK TIGER" GARNELEN 24,90
Kürbis-/Paprika-Curry, Meeresspargel, knusprige Süßkartoffelrolle
(Kürbis und Süßkartoffel von Fam. Oberger in Frohsdorf)

*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 Erdbeermarmelade

GEFLÄMTER BERG-CAMENBERT 9,90
("Wilder Käser" von Tiroler Bergbauernstadt)
Rotwein-/Cranberryeis, wilde Preiselbeeren, schwarze Nuss

WINTER-TOPFENKNÖDEL 9,90
(Fülle: Marillen, Nougat, Haselnuss)
Marillen-/Rosmarinkoch und - eis

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 24.11. und am 25.11.2021 statt!

Thema diesmal:

"Trüffel - What else?"

Lassen wir es uns gut gehen! Erlesene Gerichte und raffinierte Kreationen mit der begehrtesten und wertvollsten Beilage der Welt, die man sich schon einmal gönnen darf.

Der Name ist Programm: Die nach biologischen Kriterien aus handverlesenen Reben gekelterten Spitzenweine des berühmten Weingutes **UMATHUM** in Frauenkirchen zählen zu den begehrtesten Weinen Österreichs. Josef Umathum hat die Weinfolge zu diesem Menü zusammengestellt und wird sie persönlich vorstellen.

Beginn 19:00

Wir bitten um baldige Reservierung unter 02622/81089 oder restaurant@altes-backhaus.at

Herzlichst Petra & Bernhard Gruber, Franz Schmutzer

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

Bitte beachten Sie die 2G-Regel!

NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUSKULTUR

WIR SIND DABEI!

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

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!