

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"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.

REHFILET & ENTENLEBER

(gebeizte Scheiben & Parfait)

Sanddorneis, Trüffel

(EUR 20,00)

Gelber & Roter Traminer 2019 (BIO) - EUR 7,20

BIO-STUNDEN-EI

Trüffelespuma, Trüffel

(Bio-Eier vom glücklichen Wanderhuhn vom Biohof Tomschitz in Pötsching)

(EUR 16,00)

Grauer Burgunder 2020 (BIO) - EUR 4,90

BIO-BUCHWEIZEN-NUDELN

(hausgemacht, fast glutenfrei)

Pastinakenschaum, Trüffel

("Bio-Heidenmehl" von der Posch Mühle in Hartberg, Steiermark)

(EUR 20,00)

Pinot gris Reserve 2019 (BIO) - EUR 8,20

FILET VOM KÄRTNER BIO-RIND

(rosa gebraten)

Wurzelgemüse, Erdäpfelpüree, Trüffel

(Gemüse von Fam. Oberger in Frohsdorf)

(EUR 39,00)

Haideboden (Cuvee Zw/BF/CS) 2017 (BIO) - EUR 9,50

WALNUSS-/TOPFENKNÖDEL

Sauerkirscheneis, Zimtrahm

(EUR 11,00)

Auslese Welschriesling/Chardonnay 2018 (BIO) - 1/16 EUR 4,90

3-Gänge - EUR 56,10 (Ei/H/N)

3-Gänge - EUR 59,50 (V1/H/N oder Nudeln/H/N)

4-Gänge - EUR 73,10 (V1/Ei/H/N)

5 Gänge EUR 90,00

Unser BIO-Zuchtrüffel ist vom Biohof GNAM in Katzelsdorf!

(sofern am Markt vorhanden, können wir zusätzlich weißen Alba-Trüffel anbieten, Preis pro Gramm EUR 10,00)

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 a'la Altes Backhaus und regionale Küche einander hervorragend ergänzen.

HAUSGEMACHTE KÜRBIS-/KASNUDEL

(Kürbis vom Hoffladen Krenn in Saubersdorf)

Linsensprossensalat, Wulka Prosciutto Pannonico *(von Hansi Bauer in Pöttelsdorf)*,
steirisches Kernöl *(von Fam. Dietrich aus Gamlitz)*

(EUR 15,00)

KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE

knusprige Ochsenfleischrolle, alte Karottensorten

(Gemüse von Fam. Oberger in Frohsdorf)

(EUR 8,00)

GEBRATENE KALBSLEBERSCHNITTE

(vom Kärntner Rosékalb)

Sauerdäpfelstampf, Nikolausapfel

(Erdäpfel vom Hoffladen Krenn in Saubersdorf, Steirerapfel vom Obsthof Dietrich in Gamlitz)

(EUR 19,00)

VANILLE-/LAVENDEL OBERSCREMESCHNITTE

(nach einem alten, böhmischen Rezept von Petras Oma)

Erdbeereis, Zotterschokolade

(EUR 8,00)

4-Gänge - EUR 45,00

Gerne servieren wir auch jedes Gericht aus meinem Menüvorschlag einzeln!

Unser Sommelier Franz Schmutzer empfiehlt Ihnen gerne die passende Weinfolge dazu.

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber

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

Klassisches und Klases

BEEF TATAR "CLASSICO" 19,00
(handgehackt, von der österreichischen Kalbin AT/AT/AT)
Senfsauce, Rohmilchbutter, Zwiebelmarmelade

FISCHSUPPE 11,00 / 17,00
(wird immer frisch zubereitet)
Chili vom Stekovics, Paprika, Ofenkürbis, kurz gebratener weißer Wels "Gut Dornau"
Portion klein / groß

BERNSTEINMAKRELE 19,00
(aus dem Mittelmeer in Sashimiqualität, roh mariniert)
Zitrusalat, Macadmianuss, Kokosschaum

SAISONALE SALATE 5,00 / 6,00
bunt gemischt oder Edelbitter-/Blattsalat
(Portion klein / groß)

GEBACKENE, GEFÜLLTE SULMTALER HÜHNERBRUST 18,00
(unser "Edel-Chicken Cordon bleu")
bunter Salatteller, steirisches Kürbiskernöl *(von Fam. Dietrich in Gamlitz)*
(Fülle: Bio-Büffelmozzarella und Wulka Prosciutto Pannonico von Hansi Bauer; auf Bestellung Panade glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)

WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB 23,00
(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)
Petersilerdäpfel, grüner Salat
(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, auf Bestellung Panade glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)

GEBRATENES FILET VON DER LACHSFORELLE 24,00
(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)
Wintergemüse, Kräuterluft
(Wintergemüse von Fam. Oberger in Frohsdorf)

IM BAMBUSKORB GEDÄMPFTES FILET VOM SKREI 32,00
(Winterkabeljau vom Leinenfang vor den norwegischen Lofoten im Nordatlantik)
Lauchgemüse, Erdäpfelpüree, Nussbitterschaum
(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

PALATSCHINKE VON DER BAUERNMILCH *pro Stück* 4,00
hausgemachte Marillenmarmelade und eingelegte Marillen *(vom Obstbau Pauschenwein in Wiesen)*
auf Wunsch mit Marillenschnaps flambiert

ORANGEN-/CAMPARI SORBET oder SAISONALES FRUCHTSORBET 7,00
...vom hausgemachten Eis

AFFOGATO AL CAFFÉ 6,00
(großer Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)

AUSWAHL VOM ÖSTERREICHISCHEN UND INTERNATIONALEN KÄSE **ab** 14,00
Käse werden zur Auswahl von Franz oder Kristoffer präsentiert und
mit Feigensenf, Schlehen-Mark und Lavendelhonig serviert.

UNSER GEDECK 4,00
beinhaltet: Hermanns Hartwurst von der Hohen Wand, gesalzene Rohmilchbutter, Aufstrich der Saison

Das Gedeck kann tischweise auch mittags bestellt werden!

LEITUNGSWASSER 1,00
dieser Euro kommt zu 100% bedürftigen Kindern in Wiener Neustadt zu Gute.

GEBÄCK pro Person 2,00
(Gebäck glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)

*Auf Wunsch backen wir Ihr Schnitzel 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.



Vorschau



Liebe Gäste!

"NEUES BACKHAUS"

Machen Sie mit uns **jeden 2. Mittwoch**
(bei großer Buchungslage auch am Donnerstag)
eine kulinarische Entdeckungsreise mit
einem **5-gängigen Themenmenü zum**
Fixpreis inkl. Weinbegleitung von **EUR 65,00**

Unser nächstes Neues Backhaus findet am 26.01. und auch am 27.01.2022 statt!

Thema diesmal:

"Wiener Klassik & Moderne"

Die Original **Wiener Küche** teils klassisch, teils modern interpretiert.
Wiener Gerichte, behutsam verfeinert, ohne dass der ursprüngliche Geschmack verloren geht!
Es warten durchwegs spannende und geschmacksintensive Kreationen auf Sie!

Würdige Begleiter dazu sind die BIO-Spitzenweine des bekannten **Wiener TOP-Weingutes**
Wieninger, die Repräsentant "Schorsch" Grohs persönlich kommentieren wird.

Beginn 18:30

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 Maskenpflicht und 2G-Regel!

NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUSKULTUR

WIR SIND DABEI!

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

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!