

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Rosé-Kalb trifft Spargel"

In unserer Küche isst Österreich: Das edle "Rosé-Kalb", mit dem Kärntner Bauern durch natürliche Fütterung mit hofeigenem Futter und Milch ein wunderbar zartes, geschmacksintensives Fleisch mit der namensgebenden zartrosa Färbung erzielen, trifft in spannenden Kreationen auf frisch gestochenen Solospargel aus Raasdorf im Marchfeld und Bio-Spargel aus Pöttlaching. Guten Appetit!

Die perfekt passenden Weine zu jedem Gang kommen diesmal vom bekannten und vielfach prämierten Gumpoldskirchner **Weingut BIEGLER**.

KALBSTAFELSPITZ

(niedrigtemperatur gegarte, zarte Scheiben vom Rosé-Kalb)

grüner Bio-Spargel, Jungzwiebel, Pordulak

(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz in Pöttlaching)

(EUR 18,00)

Pinot Blanc (Ried Badener Weg) 2021 - EUR 4,50

SPARGELRISOTTO

(vom 7 Jahre gereiften Acquerello Carnaroli Reis)

weißer & grüner Spargel, Belperkäse

(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz in Pöttlaching, weisser Spargel aus Raasdorf im Marchfeld)

(EUR 16,00)

Riesling (Ried Grimmling) 2021 - EUR 6,50

GEBRATENES FILET VOM SEESAIBLING

(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

lauwarmer Spargelsalat, Stangensellerie

(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz in Pöttlaching)

(Zwischengang EUR 21,00, Hauptgang EUR 26,00)

Zierfandler (Ried Badener Weg) 2021 - EUR 5,90

FILET VOM ROSÉ-KALB

(zart rosa gebraten)

Solospargel, Pastinakencreme, Orangen hollandaise

(Solospargel aus Raasdorf im Marchfeld)

(EUR 32,00)

Rotgipfler (Ried Brindelbach) 2021 - EUR 5,90 oder Pinot Noir Reserve (Ried Füllenkeller) 2019 - EUR 7,50

MOKKA-/MANDELTÖRTCHEN

("Mokka" von Kaffeemanufaktur Daniel Moser in Wr. Neustadt)

Blutorangeneis, Maracuja

(EUR 11,00)

Rotgipfler Spätzle (Ried Badener Weg) 2020 - 1/16 EUR 3,20

3-Gänge - EUR 50,20 (V2/H/N)

3-Gänge - EUR 51,90 (V1/H/N)

4-Gänge - EUR 65,45 (V1/V2/H/N)

5 Gänge EUR 83,80

Gerne servieren wir auch jedes Gericht aus meinem Menüvorschlag einzeln!

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

Klassisches und Klases

TATAR VOM KALB		19,00
<i>(handgehackt, vom Kärntner Rosé-Kalb)</i>		
Topinambur, Pordulak, Dinkle-Balsamessig <i>(aus der Steiermark)</i>		
KNUSPRIG GEBACKENES BIO-EI		16,00
<i>(Bio-Ei vom "Wanderhuhn" vom Biohof Tomschitz in Pöttlaching)</i>		
weißer Spargel, Prosciutto Cotto		
<i>(weißer Spargel von Fam. Theuringer in Raasdorf / Marchfeld)</i>		
FISCHSUPPE	Portion klein / groß	11,00 / 17,00
<i>(Wird immer frisch zubereitet!)</i>		
Chili vom Stekovics, Paprika, Ofenkürbis, gebratenes Lachsforellenfilet "Gut Dornau"		
KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE		7,00
Kaspressknöderl, Wurzelgemüse		
SAISONALE SALATE	Portion klein / groß	5,00 / 6,00
bunt gemischt oder Edelbitter-/Blattsalat		

WIESENHENDERL		21,00
<i>(sanft gegarte Brust vom Bio-Wiesenhenderl aus dem Sulmtal)</i>		
Salbei, Schinkenspeck, cremige Bio-Polenta, Paradeis-Salsa		
<i>(Schinkenspeck vom Heidewuggerl von Hansi Bauer in Pöttelsdorf, Polenta von Biohof Kettler in Peigarten NÖ)</i>		
GEBACKENE, GEFÜLLTE SULMTALER HÜHNERBRUST		19,00
<i>(unser "Edel-Chicken Cordon bleu")</i>		
bunter Salatteller, steirisches Kürbiskernöl <i>(von Fam. Dietrich in Gamlitz)</i>		
<i>(Fülle: Bio-Büffelmozzarella und Wulka Prosciutto Pannonico von Hansi Bauer; auf Bestellung Panade glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)</i>		
WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB		23,00
<i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i>		
Petersilerdäpfel, grüner Salat		
<i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, auf Bestellung Panade glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)</i>		
GESCHMORTE SHORT RIBS VOM ANGUSRIND		27,00
Kichererbsen, Austernpilze, Spinat		
<i>(Kichererbsen vom Biohof Flechl in Bad Fischau, Austernpilze vom Biohof Tomischitz in Pöttlaching)</i>		

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

LAVENDELBLÜTEN-CREMESCHNITTE 8,00
Schoko-/Kirscheis, eingelegte Himbeeren

ZITRONEN-/MINZESORBET 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 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.



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 25.05. und auch am 26.05.2022 statt!

Thema diesmal:

"Bock auf den Mai"

Jäger und Gourmets sehnen den Mai gleichermaßen herbei. Die Jagd auf einjährige Rehböcke ist nun freigegeben. Nach dem langen, kargen Winter finden die Tiere in den heimischen Revieren jetzt bestes Frischfutter, das sich direkt auf die Qualität des einmalig zarten und fettarmen Fleisches auswirkt. Der frisch erlegte "Maibock" ist das Nonplusultra der Wildküche. Und inspiriert Höhenflüge, zu denen wir in diesem Menü zu Tisch bitten.

Die Weine, die dieses Menü begleiten, stammen diesmal aus Maierhofbergen im steirischen Thermen-Vulkanland, wo die Familie Thaller das weithin bekannte Weingut "Weinschloss Thaller" bewirtschaftet.

Daniel Schwarz, der Repräsentant des Hauses, wird die Weine persönlich vorstellen.

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

NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUSKULTUR

WIR SIND DABEI!

Unsere Küchenannahmezeiten: 17:30 - 21:00

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!