

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Stallgeflüster"

In den Ställen unserer penibel ausgewählten regionalen Lieferanten wachsen ausschließlich artgerecht gehaltene, natürlich gefütterte, gentechnikfreie Tiere heran. Das gleiche gilt für alle anderen Produkte, die in unserer Küche zum Einsatz kommen. Die wahren Küchegeheimnisse entstehen erst mit Zubereitung unserer Kreationen. Wie in diesem Menü.

Aber genug geflüstert - genießt es einfach!

Im pannonischen Klima am Nordufer des Neusiedlersees gedeihen die Rot- und Weißweine der Familie **Habersack** unter hervorragenden, völlig natürlichen Bedingungen. Jungwinzerin Karin Habersack, die das Weingut seit 2 Jahren leitet, hat die Weine ausgewählt.

GANS & ENTE

(Gänseleberparfait & kalt geräucherte Entenbrust vom Biohof Weber im Waldviertel)

Essigmarille, Rosa Pfeffer, Haselnuß, Erdäpfelbrioche

(2021 selbst eingelegte Wiesener Marillen, hausgemachtes Brioche)

(EUR 19,00)

Spätlese Gewürztraminer 2020 - EUR 5,00

HUHN & BUCHWEIZEN

("Hühnerauster" - ein zartes Teil vom Henderl aus dem Sulmtal, Buchweizen vom Biohof Flechl in Bad Fischau)

Hühnerauster, hausgemachtes Buchweizen-Nudelblatt, Sauerampfer, Topinambur

(Gemüse von der Gemüsegerätherei Schevcig in Neunkirchen)

(Zwischengang EUR 17,00, Hauptgang EUR 23,00)

Chardonnay 2021 - EUR 4,50

KALB & TOPFEN

(Herz vom Kärntner Rosé-Kalb, Bauerntopfen von Familie Bertl in Wilhelmsburg)

Kalbsrahmherz, Dampfnudel vom Bauerntopfen

(Zwischengang EUR 17,00, Hauptgang EUR 23,00)

Diamant Cuvée (CH/WB) 2020 - EUR 6,40

OCHS & WILDKRÄUTER

(Ochsenbackerl vom Fleckvieh aus Puchberg)

geschmorte Ochsenwangerl, Bio-Karotten, Wildkräuter, Röstkartoffelespuma

(Bio-Karotten vom Biohof Tomschitz in Pöttsching)

(EUR 26,00)

Rubin Cuvée (BF/ZW/SL/CS) 2018 - EUR 6,70

ZIEGENKÄSE & HIMBEERE

(Bio-Heumilch Ziegenkäse vom Bio-Ziegenhof Pichlmann in Roitham)

Eis und Mousse vom Bio-Ziegenkäse, Himbeeren in verschiedener Textur

(EUR 11,00)

Rosé Cuvée (BF/ZW) 2021 - EUR 4,50

3-Gänge - EUR 45,90 (V2 oder ZW/H/N)

3-Gänge - EUR 47,60 (V1/H/N)

4-Gänge - EUR 62,10 (V1/V2 oder ZW/H/N)

5 Gänge EUR 76,50

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>		
LACHSFORELLE "MI CUIT"		19,00
<i>(Lachsforellenfilet halbgegart, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>		
Landgurke, grüner Apfel, Babyspinat		
BUCHWEIZENNUDELN		17,00
<i>(hausgemacht, fast glutenfrei, Buchweizen vom Biohof Flechl in Bad Fischau)</i>		
Quetschtomaten, Salbei aus Mamma's Garten, Belperkäse		
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>		
Onsen-Ei <i>(japanische Art der perfekten Garung)</i> , Parmesanpolenta, Lardo, Paradeissalsa		
<i>(Bio-Ei vom "Wanderhuhn" vom Biohof Tomschitz in Pötttsching, Lardo vom Heidewuggerl von Hansi Bauer in Pöttelsdorf)</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>		
GEBRATENES FILET VON DER LACHSFORELLE "GUT DORNAU"		27,00
Zucchini, Kohlrabi, Kräuterseitlinge		
<i>(Gemüse vom Biohof Tomischitz in Pötttsching)</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 22.06. und auch am 23.06.2022 statt!

Thema diesmal:

"ASIA-TISCH"

Asiatische Aromen und asiatisch inspirierte Zubereitungsarten im Zusammenspiel mit heimischen & regionalen, biologischen und hausgemachten Grundprodukten.
Aber das Feinste vom Feinsten aus unseren Weltmeeren darf auch einmal dabei sein.
Asien bitet zu Tisch - fünf exquisite, fernöstlich inspirierte Gänge aus Meister Bernhards Garküche...

Statt Reis und Plaumenwein präsentiert uns Meisterwinzer **Karl Alphart** aus Traiskirchen eine Auswahl seiner wunderbar Asien affinen Weine....

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

Öffnungszeiten: DI-FR 11:30 - 14:00 und DI-SA 17:30 - 22:30

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!