

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

Kulinarische Reise - ¡Viva España!

"Mar y Tierra"!

Wenn sich mitten im Hochsommer das mediterrane Sehnsuchtpotenzial voller Kraft entfaltet, ist dringend Abhilfe geboten. Zum Beispiel mit einem kulinarischen Kaleidoskop aus den besten Spezialitäten und Produkten, die die spanische Küche zu bieten hat. ¡que aproveche!

Die südlich, sommerliche Weinbegleitung zu diesem Menü garantiert uns das gleichnamige **Spitzenweingut Sommer** in Donnerskirchen und damit zeigt sich, wie gut Spanisches und Österreichisches harmonieren kann! Leo Sommer hat die Weine persönlich für uns ausgewählt.

PULPO

(knusprig in Olivenöl gebratener Tintenfisch)

geräucherter Paprika, Ofenknoblauch-Aioli

(Gemüse von der Gemüsegerätherei Schevcig in Neunkirchen)

(EUR 18,00)

Sauvignon Blanc Sandstein 2021

GAZPACHO VERDE

(von der grünen Tomate... von Fam. Auer in Gloggnitz / Schloßberg)

Olive, schwarzer Knoblauch

(EUR 11,00)

Riesling Handwerk 2020

BACALAO

(leicht salziges Filet vom Kabeljau)

Fingerlimette, Salsa Verde, Chorizo

(grüne Kräuter von der Gemüsegerätherei Schevcig in Neunkirchen)

(Zwischengang EUR 22,00, Hauptgang EUR 28,00)

Chardonnay Riefring Thal 2019 oder Blaufränkisch Leithaberg 2019

2-ERLEI VOM "PORCO IBERICO"

(rosa gebratenes Filet und geschmortes Backerl vom frei lebenden schwarzen spanischen Eichel-Schwein)

Kichererbsen, Eierschwammerl, juchias verdes (grüne Bohnen)

(Kichererbsen vom Biohof Flechl in Bad Fischau, grüne Bohnen vom Biohof Tomschitz in Pötsching)

(EUR 29,00)

Chardonnay Riefring Thal 2019 oder Blaufränkisch Leithaberg 2019

CREMA CATALANA

("der" süße Klassiker aus der spanischen Küche)

Maracuja, Bergpfeffereis

(EUR 12,00)

Gewürztraminer Spätlese 2020 - 1/16 EUR 3,00

3-Gänge - EUR 44,20 (S/H/N)

3-Gänge - EUR 50,20 (V/H/N)

4-Gänge - EUR 59,50 (V/S/H/N)

5 Gänge EUR 78,20

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 RIND		20,00
<i>(handgehackt, vom Felckvieh aus Puchberg)</i>		
Topinambur, Eierschwammerl		
BIO-BURRATA		16,00
<i>(von der Büffelmilch aus Apulien)</i>		
Bio-Paradeiser, Bio-Basilium, Bio-Brunnenkresse		
<i>(vom Biohof Tomschitz in Pötttsching)</i>		
BUCHWEIZENNUDELN		18,00
<i>(hausgemacht, fast glutenfrei, Buchweizen vom Biohof Flechl in Bad Fischau)</i>		
Eierschwammerl, Paprika, Sauerrahm		
FISCHSUPPE	Portion klein / groß	13,00 / 19,00
<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	6,00 / 7,00
bunt gemischt oder Edelbitter-/Blattsalat		

WIESENHENDERL		23,00
<i>(sanft gegarte Brust vom Bio-Wiesenhenderl aus dem Sulmtal)</i>		
junger Spinat, Cherrytomaten, "Pflanzerl" vom Einkornreis		
<i>(Einkornreis vom Biohof Flechl in Bad Fischau)</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		24,00
<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"		28,00
Zucchini, Kohlrabi, Kräuterseitlinge		
<i>(Gemüse vom Biohof Tomischitz in Pötttsching)</i>		

PALATSCHINKE VON DER BAUERNMILCH pro Stück 4,50
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 16,00
Käse werden zur Auswahl von Franz oder Kristoffer präsentiert und
mit Feigensenf, Schlehen-Mark und Lavendelhonig serviert.

UNSER GEDECK 4,50
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 17.08. und auch am 18.08.2022 statt!

Thema diesmal:

Kulinarische Reise - Bella Italia!

Mare e Terra

Und weiter geht unsere kulinarische Reise in unser "Lieblingsurlandschaft" am Mittelmeer.
Wir machen eine "Giro d' Italia" durch die Cucina Italiana in fünf Etappen
mit erlesenen Spezialitäten und verfeinerten Variationen - "tipicamente italiano".

Sommerliche Frische und intensive Geschmackserlebnisse garantieren die perfekt
zu diesem Menü passenden Weine des **Weingutes Weixelbaum** in Straß im Straßertal.
Heinz Weixelbaum wird sie persönlich präsentieren.

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!