

# Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

## "Kürbis & Co"

Zucchini, Gurken und natürlich die verschiedenen Kürbisse selbst - zählen zur Familie der Kürbisgewächse, ohne die die Auswahl an gesunden und geschmackvollen Nahrungsmitteln zweifellos erheblich reduziert wäre. Auch und vor allem in der gehobenen und kreativen Küche. Perfekte Zutaten für raffinierte Gerichte, mit denen wir diesmal in den kulinarischen Herbst starten wollen.

Regionalität zählt! Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah (Goethe)! Die Familie **Migsich** keltert in ihrem Weingut - vor unserer Haustüre - im Weinbaugebiet Rosalia DAC hervorragende Weine, die uns zu diesem herbstlichen Menü begleiten werden. Mario und Erich Migsich haben sie für uns persönlich ausgesucht.

### SASHIMI VOM SEESAIBLING

*(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)*

Bio-Gurke, Bio-Buttermilch, Saiblingskaviar

*(Gemüse vom Biohof Tomschitz in Pötsching)*

*(EUR 19,00)*

**Rosé DAC Rosalia Klassik 2021 - EUR 5,00**

### ERDÄPFEL-/JUNZWIEBEL KASNUDLN

Butternusskürbis, Eierschwammerl

*(Erdäpfel und Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

*(EUR 16,00)*

**Merlot Premium 2019 - EUR 6,50**

### GEBRATENES FILET VON DER LACHSFORELLE

*(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)*

Zucchini, Fenchel, Estragon

*(Gemüse vom Biohof Tomschitz in Pötsching)*

*(Zwischengang EUR 20,00, Hauptgang EUR 28,00)*

**Sauvignon Blanc Klassik 2021 - EUR 6,00**

### BACKERL VOM KÄRTNER ROSÉKALB

*(butterweich geschmort)*

Hokkaidokürbis aus dem Ofen, Erdäpfelpüree, Sommertrüffel

*(Erdäpfel und Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

*(EUR 28,00)*

**Mister Zweigelt Feinwein 2019 - EUR 12,70**

### SCHOKO-BROWNIE Á LA PETRA

marinierte Brombeeren, Sauerrahmeis

*(EUR 12,00)*

**Charlotte Hill Klassik 2021 (Cuvée lieblich) - EUR 5,00**

3-Gänge - EUR 50,20 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 47,60 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 63,80 (1.V/2.V/H/N)

5 Gänge EUR 80,80

**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 RIND		20,00
<i>(handgehackt, von der Österreichischen Kalbin AAA)</i>		
Hokkaidokürbis, Sommertrüffel		
HÜHNER-AUSTER		16,00
<i>(ein saftiges kleines Teil vom Rücken des Bio-Maishenderls, knusprig gebacken)</i>		
Tatar vom Ochsenherzparadeiser, Topinambur, Kresse		
<i>(Paradeiserspezialitäten von Fam. Auer in Gloggnitz, Topinambur von Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>		
PARADEISER-GNOCCHI	Portion klein / groß	15,00 / 20,00
<i>(mit Paradeisern von Fam. Auer in Gloggnitz hausgemachte Gnocchi)</i>		
Basilikumschaum, Pinienkerne		
FISCHSUPPE	Portion klein / groß	14,00 / 20,00
<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		
*****		
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>		
FEINE EIERSCHWAMMERLSAUCE		22,00
Topfen-/Serviettenknödel		
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>		
FILET VOM RIND		39,00
<i>(von der Österreichischen Kalbin AAA)</i>		
frische Bohnen, Tobinampurceme, Sommertrüffel		

\*\*\*\*\*

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 Beeren

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 Paul 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 28.09. und auch am 29.09.2022 statt!**

**ACHTUNG, diesmal ausnahmsweise Donnerstag und Freitag!**

Thema diesmal:

## **"Wildschwein & Kürbis"**

Frisch erlegtes Wildschwein und edle Bio-Kürbisse aus der Region sind die Hauptkomponenten dieses herbstlich inspirierten Menüs, mit dessen exklusiven Kreationen wir kulinarisch die "goldene" Jahreszeit so richtig genießen.

Dazu passend die Spitzenweine des renommierten **Top-Weingutes Strehn** ("Salon-Winzer" 2021) aus Deutschkreutz im Herzen des burgenländischen Blaufränkischlandes. Die charmante Weinakademikerin Pia Strehn hat sie für uns ausgesucht und wird sie uns persönlich präsentieren.

**Beginn 18:30**

**Wir bitten um baldige Reservierung unter 02622/81089 oder [restaurant@altes-backhaus.at](mailto:restaurant@altes-backhaus.at)**

Herzlichst Petra & Bernhard Gruber, Franz Schmutzer

Alle Infos finden Sie auf unserer homepage unter  
[www.altes-backhaus.at/neues-backhaus](http://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!*