

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Mit uns ist's gut Hirschen essen"

Hirsch zählt nicht von ungefähr zu den Königsdisziplinen der Wildküche. Erst durch die gekonnte Behandlung und Garung unter Verwendung auserlesener und raffinierter Zutaten werden die wunderbar geschmackvollen Eigenschaften offenbar, die wahre Wild-Conaisseure und Gourmets in höchsten Tönen von dieser edlen Delikatesse schwärmen lassen. In Verbindung mit kreativen und raffinierten Rezepturen entstand dieses exklusive Menü, das seinen Titel rechtfertigt.

Das **Weingut Riepl** liegt von der Sonne verwöhnt am Ostufer des Neusiedler Sees und Gerhard & Christine Riepl kelteren im pannonischen Klima hervorragende, nachhaltig zertifizierte Weine. Susanne, die Tochter des Hauses - Jungwinzerin und amtierende Weinkönigin - hat für unser Menü die passenden Weine ausgesucht.

HIRSCHFILET

(auf Kräuterbeet gedämpft)

Rote Rübe in Textur, Nashibirne

(Rote Rüben vom Biohof Tomschitz in Pötttsching)

(EUR 22,00)

Weißburgunder Selection 2021 - EUR 4,20

CONSOMME VOM HIRSCHEN

Markknöderl

(EUR 12,00)

Chardonnay Edelgrund 2019 - EUR 6,90

SCHLUTZKRAPPEN

mit Rotkraut / Ziegenkäsefüllung

grüner Apfel, schwarze Nuss

(Rotkraut vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

(Zwischengang EUR 17,00, Hauptgang EUR 22,00)

Zweigelt Neusiedler DAC 2018 - EUR 4,50

RÜCKEN VOM HIRSCHKALB

(rosa gebraten)

Kohlsprossen, Dampfnudel, Dirndl

(Kohlsprossen vom Biohof Tomschitz in Pötttsching)

(EUR 34,00)

"Amaré" (Cuvée CS/ME) 2019 - EUR 7,00

PEKANNUSS-/KOKOSTARTE

Ahornsirup, Quitte

(EUR 12,00)

Traminer Spätlese 2020 - 1/8 EUR 4,20

3-Gänge - EUR 57,00 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 48,50 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 67,20 (1.V/2.V/H/N)

5 Gänge EUR 81,60

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>		
Topinambur, Herbstrüffel		
<i>(Topinambur vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)</i>		
CEVICHE VON DER LACHSFORELLE & GARNELE		18,00
<i>(Fisch von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>		
Gurke, Yuzu, Portulak		
<i>(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>		
ERDÄPFEL-/JUNZWIEBEL KASNUDEL		16,00
Butternusskürbis, Eierschwammerl		
<i>(Erdäpfel und Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
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		8,00
Kaspressknöderl, Wurzelgemüse		
SAISONALE SALATE	Portion klein / groß	6,00 / 7,00
bunt gemischt oder Edelbitter-/Blattsalat		

WIESENHENDERL		23,00
<i>(sanft gebratene Brust vom Bio-Wiesenhenderl aus dem Sulmtal)</i>		
Herbstgemüse, Einkorn-Pflanzerl		
<i>(Einkorn vom Biohof Flechl in Bad Fischau)</i>		
GEBRATENES LACHSFORELLENFILET		28,00
<i>(Fisch von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>		
Ofenkürbis, Zucchini/Kürbis - Dashi		
<i>(Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</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>		
GESCHMORTE SHORT RIBS VOM ANGUSRIND		31,00
Wurzelgemüse, Erdäpfelpüree, Rotweinzwiebel		
<i>(Erdäpfel und Wurzelgemüse vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</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 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 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 9.11. und auch am 10.11.2022 statt!

Thema diesmal:

Themenschwerpunkt:

"Gans im Glück ... und mehr"

Glückliche Gänse wachsen artgerecht auf naturbelassenen Weiden mit genügend Platz und ohne Mast und Chemie heran. Sie verzehren nur natürliche Gräser, Kräuter und Getreidebeifutter in Bio-Qualität und haben bis zur Schlachtreife stressfreie 28 statt der 12 Wochen in osteuropäischen Mastfabriken Zeit. Klar, dass dieser Unterschied schmeckbar ist. Erst recht in den zeitgemäßen Interpretationen dieses Menüs, in dem wir ausschließlich burgenländische Weidegänse verarbeiten. Ein bisschen von der Ente und dem Fasan darf diesmal auch dabei sein.

Die perfekt passenden Weine zu jedem Gang kommen direkt aus unserem Weinkeller. Unser Sommelier Franz Schmutzer hat eine feine Auswahl an Weinen von vielfach prämierten **TOP-Winzern aus dem Burgenland** zusammengestellt und wird sie uns auch 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 WIRTSHAUSKULTUR

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!