

Mein Themen-Menü

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.

CRÉME BRULÉE VON DER ENTENLEBER

Preiselbeeren, hausgemachtes Erdäpfelbrüchle

(Erdäpfel vom Bauernladen Krenn in Saubersdorf)

(EUR 22,00)

Grüner Veltliner "Schiefer" 2021, WG Sommer, Donnerskirchen - EUR 4,50

CONSOMMÉ VON DER GANS

Gansleberschnitte, Stangensellerie

(Sellerie vom Biohof Tomschitz in Pötsching)

(EUR 12,00)

Pinot Gris Reserve 2019, WG Umathum, Frauenkirchen - EUR 8,20

FEINES RAGOUT VOM FASAN

(aus den Revieren Rund um Wr. Neustadt)

hausgemachte Buchweizennudeln, Kohlsprossen

(Kohlsprossen vom Bauernladen Krenn in Saubersdorf)

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

Blafränkisch "Hochberg" 2017, Juliana Wieder, Neckenmarkt - EUR 4,40

BIO-WEIDEGANS

(12 Stunden lang Niedrigtemperatur gegarte Bio-Brust aus dem Burgenland)

Quitten-/Rotkraut, Erdäpfelknödel, wilde Cranberry

(Rotkraut vom Bauernladen Krenn in Saubersdorf)

(EUR 37,00)

Blafränkisch "Altes Weingebirge", Mittelburgenland DAC 2016, WG Strehn, Deutschkreutz - EUR 6,40

DESSERT

Apfel, Mohn, Karamell

(Äpfel vom Obsthof Plank in Pötsching)

(EUR 12,00)

Muskatino, WG Waldherr, Neudörfel - EUR 3,50

3-Gänge - EUR 60,40 (V/H/N)

3-Gänge - EUR 51,90 (S/H/N)

4-Gänge - EUR 70,60 (V/S/H/N)

5 Gänge EUR 85,00

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 Klasses

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>		
KÜRBIS-/SESAM TASCHERL		17,00
<i>(hausgemachte Teigtascherl)</i>		
Lauchschaum		
<i>(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
Kaspressknödel, Wurzelgemüse		
SAISONALE SALATE	Portion klein / groß	6,00 / 7,00
bunt gemischt oder Edelbitter-/Blattsalat		

GEBACKENE, GEFÜLLTE SULMTALER HÜHNERBRUST		22,00
<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>		
GEBRATENES LACHSFORELLENFILET		28,00
<i>(Fisch von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>		
Herbstgemüse, Zitronen-/Basilikumschaum		
<i>(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</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
Ofenkürbis, Erdäpfelpüree, Rotweinzwiebel		
<i>(Erdäpfel und Kürbis 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 23.11. und auch am 24.11.2022 statt!

Thema diesmal:

Themenschwerpunkt:

"Jetzt aber **Trüffel!**"

Der spätherbstliche Höhepunkt in unserem Themenreigen - die TRÜFFEL.
Rund um die begehrteste und wertvollste Beilage ein exquisites Menü voller
raffinierter und erlesener Kreationen. Grand cuisine - grand plaisir....

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!