

# Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

## "Weihnachten für Gourmets"

Das schönste Fest des Jahres bringt uns auch die schönsten kulinarischen Freuden.  
Erlesene Produkte & festliche Kreationen vor Freude genießen.  
Freude & Genuss bereitet auch die passende Weinauswahl von unserem Sommelier Franz.

In diesem Sinne wünschen wir unseren Gästen eine schöne Adventzeit und geruhsame Weihnachten!  
Petra und Bernhard Gruber, Franz Schmutzer und das Backhausteam

### GEBEIZTES FILET VON DER GOLDFORELLE

*(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)*

goldene Bete, Sanddorn, Hanföl

*(Gemüse von der Gemüsegerätnerei Schevcig in Neunkirchen)*

*(EUR 20,00)*

**Cuvée "CMS" (CH/MU/SB) 2021, WG Hofmann, Traismauer - EUR 4,50**

### TOPINAMBUR-/HASELNUSS-SCHAUMSUPPE

*(Topinambur vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)*

*(EUR 8,00)*

**Weißburgunder "Steinfeld" 2021, WG Thaller, Mayerhofbergen - EUR 4,90**

### GEBRATENES FILET VON DER LACHSFORELLE

*(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)*

Brunnenkressespinat, Paradeisfonds

*(Gemüse von der Gemüsegerätnerei Schevcig in Neunkirchen)*

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

**Grüner Veltliner Smaragd "Frauenweingarten" 2019, WG Sigl, Rossatz - EUR 7,70**

### BACKERL VOM KÄRNTNER ROSÉKALB

*(butterweich geschmort)*

Pastinakencreme, Urkarotte

*(Pastinaken vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)*

*(EUR 31,00)*

**Shiraz 2019, WG Christ, Wien - EUR 8,90**

### SCHOKOMOUSSE

von der Zotterschokolade, Bio-Blutorange, Gewürze

*(Bio-Orangen direkt vom Produzenten, Crowdfunding Valencia)*

*(EUR 12,00)*

**Bärenauslese (MO/Sämling) 2019, WG Stiegelmar, Gols - 1/16 EUR 6,50**

3-Gänge - EUR 53,60 (S/H/N)

3-Gänge - EUR 43,40 (V/H/N)

4-Gänge - EUR 60,40 (V/S/H/N)

5 Gänge EUR 79,10

**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

TATARE VOM KALBSFILET 21,00

*(handgehacktes Filet vom Kärntner Rosékalb)*

wilder Kohl, eingelegte Pilze

*(Gemüse von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen)*

RONDEAU VOM ZIEGENFRISCHKÄSE 17,00

Rüben Raritäten, schwarze Nuss

*(Rüben von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Frischkäse von Fam. Pichlmann in Salzburg)*

FRISCHE TEIGTASCHERL 17,00

*(hausgemacht, gefüllt mit Kürbis und Frischkäse)*

Ofenkraut, Sauerrahmschaum

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

FISCHSUPPE *Portion klein / groß* 14,00 / 20,00

*(Wird immer frisch zubereitet!)*

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

\*\*\*\*\*

GEBACKENE, GEFÜLLTE SULMTALER HÜHNERBRUST 22,00

*(unser "Edel-Chicken Cordon bleu")*

bunter Salatteller, steirisches Kürbiskernöl *(von Fam. Dietrich in Gamlitz)*

*(Fülle: Bio-Büffelmozzarella und Wulka Prosciutto Pannonico von Hansi Bauer; auf Bestellung Panade glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)*

WIESENHENDERL 24,00

*(sanft gebratene Brust vom Bio-Wiesenhenderl aus dem Sulmtal)*

Chioggiarübe, hausgemachte Erdäpfelgnocchi

*(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB 24,00

*(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)*

Petersilerdäpfel, grüner Salat

*(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, auf Bestellung Panade glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)*

FEINES RINDERGULASCH 26,00

Bio-Stundenei, Topfen-/Serviettenknödel

*(Bio-Ei vom Wanderhuhn vom Biohof Tomschitz in Pötsching)*

\*\*\*\*\*

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 Schnitzlerl 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**

In der Advent und Weihnachtszeit widmen wir uns ganz der weihnachtlichen  
Feierei und machen mit unserem "Neuen Backhaus" Pause.

**Unser nächstes Neues Backhaus findet am 11. und 12. Jänner 2023 statt!**

Info über das Thema und Weingut finden Sie Anfang Jänner auf unserer Website.

Nachfolgend möchten wir Sie/Euch über unsere Feiertagsöffnungszeiten informieren:

Mittwoch 8.12.2022 geschlossen

Freitag 24.12. bis 26.12.2022 geschlossen

**Dienstag 27.12.2021 bis Freitag 30.12.2022 mittags und abends geöffnet**

**Samstag 31.12.2022 (Silvester) abends ab 18:00 geöffnet**

**Silvestermenü - wir bitten um ehebaldige Reservierung!**

Sonntag den 1.1.2023 bis Donnerstag den 5.1.2023 geschlossen

**Freitag 6.1.2023 und Samstag 7.1.2023 abends geöffnet**

**Wir wünschen Ihnen allen eine angenehme Adventzeit und schöne Feiertage!**

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 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!*