

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Winterkabeljau - Skrei"

Skrei® ist der begehrte **norwegische Winterkabeljau**, der nur zwischen Jänner und April gefangen wird. Nur wenige zertifizierte Fischereibetriebe dürfen den wohlschmeckenden, festfleischigen und fettarmen Fisch unter Einhaltung strengster nachhaltiger Fangquoten mit Angel und Langleine fangen und unter dem geschützten Namen auf den Markt bringen. In diesem Menü präsentieren wir den norwegischen Star unter den Speisefischen in einem exklusiven kulinarischen Rampenlicht.

Begleitet werden die Gänge von ausgesuchten, teilweise prämierten Weinen vom seit 300 Jahren bestehenden **Weingut** der Fam. **HAGN** in Mailberg/Weinviertel, welche uns der Repräsentant des Hauses vorstellen wird.

TATAR VOM WINTERKABELJAU

(fein mariniert)

Riesling, Lauch, Apfel, Gurke

(Gemüse von der Gmüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

(EUR 21,00)

Riesling Classic 2021 - EUR 5,20

ERBSENSCHAUMSUPPE

(Erbsen vom Biohof Flechl in Bad Fischau)

Nockerl vom Winterkabeljau, Forellenkaviar

(Forellenkaviar von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

(EUR 12,00)

Sauvignon Blanc 2021 - EUR 5,20

FILET VOM SKREI

(Gebratenes Mittelstück)

Sellerie, Nußbutter, Haselnuss

(Sellerie vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)

(Zwischengang EUR 23,00, Hauptgang EUR 31,00)

Grüner Veltliner "Hundschupfen" 2021 - EUR 5,50

GESCHMORTES KALBSSCHULTERSCHERZL

(vom Kärntner Rosé Kalb)

Karfilol, Kichererbsen, Kapern

(Kichererbsen vom Biohof Flechl in Bad Fischau)

(EUR 34,00)

Grüner Veltliner DAC Reserve "Green Hunter" 2021 - EUR 8,20

DESSERT

Mandarine & Mandel

(von einem spanischen "Bio Crowd Farming" Betrieb Rund um Murcia)

(EUR 13,00)

Roter Traminer "Charmeur" 2021 - EUR 5,20

3-Gänge - EUR 50,20 (S/H/N)

3-Gänge - EUR 57,80 (V/H/N)

4-Gänge - EUR 68,00 (V/S/H/N)

5 Gänge EUR 87,60

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 RINDERFILET | | 21,00 |
| <i>(handgehackt, vom Fleckvieh aus Puchberg)</i> | | |
| Topinambur, französischer Wintertrüffel | | |
| <i>(Topinambur vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)</i> | | |
| | | |
| HIRAMASA | | 23,00 |
| <i>(frisch geschnittene Bernsteinmakrele in Sashimi-Qualität aus dem Pazifik)</i> | | |
| Rettich, Mango, Ingwerdashi | | |
| <i>(Bio-Ingwer vom Biohof Tomschitz)</i> | | |
| | | |
| WINTERLICHER KRÄUTERSALAT | | 15,00 |
| Kürbis, Apfel, Erdäpfel, Nüsse | | |
| <i>(Kürbis und Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i> | | |
| | | |
| PILZ-/GEMÜSE-CASSOULET | Portion klein / groß | 17,00 / 22,00 |
| Topfenserviettenknödel | | |
| | | |
| 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 | | |
| | | |
| ***** | | |
| | | |
| 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> | | |
| | | |
| WIESENHENDERL | | 24,00 |
| <i>(sanft gebratene Brust vom Bio-Wiesenhenderl aus dem Sulmtal)</i> | | |
| Wurzelgemüse, Kerbelknolle, Winterpilze | | |
| <i>(Gemüse von der Gemüseگزاری 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> | | |
| | | |
| FEINES KALBSGULASCH VOM KÄRTNER ROSÉ-KALB | | 27,00 |
| hausgemachte Nockerl, Erbsenschoten | | |

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 9,00
Fruchteis, 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
(Inhalt kann saisonal variieren)

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 69,00

Unser nächstes Neues Backhaus findet am 8.2. und auch am 9.2.2023 statt!

Thema diesmal:

Themenschwerpunkt:

"Rosa - Rot - Romantisch"

Rund um Valentin - Weil Liebe bekanntlich auch durch den Magen geht:
Fünf romantisch-exklusive Kreationen in Rosa und Rot, die alle Sinne ansprechen....

Dazu gibt es eine feine Weinauswahl vom Weingut der Familie **Denninger** in Hohenwarth,
welches im Weinviertel in der Hochburg des Grünen Veltliners und am Fuße des Manhartsberg liegt.
Leopold Denninger hat die Weine für uns ausgesucht und wird sie uns persönlich 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 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!