

# Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

## "Ente gut - alles gut."

Im Repertoire der Haute Cuisine nehmen Enten (sowohl die artgerecht gezüchtete Hausente als auch die frisch erlegte Wildente) verdientermaßen einen unverzichtbaren Platz ein. Ob klassisch rosa gebraten, geschmort oder confiert, als Basis für Terrinen und Pasteten - abgesehen von den Federn ist bei Enten einfach alles eine ergiebige Quelle kulinarischer Inspiration für raffinierte Kreationen. Und damit ein würdiges Thema für dieses Menü.

Die zertifiziert "nachhaltig produzierten Weine" des renommierten **Weingutes Pfneisl** aus dem mittelburgenländischen Weinmekka Deutschkreutz begleiten - von der charmanten Winzerin Lisa Kölly-Pfneisl persönlich ausgesucht - dieses exquisite Menü.

### ENTENLEBERPARFAIT

*(Entenleber - vom Stoagrawihof der Familie Paulsteiner in Groß Gerungs)*

Flugmango, Frisée, Haselnuss

*(EUR 20,00)*

**"V" Viognier Reserve 2021 (Limited Edition) - EUR 8,90**

### ENTENRAGOUT

*(Entenhaxerl zart geschmort - vom Stoagrawihof der Familie Paulsteiner in Groß Gerungs)*

Erdäpfel-/Mohnknöderl, Kletzen

*(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Mohn vom Waldviertler Mohnhof in Ottenschlag)*

*(EUR 18,00)*

**Shiraz "Maria's Vineyard" 2020 - EUR 9,20**

### WEISSER WELS

*(in Milch pochirtes Filet - von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)*

Bachkresse-Spinat, Buttermilch, Jungzwiebel

*(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)*

*(Zwischengang EUR 24,00, Hauptgang EUR 32,00)*

**"Offspring Black" Cabernet Franc 2019 (Limited Edition) - EUR 11,90**

### ENTENBRUST

*(Entenbrust rosa gebraten - vom Stoagrawihof der Familie Paulsteiner in Groß Gerungs)*

Walnusspolenta, gebrannter Lauch, Chinakohl

*(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Polenta von Steirer-Kraft in Wollsdorf)*

*(EUR 32,00)*

**Ried Hexenberg 2020 (Cuvée ME/SH) - 1/8 EUR 13,20**

### DESSERT

Apfel, Zotterschokolade, Karamell

*(Äpfel vom Obsthof Pankl in Pöttsching)*

*(EUR 13,00)*

**Ried Hexenberg 2020 (Cuvée ME/SH) - 1/8 EUR 13,20**

3-Gänge - EUR 53,60 (2.V/H/N)

3-Gänge - EUR 55,30 (1.V/H/N)

4-Gänge - EUR 70,60 (V/S/H/N)

5 Gänge EUR 91,00

**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 Klases

<b>TATAR VOM RINDERFILET</b>		21,00
<i>(handgehackt, vom Fleckvieh aus Puchberg)</i>		
Rot Rübe, Wasabi		
<i>(Rüben vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
<b>LACHSFORELLE</b>		19,00
<i>(hausgebeiztes Filet, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>		
Kohlrabi, Apfel, Dille		
<i>(Äpfel vom Obsthof Pankl in Pötsching, Gemüse von der Gemüsegiärtneri Schevcig in Neunkirchen)</i>		
<b>FRÜHLINGSHAFTER KRÄUTERSALAT</b>		15,00
Kürbis, Apfel, Erdäpfel, Nüsse		
<i>(Kürbis und Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
<b>FRISCHE ERDÄPFEL-GNOCCHI</b>	Portion klein / groß	17,00 / 22,00
hausgemacht, Bärlauch, Belperköse		
<b>FISCHSUPPE</b>	Portion klein / groß	14,00 / 20,00
<i>(Wird immer frisch zubereitet!)</i>		
Chili vom Stekovics, Paprika, Ofenkürbis, gebratenes Lachsforellenfilet "Gut Dornau"		
<b>KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE</b>		9,00
Kaspressknöderl, Wurzelgemüse		
<b>SAISONALE SALATE</b>	Portion klein / groß	6,00 / 7,00
bunt gemischt oder Edelbitter-/Blattsalat		
*****		
<b>GEBACKENE, GEFÜLLTE SULMTALER HÜHNERBRUST</b>		23,00
<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>		
<b>SCHWARZFEDERHUHN</b>		29,00
<i>(sanft gebratene Brust von der edlen französischen Hühnerrasse, die komplett natürlich im Freiland aufwächst)</i>		
Bärlauch-/Erdäpfelstampf, Frühlingsgemüse		
<i>(Bärlauch selbst gepflückt im Helenental, Gemüse von der Gemüsegiärtneri Schevcig in Neunkirchen)</i>		
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB</b>		26,00
<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>		
<b>FILET VOM RIND</b>		39,00
<i>(von der Österreichischen Kalbin AAA)</i>		
Belugalinsen		
<i>(vom Biohof Flechl in Bad Fischau), geschmorte Goldrüben</i>		
*****		

PALATSCHINKE VON DER BAUERNMILCH pro Stück 5,50  
hausgemachte Marillenmarmelade und eingelegte Marillen *(vom Obstbau Pauschenwein in Wiesen)*  
auf Wunsch mit Marillenschnaps flambiert

LAVENDELBLÜTEN-CREMESCHNITTE 11,00  
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 17,00  
Käse werden zur Auswahl von Franz oder Paul präsentiert und  
mit Feigensenf, Schlehen-Mark und Lavendelhonig serviert.

\*\*\*\*\*

UNSER GEDECK 4,90  
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 2,00  
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 69,00**

**Unser nächstes Neues Backhaus findet am 22.3. und auch am 23.3.2023 statt!**

Thema diesmal:

Themenschwerpunkt:

## **"Das Schmecken der Lämmer"**

Saftiges Almfutter, ideale Weidebedingungen und gesundes, langsames Heranwachsen der Lämmer auf Bio-zertifizierten Höfen - das sind die perfekten Voraussetzungen für die unübertreffliche Qualität der Lämmer aus dem **Mostviertler Pielachtal**. Die jetzt, rund um Ostern, am besten schmecken. Womit sie alle Bedingungen als kulinarische Hauptdarsteller dieses exklusiven vorösterlichen Menüs erfüllen.

Dazu - nicht minder exklusiv - erlesene und sorgfältigst selektierte Weine aus der Thermenregion vom renommierten **Weingut Johann Gisperg in Teesdorf** (Mitglied der "Burgundermacher"). Johann Gisperg jun. wird uns die Weinfolge 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!*