

Mein Themen-Menü

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. hat für uns die Weinfolge persönlich ausgesucht.

LAMMRÜCKEN

(hausgebeizter Rücken vom Pielachtaler Milchlamm)

Rübensalat, Senfeis, Gartenkresse

(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

(EUR 22,00)

Pinot Noir Tattendorf Exklusiv 2020 (leicht gekühlt) - EUR 6,20

BÄRLAUCH-/SAUERRAHMSCHAUMSUPPE

gedämpfter Lammbries-Strudel

(Bärlauch aus dem Helenental, frisch gepflückt)

(EUR 12,00)

Pinot Gris Thermenregion Klassik 2022 - EUR 4,70

REGENBOGENFORELLE

(kross gebratenes Filet von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Jungzwiebel, Lauch, Rettich

(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

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

Chardonnay Ried Gestein Reserve 2020 - EUR 9,90

LAMMSCHLÖGEL

(butterweich geschmorter Schlägel vom Pielachtaler Milchlamm)

Bärlauch-/Frischkäse-Raviolo, Karottenpüree

(Karotten vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Bärlauch aus dem Helenental, frisch gepflückt)

(EUR 35,00)

St. Laurent Ried Holzspur Reserve 2020 - EUR 10,5

TARTE VOM BIO-SCHAFTOPFEN

(Schafopfen von Familie Eisl in Abersee)

eingelegte Marillen, Marillen-/Rosmarinsorbet

(EUR 13,00)

"Klara" Gemischter Satz 2022 - EUR 4,20

3-Gänge - EUR 51,00 (S/H/N)

3-Gänge - EUR 59,50 (V/H/N)

4-Gänge - EUR 69,70 (V/S/H/N)

5 Gänge EUR 90,10

**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

TATAR VOM RINDERFILET		21,00
<i>(handgehackt, vom Fleckvieh aus Puchberg)</i>		
Rot Rübe, Wasabi		
<i>(Rüben vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
ENTENLEBERPARFAIT		20,00
<i>(Entenleber - vom Stoagrawihof der Familie Paulsteiner in Groß Gerungs)</i>		
Flugmango, Frisée, Haselnuss		
FRÜHLINGSHAFTER KRÄUTERSALAT		15,00
Kürbis, Apfel, Erdäpfel, Nüsse		
<i>(Kürbis und Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
FRISCHE ERDÄPFEL-GNOCCHI	Portion klein / groß	17,00 / 22,00
hausgemacht, Bärlauch, Belperkäse		
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		9,00
Kaspressknöderl, Wurzelgemüse		
SAISONALE SALATE	Portion klein / groß	6,00 / 7,00
bunt gemischt oder Edelbitter-/Blattsalat		

GEBACKENE, GEFÜLLTE SULMTALER HÜHNERBRUST		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>		
SCHWARZFEDERHUHN		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 Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>		
WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB		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>		
FILET VOM RIND		39,00
<i>(von der Österreichischen Kalbin AAA)</i>		
Belugalinsen <i>(vom Biohof Flechl in Bad Fischau)</i> , geschmorte Goldrüben		

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 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 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 22.3. und auch am 23.3.2023 statt!

Thema diesmal:

Themenschwerpunkt:

"Zeit für Bio-Ei....."

Schluss mit Kälte und Winter, höchste Zeit für Frühling mit frühlingshaften Genüssen.
Zeit für **Bio-Ei** vom Wanderhuhn, frischen Bärlauch, Löwenzahn, Rhabarber und Morcheln
....und für ein exquisites Menü in fünf frühlingshaft leichten, bekömmlichen Gängen.

Dazu sorgfältigst selektierte Weine vom vielfach prämierten Traditionsweingut **SKOFF ORIGINAL**
in Gamlitz. Der Sauvignon Blanc hat es dem Winzer Walters Skoff ganz besonders angetan, nicht
umsonst wird er in den Fachkreisen respektvoll "Mister Sauvignon" genannt.
Der Repräsentant des Hauses Christian Frauwallner wird uns die Weine 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!