

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Wollschwein - Holler - Gartengemüse"

Neben der Jahreszeit ist auch die Region stets eine starke Inspiration unserer Küche. Und obwohl das Wollschwein (auch "Mangalitzta") eigentlich aus Ungarn stammt, wird diese edle Schweinerasse, die durch mastfreie ganzjährige Freilandhaltung ein nahezu cholesterinfreies Fleisch mit einzigartigem Geschmack liefert, auch hierzulande längst erfolgreich gezüchtet. In kreativer Kombination mit frischem Holler und junges Gartengemüse wird es in diesem exklusivem Menü zum Hauptdarsteller.

Dazu ausgewählte Spitzenweine vom **TOP-Weingut Domäne Wachau**, die vom Repräsentanten des Weinguts, Herrn Florian Ortner, persönlich für uns ausgesucht wurden.

GEBIRGSBACHFORELLE FLAKENSTEIN

(gebeiztes Filet, von der Fischzucht Oberwasser in Schwarzau im Gebirge)

Hollunderblütenöl, junger Kohlrabi & junge Radieschen

(Gartengemüse vom Bio-Hof Tomschitz in Pöttlaching)

(EUR 21,00)

Grüner Veltliner Federspiel Ried Kollmitz 2022 - EUR 6,20

GESCHÄUMTE KLACHLSUPPE

weißer Marchfelder Solospargel

(EUR 12,00)

Riesling Federspiel Ried Trenning 2022 - EUR 6,20

GRAMMELTASCHERL

(vom hausgemachten Nudelteig ohne Ei)

Frühlingskraut, Maiwipferlsaftler

(Gartengemüse vom Bio-Hof Tomschitz in Pöttlaching)

(Zwischengang EUR 16,00, Hauptgang EUR 21,00)

Grüner Veltliner Smaragd Ried Kirnberg 2021 - EUR 10,50

FILET VOM WOLLSCHWEIN

(zartrosa gebraten)

grüner Bio-Spargel, Mairüben, Mairitterlinge

(Gartengemüse vom Bio-Hof Tomschitz in Pöttlaching)

(EUR 34,00)

Riesling Smaragd Ried Loibenberg 2021 - EUR 11,50

ERDBEER-/TOPFENKNÖDEL

Walnussbrösel, Hollunderblüteneis

(frische Erdbeeren von Familie Habeler aus Wiesen)

(EUR 13,00)

Grüner Veltliner VDN 2021 (gespritzt ...Veltliner einmal anders...) - 1/16 EUR 4,90

3-Gänge - EUR 50,20 (S/H/N)

3-Gänge - EUR 57,80 (V/H/N)

4-Gänge - EUR 68,00 (S/V/H/N)

5 Gänge EUR 81,60

**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

TARTAR VOM KALB		22,00
<i>(handgehacktes Filet vom Kärntner Rosé Kalb)</i>		
Topinambur, Sommertrüffel		
<i>(von der Gemüsegartnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>		
LACHSFORELLE		20,00
<i>(roh mariniert, von der Fischzucht Oberwasser in Schwarzau im Gebirge)</i>		
grüner Bio-Spargel		
<i>(vom Biohof Tomschitz in Pötsching), Frühlingsaromen</i>		
FRÜHLINGSHAFTER KRÄUTERSALAT		15,00
Spargel, Apfel, Erdäpfel		
<i>(Marchfeldespargel aus Raasdorf, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
ERDÄPFELGNOCCHI	Portion klein / groß	17,00 / 22,00
<i>(hausgemacht, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
geschmolzene Paradeiser, Salbei		
FISCHSUPPE	Portion klein / groß	14,00 / 20,00
<i>(Wird immer frisch zubereitet!)</i>		
Chili vom Stekovics, Peperonata, gebratenes Lachsforellenfilet "Gut Dornau"		
KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE		9,00
Kaspressknöderl, Wurzelgemüse <i>(von der Gemüsegartnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>		
SAISONALE SALATE	Portion klein / groß	6,00 / 7,00
bunt gemischt oder Edelbitter-/Blattsalat		

LEBER VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB		23,00
<i>(rosa gebratene Scheiben)</i>		
Karotten, Bio-Polenta		
<i>(von der Posch Mühle in Hartberg), Morcheln</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 Gemüsegartnerei 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>		
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>		

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 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 69,00

Unser nächstes Neues Backhaus findet am 7.6. und auch am 9.6.2023 statt!
Achtung, 2. Tag diesmal Freitag, da Donnerstag ein Feiertag!

Diese

Themenschwerpunkt:

Kalb hat immer Saison - daher bringen wir es diesmal mit dem Frühsommer auf den Tisch.
Zartestes **Kärtner Rosé Kalb** (die natürlich Fütterung der bis zu acht Monate alten Kälber mit hofeigenem
Futter und Milch ergibt ein wunderbar zartes, geschmacksintensives Fleisch mit der namensgebenden
zartrose Färbung) in den raffiniertesten Variationen - im Dialog mit jungem Gemüse und
aromatischen Kräutern - ein fünfgängiges Fest für die Sinne und den Gaumen!

Dazu die feinsten Bio-Weine vom **TOP-Weingut WIENINGER** aus Wien,
die uns der Repräsentant des Hauses Georg "SCHORSCHI" Grohs präsentieren wird.

Beginn 18:30

Wir bitten um baldige Reservierung unter 02622/81089 oder restaurant@altes-backhaus.at
Bei Stornierungen ersuchen wir, uns mindestens 24 Stunden vor Beginn davon zu informieren, DANKE!

Herzlichst Petra & Bernhard Gruber, Franz Schmutzer

Alle Infos finden Sie auf unserer homepage unter
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!