

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Wildschwein & Kürbis"

Frisch erlegtes Wildschwein, edle Kürbisse aus der Region und "Kostbares" aus der nachhaltigen österreichischen Stör- und Kaviarzucht sind die Hauptkomponenten dieses herbstlich inspirierten Menüs, mit dessen exklusiven Kreationen wir kulinarisch die "goldene" Jahreszeit so richtig genießen.

Dieses exklusive Menü wird durch die charaktervollen, nachhaltig produzierten Weine des Weingutes **ZANTHO** perfekt begleitet. Zantho ist aus einer Vision von Josef Umathum gemeinsam mit ausgewählten Mitgliedern der Domaine Andau (altmagyarisch: Zantho(s)) entstanden. Geschäftsführer von Zantho, Thomas Gratzler, hat die Weine für uns ausgesucht.

TARTAR VOM STERLET

Kaviar "Baeri" (Kaviar vom sibirischen Stör) und Kaviar "Ruthenus" (Kaviar vom Sterlet => kleiner Stör)

(Stör und Kaviar von Firma "ALPENKAVIAR" Helmut Schladerer in Steyrling OÖ)

Buchweizen, Ingwer, Kürbisdashi

(EUR 23,00)

Sauvignon Blanc 2022 - EUR 4,20

WILDSCHWEIN-/PILZRAVIOLO

Kürbisjungkraut, Sauerrahm

(Wildschwein aus unserer Umgebung, Jungkraut & Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

(EUR 18,00)

Sankt Laurent 2021 (leicht gekühlt) - EUR 4,20

AMURKARPEN "STEIRISCH"

(Amurkarpfen von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Bio-Wurzelgemüse, Kren, Kernöl, "Hermanns" Wildschweinwurst

(Bio-Wurzelgemüse vom Biohof Tomschitz in Pöttlaching)

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

Grüner Veltliner Reserve 2021 - EUR 6,20

ROSA RÜCKEN VOM WILDSCHWEIN

Erdäpfel-/Kürbispüree, Waldpilze

(Wildschwein aus unserer Umgebung, Erdäpfel & Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

(EUR 34,00)

Zweigelt Reserve 2019 - EUR 6,50 oder Cuvée "1487" Reserve (CS/ZW/ME) 2020 - EUR 8,20

KÜRBIS-/WALNUSSTARTE

Walnusseis, marinierte Zwetschken

(Zwetschken vom Obsthof Pankl in Pöttlaching)

(EUR 13,00)

Beerenauslese Cuvée GV & CH 2018 - 1/16 EUR 5,40

3-Gänge - EUR 55,30 (2.V/H/N)

3-Gänge - EUR 59,50 (1.V/H/N)

4-Gänge - EUR 74,80 (1.V/2.V/H/N)

5-Gänge EUR 95,20

6-Gänge mit KÄSE - EUR 109,70

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

FILET VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB		23,00
<i>(rosa gebratene Scheiben)</i>		
Steinpilze, Kräutersalat		
PARADEISER-/ZUCCHINI-TARTAR		18,00
Schaffrischkäse, Nüsse		
<i>(Paradeiser von Fam. Auer am Schlossberg in Gloggnitz, Schaffrischkäse von Traditionsbauernhof Adama vom Wolfgangsee)</i>		
HERBSTLICHER KRÄUTERSALAT		15,00
Apferl, Eierschwammerl, Erdäpfel, Walnuss		
<i>(Apferl von Obsthof Pankl in Pötttsching, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
FISCHSUPPE	Portion klein / groß	14,00 / 20,00
<i>(Wird immer frisch zubereitet!)</i>		
Chili vom Stekovics, Ofenkürbis, gebratenes Lachsforellenfilet "Gut Dornau"		
KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE		9,00
Kaspressknöderl, Wurzelgemüse <i>(von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>		
SAISONALE SALATE	Portion klein / groß	6,00 / 7,00
bunt gemischt oder Edelbitter-/Blattsalat		

CURRY VOM BUTTERNUSSKÜRBIS	Portion klein / groß	18,00 / 22,00
<i>(Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
knuspriges Pflanzlerl vom schwarzen Bio-Vollkornreis, marinierte Zwetschken		
<i>(schwarzer Bio-Vollkornreis aus der Poebene, Zwetschken von Obsthof Pankl in Pötttsching)</i>		
GEBRATENES FILET VOM SEESAIBLING		32,00
Gloggnitzer Paradeiserraritäten (Familie Auer), junger Blattspinat, Pinienkerne		
SCHWARZFEDERHUHN		29,00
<i>(sanft gebratene Brust von der edlen französischen Hühnerrasse, die komplett natürlich im Freiland aufwächst)</i>		
Waldpilze, Bio-Kohlrabi, hausgemachte Erdäpfelpolsterl		
<i>(Kohlrabi vom Biohof Tomschitz in Pötttsching, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</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", mit geräuchertem Bio-Mozzarella & Wulka Prosciutto Pannonico von Hansi Bauer)</i>		
bunter Salatteller, steirisches Kürbiskernöl <i>(von Fam. Dietrich in Gamlitz)</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 13,00
(Bio-Lavendel aus Mamas Garten)
hausgemachtes Fruchteis, Waldbeeren

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 Gabor 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 74,00

Unser nächstes Neues Backhaus findet am 4.10. und auch am 5.10.2023 statt!

Themenschwerpunkt:

"Kraut & Rüben"

Kraut & Rüben - fernab jeder sprichwörtlichen Bedeutung - regional und saisonal,
sind die Basis dieses Menüs voller aufregender kulinarischer Entdeckungen.
Kraut und Rüben ermöglichen durchwegs spannende und geschmacksintensive Kreationen.
Dazu - ebenfalls regional und nicht minder spannend - biologisch zertifizierte und sorgfältigst
selektierte Weine aus der Thermenregion vom renommierten **Weingut Hartl III** (Mitglied der
Burgundermacher) in Oberwaltersdorf. Frau Natascha Quester, die Repräsentantin
des Weingutes, 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
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 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!