

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Spargel & Ei"

Natur und Jahreszeit liefern in diesen Tagen einfach unübertreffliche Zutaten für großartige Kreationen mit frisch gestochenem BIO-Spargel aus Pöttlaching und aus dem Tullnerfeld, den besten BIO-Eiern vom Wanderhuhn, Steinfelder Erdbeeren, dem "Superfood" Rhabarber usw... Ein Genuss in fünf leichten und bekömmlichen Gängen!

Die Spitzenweine des vielprämiierten **TOP-Weingutes Alphart in Traiskirchen** stellen für dieses Menü die perfekte Weinbegleitung. Florian Alphart hat die Weine für uns ausgesucht.

SPARGEL MAKI

...vom weißen und grünem BIO-Spargel, Orangen-Hollandaise, Sauerampfer
(grüner Bio-Spargel von Biohof Tomschitz in Pöttlaching, weißer Bio-Spargel vom Spargelhof Malafa in Hausleiten)
(EUR 19,00)

Grüner Veltliner Ried Zistl 2023 (1. BIO - Jahrgang!) - EUR 4,90

AQUARELLOREIS

(7 Jahre alter Reis, knusprig gebacken)
Spargelvelouté, Dottercreme von Bio-Ei
(Bio-Ei vom Wanderhuhn von Biohof Tomschitz in Pöttlaching)
(EUR 18,00)

Chardonnay vom Berg 2023 (1- BIO - Jahrgang!) - EUR 5,90

LACHSFORELLE

(gebratenes Filet von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)
Apfel-Gnocchi, fermentierter Eidotter vom Bio-Ei
(Bio-Ei vom Wanderhuhn von Biohof Tomschitz in Pöttlaching)
(Zwischengang EUR 24,00, Hauptgang EUR 32,00)
Rotgipfler vom Berg 2023 (1. BIO - Jahrgang!) - EUR 5,40

ROSA GEBRATENES ONGLET

("Nierenzapfen" von der österreichischen Kalbin)
Ofenspargel, Erdäpfel-Millefeuille
(weißer Bio-Spargel vom Spargelhof Malafa in Hausleiten, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)
(EUR 36,00)

Chardonnay Ried Tagelsteiner 1ÖTW 2020 - EUR 9,50 oder Cuvée Alpha (CS/ME) 2018 - EUR 11,40

DESSERT

Pistazien, weiße Schokolade, Rhabarber
(Rhabarber vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)
(EUR 13,00)

Zierfandler Rotgipfler Beerenauslese 2020 - 1/16 EUR 8,40

3-Gänge - EUR 57,80 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 57,00 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 73,10 (V/2.V/H/N)

5-Gänge EUR 93,50

6-Gänge mit KÄSE - EUR 108,00

**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

| | |
|---|------------------------------------|
| TATAR VON DER LACHSFORELLE | 21,00 |
| <i>(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i> | |
| Kohlrabi, weißer BIO-Spargel <i>(vom Spargelhof Malafa in Hausleiten)</i> , Spinat | |
| GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL | 19,00 |
| grüner BIO-Spargel <i>(vom Biohof Tomschitz in Pöttching)</i> , Kräutersalat, Zitrus-Hollandaise | |
| LAMMTALER | 17,00 |
| <i>(geschmortes von der Schulter vom Almtallamm, knusprig gebacken)</i> | |
| Feldsalat, schwarze Knoblauch-Mayonnaise | |
| <i>(Feldsalat von der Gemüsegiertnerei Schevcig in Neunkirchen)</i> | |
| FRÜHLINGSHAFTER KRÄUTERSALAT | 15,00 |
| Apferl, Walnuss, Bio-Schaffrischkäse | |
| <i>(Apferl von Obsthof Pankl, Salat von Gemüsegiertnerei Schevcig, Bio-Schaffrischkäse aus Abersee)</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 Gemüsegiertnerei Schevcig in Neunkirchen)</i> | |
| EDELBITTER-BLATTSALAT | 6,00 |
| BUNTER GARTENSALAT | 7,00 |
| ***** | |
| ROSA GEBRATENES FILET VOM DUROC | 29,00 |
| Schwarzkohlcreme, Saubohnen, Süßkartoffel, Sommertrüffel | |
| <i>(Gemüse von der Gemüsegiertnerei Schevcig in Neunkirchen)</i> | |
| GEBACKENES MITTELSTÜCK VOM KABELJAU | 29,00 |
| griechisches Zitronenjoghurt, gemischter frischer Salat | |
| <i>(Gemüse von der Gemüsegiertnerei Schevcig in Neunkirchen)</i> | |
| ALTWIENER PAPRIKA-HENDERL | 29,00 |
| <i>(vom Hendl aus dem steirischen Sulmtal)</i> | |
| Rahmspätzle, Wurzelgemüse | |
| <i>(Gemüse von der Gemüsegiertnerei Schevcig in Neunkirchen)</i> | |
| WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB | 26,00 |
| <i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i> | |
| Erdäpfel-/Vogersalat | |
| <i>(Salat von der Gemüsegiertnerei Schevcig, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i> | |
| HERZHAFTER RAMEN | 29,00 |
| Filet vom Rind <i>(von der österreichischen Kalbin)</i> , Udonnudeln, Morcheln, Kohlrabi | |

PALATSCHINKE VON DER BAUERNMILCH pro Stück 4,50
hausgemachte Marillenmarmelade und eingelegte Marillen *(vom Obstbau Pauschenwein in Wiesen)*
auf Wunsch mit Marillenschnaps flambiert

FEINES DESSERT 13,00
von der Bio-Bitterschokolade, Himbeeren, Estragon
(Bitterschokolade vom steirischen Bio-Chocolatier Zotter)

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)

LEITUNGSWASSER, 1 Literkrug 2,00

GEBÄCK pro Person 2,00
(Gebäck glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)

*Auf Wunsch backen wir Ihr Schnitzelr 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 02.05.2024 und auch am 03.05.2024 statt!
Achtung, wegen des Feiertages diesmal Donnerstag und Freitag!
Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

"Mai - Bock - Spargel"

Kein Mai ohne Bock. Und kein Mai ohne Spargel. Natur und Jahreszeit liefern in diesem Wonnemonat alles, was sich eine kreative Küche für kulinarische Höhenflüge nur wünschen kann. Wer wissen will, wie der Mai schmecken kann, findet in diesem exklusiven Menü die genussvolle Antwort.

Die wunderbare Vielseitigkeit erlesener BIO-Weine vom **Spitzenweingut Johanneshof der Familie Reinisch aus Tattendorf** erlaubt eine perfekte Weinbegleitung zu jedem Gang. Hannes Reinisch wählte diesmal die passenden Weine zu den jeweiligen Gängen.

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!