

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"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.

FILET VOM MAIBOCK

(mariniert und handgehackt, Maibock aus den Revieren Rund um die Hohe Wand)

grüner Bio-Spargel, flüssiger Kräutersalat, Hollerblüten

(grüner Bio-Spargel von Biohof Tomschitz in Pöttsching, Hollerblüten selbst gepflückt in Bad Fischau)

(EUR 22,00)

Dialog (Cuvée SB / CH - BIO) 2023 - EUR 5,00

ERDÄPFEL-GNOCCHI

hausgemacht, gefüllt mit Dotter und Parmesan,

Spargelragout vom grünen und weißen Bio-Spargel, Rosmarinöl

(grüner Bio-Spargel + Bio-Ei von Biohof Tomschitz in Pöttsching, weißer Bio-Spargel vom Bio-Spargelhof Malafa im Tullnerfeld)

(EUR 18,00)

Gumpoldskirchen Chardonnay Thermenregion DAC (BIO) 2023 - EUR 5,40

BACHSAIBLING

(Filet gebraten, von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarza uG)

Bio-SOLO-Spargel, Radieschen, Mispeln

(Bio-SOLO-Spargel vom Bio-Spargelhof Malafa im Tullnerfeld, Radieschen vom Wr. Neustädter Bauernmarkt)

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

Zierfandler Ried Spiegeln 1ÖTW Thermenregion DAC (BIO) 2022 - EUR 9,90

GEROLLTER SCHLÖGEL VOM MAIBOCK

(Maibock aus den Revieren Rund um die Hohe Wand)

grüner Bio-Spargel, Pimientos, Spinatkrokette

(grüner Bio-Spargel von Biohof Tomschitz in Pöttsching)

(EUR 36,00)

St. Laurent Ried Frauenfeld Tattendorf (BIO) 2021 - EUR 9,90

DESSERT

Erdbeeren, Frischkäse, Bitterschokolade

(Steinfelder Erdbeeren aus St. Egyden, Bio-Bitterschokolade von Chocolatier Zotter)

(EUR 13,00)

Roter Eiswein (ME/CS - BIO) 2022 - 1/16 l - EUR 9,90

3-Gänge - EUR 60,40 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 57,00 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 75,70 (1.V/2.V/H/N)

5-Gänge EUR 96,10

6-Gänge mit KÄSE - EUR 110,00

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	
BIO-BURRATA	18,00
wilder Brokkoli, Spargeleis, Pinienkerne	
<i>(Brokkoli von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
LAMMTALER	17,00
<i>(geschmortes von der Schulter vom Almtallamm, knusprig gebacken)</i>	
Feldsalat, schwarze Knoblauch-Mayonnaise	
<i>(Feldsalat von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
FRÜHLINGSHAFTER KRÄUTERSALAT	15,00
Apferl, Walnuss, Bio-Schaffrischkäse	
<i>(Apferl von Obsthof Pankl, Salat von Gemüsegärtnerei 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 Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
EDELBITTER-BLATTSALAT	6,00
BUNTER GARTENSALAT	7,00

RAGOUT VOM PIELACHTALER MILCHLAMM	29,00
Eiszapfen Radieschen, Bio-Polenta	
<i>(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Polenta von der Glanzer Mühle)</i>	
GEBACKENES MITTELSTÜCK VOM KABELJAU	29,00
griechisches Zitronenjoghurt, gemischter frischer Salat	
<i>(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
ROSA RÜCKEN VOM KÄRTNER ROSÉ KALB	36,00
Mangold, Frischkäse-Raviolo, Mairitterlinge	
<i>(Gemüse von der Gemüsegärtnerei 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 Gemüsegärtnerei 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 15.05.2024 und auch am 16.05.2024 statt!
Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

"Kärtner **Rosé** Kalb"

.... und andere Köstlichkeiten aus unserem südlichsten Bundesland!

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 Kärtner Laxn, Kärtner Ritschert, Kärtner Reindling, Kärtner Plolenta.... - ein fünfgängiges Fest für die Sinne und den Gaumen!

Dazu passen sehr gut die charaktervollen steirischen "Vulkanland" Weine vom **Weinschloss Thaller** (Mitglied der "Eruptions Winzer") in Maierhofbergen, die uns der Repräsentant des Hauses Daniel Schwarz persönlich vorstellen wird.

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!