

# Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

## "Kärntner Rosé Kalb"

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

Zartestes **Kärntner 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 raffinerteren Variationen - im Dialog mit Kärntner Laxn, Kärntner Ritschert, Kärntner Reindling, Kärntner Polenta.... - ein fünfgängiges Fest für die Sinne und den Gaumen!

Dazu passen hervorragend die charaktervollen steirischen "Vulkanland" Weine vom **Weinschloss Thaller** (Mitglied der "Eruptions Winzer") in Maierhofbergen, die der Repräsentant des Hauses Daniel Schwarz für uns ausgesucht hat.

### RÜCKEN VOM ROSÉ KALB

*(rosa gebraten, in Scheiben geschnitten)*

Eiszapfen Radi, Kräuter, Sauerrahm, Senfkaviar

*(Radi vom Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)*

*(EUR 22,00)*

**Weißburgunder DAC 2023 - EUR 5,40**

### HAUSGEMACHTE NUDELN

Kalbsbries vom Rosé Kalb, Pimiento-Nage

*(Zwischengang EUR 18,00, Hauptgang EUR 24,00)*

**Sauvignon Blanc DAC 2023 - EU 6,70**

### "KÄRNTNA LAXN"

*(Filet von der Kärntner Seeforelle von der Fischzucht Feld am See)*

Kärntner Bio-Ritschert, Bio-Spargel, Zitrone

*(Rollgerste von der Glanzer Mühle / Spittal, Bio-Spargel vom Spargelhof Malafa / Tullnerfeld)*

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

**Cabernet Sauvignon 2021 - EUR 9,90**

### GESCHMORTE KALBSBRUST VOM ROSÉ KALB

Bio-Polenta, Mairitterlinge, junger Blattspinat

*(Polenta von der Glanzer Mühle / Spittal, Blattspinat von der Gemüsegärtnerei Schevcig)*

*(EUR 35,00)*

**Cuvée Rochus 2018 - EUR 10,50**

### KÄRNTNER EISREINDLING

Erdbeere, Holler, Weincreme

*(frische "Steinfelder" Erdbeeren aus St. Egyden, Holler selbst gepflückt)*

*(EUR 13,00)*

**Muskateller Sprudel - 1/10 EUR 7,50**

3-Gänge - EUR 59,50 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 56,10 (2.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

TATAR VON DER LACHSFORELLE	21,00
<i>(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i> Apfel (vom Obshof Pankl), Gurke, Paradeis-Dashi	
BIO-SPARGELSALAT	19,00
Bio-Garnele, Bio-Orange <i>(Bio-Spargel vom Spargelhof Malafa / Tullnerfeld)</i>	
KNUSPRIG GEBACKENER AQUARELLOREIS	18,00
<i>(7 Jahre alter Reis aus der Po-Ebene)</i> Peccorino, Paradeis-/Paprika-Salsa <i>(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig)</i>	
FRÜHLINGSHAFTER KRÄUTERSALAT	15,00
Apferl, Walnuss, Bio-Schaffrischkäse <i>(Apferl von Obsthof Pankl, Salat von Gemüsegiärtnerei Schevcig, Bio-Schaffrischkäse aus Abersee)</i>	
FISCHSUPPE	Portion klein / groß 14,00 / 20,00
<i>(Wird immer frisch zubereitet!)</i> Chili vom Stekovics, grüner Spargel vom Biohof Tomschitz, gebratenes Lachsforellenfilet "Gut Dornau"	
KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE	9,00
Kaspressknöderl, Wurzelgemüse <i>(von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
EDELBITTER-BLATTSALAT	6,00
BUNTER GARTENSALAT	7,00
*****	
GEBRATENE SULMTALER HÜHNERBRUST	25,00
Bio-Solospargel, hausgemachte Bärlauchtascherl <i>(Bio-Spargel vom Spargelhof Malafa / Tullnerfeld, Bärlauch selbst gepflückt im Helenental)</i>	
GEBACKENES FILET VOM WELS	29,00
<i>(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i> griechisches Zitronenjoghurt, gemischter frischer Salat <i>(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
KALBSLEBER VOM KÄRNTNER ROSÉKALB	28,00
<i>(zart gebratene Schnitte)</i> hausgemachte Parmesangnocchi, Spinat, Mangalitzaspeck <i>(Spinat von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB	26,00
<i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i> "Heurige" Petersilerdäpfel, eingelegte Preiselbeeren <i>(Heurige Erdäpfel aus dem Marchfeld)</i>	

\*\*\*\*\*

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

LAVENDELBLÜTEN-CREMESCHNITTE 13 13,00  
*(Bio-Lavendel aus Mamas Garten)*  
hausgemachtes Fruchteis, frische "Steinfelder" Erdbeeren (aus St. Egyden)

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 29.05.2024 und auch am 30.05.2024 statt!**  
**Beginn 18:30**

Unser Thema diesmal:

## **"Mangalitzza(Genuss)schwein"**

... und andere Köstlichkeiten aus unserem östlichsten und nächsten Bundesland - dem Burgenland!

Das robuste Mangalitzaschwein zählt zu den ältesten Schweinerassen, lebt (im Seewinkel) das ganze Jahr über im Freien, frisst nur natürliches, biologisches Futter, wächst langsam ... und hat ein gutes Leben.  
Seewinkler Zander und burgenländisches Bio-Gemüse machen die Zutatenliste perfekt.  
Ein kulinarischer Hochgenuss in 5 Gängen!

Die mineralischen, sorten- und herkunftstypischen, charaktervollen "Leithaberg" Weine der Familie Bayer aus Donnerskirchen stellen daher die perfekte Begleitung für unser Genuss(Schwein)menü.

Die **Familie BAYER** produziert in Donnerskirchen bereits seit 1741 Wein,  
das Weingut "Erbhof" Bayer zählt somit ebenso zu den ältesten in der Region.

Michael Bayer hat die Weine für uns ausgesucht und wird sie uns persönlich vorstellen.

**Wir bitten um baldige Reservierung unter 02622/81089 oder [restaurant@altes-backhaus.at](mailto: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](http://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!*