

# Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

## "Spargel & Co"

Natur und Jahreszeit liefern in diesen Tagen einfach unübertreffliche Zutaten für großartige Kreationen mit frisch gestochenem BIO-Spargel aus Pötsching und aus dem Marchfeld, Steinfelder Erdbeeren, dem "Superfood" Rhabarber, heurige Erdäpfel usw...  
Ein Genuss in fünf leichten und bekömmlichen Gängen!

Das **BIO-Familienweingut AUER** steht für einen Traditionsbetrieb in der Thermenregion, welches durch Qualität und Nachhaltigkeit seit Jahren biologische Weine mit Charakter hervorbringt. Lukas Auer hat die Weine für uns ausgesucht.

### GRÜNER BIO-SPARGEL

BIO-Eidotter, Forellenkaviar, Frühlingsaromen

*(grüner Bio-Spargel von Biohof Tomschitz, Bio-Ei vom Hofladen Krenn, Forellenkaviar von der Fischzucht Oberwasser)*  
(EUR 22,00)

**Cabernet Blanc 2024 BIO - EUR 4,90**

### SUPPE VOM GRÜNEN SPARGEL

*(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz in Pötsching)*

Lardo, Garnele

*(Lardo von Maria Rosa, Marienmarkt in Wr. Neustadt)*

(EUR 14,00)

**Pinot Blanc Tattendorf DAC 2024 BIO - EUR 5,50**

### "KÄRNTNA LAXN"

*(Filet von der Kärntner Lachsforelle von der "Kärnten Fisch" Fischzucht Feld am See)*

weißer Bio-Solospargel, weißes Miso-/Riesling Zabaione, heurige Erdäpfel

*(Bio-Solospargel aus Raasdorf im Marchfeld, heurige Erdäpfel von der Gemüsegärtnerei Schevcig)*

*(Zwischengang EUR 27,00, Hauptgang EUR 35,00)*

**Gumpoldskirchner Tradition DAC (RG/ZF) 2024 BIO - EUR 7,70**

### BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN

*(edle Fleischhuhnrasse, zart gebraten, Freilandhaltung aus der Steiermark)*

Spargelragout, Paprika-/Erdäpfelgnocchi

*(Bio-Spargel aus Pötsching und dem Marchfeld, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

(EUR 32,00)

**Rotgipfler Ried Preisen Pfaffstätten 2021 BIO - EUR 11,40 oder Tattendorfer Tradition (PN/SL) 2021 BIO - EUR 7,70**

### GRIESSFLAMMERIE

Erdbeeren, Rhabarber

*(Rhabarber vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt, "Steinfelder" Erdbeeren aus St. Egyden)*

(EUR 13,00)

**Auslese (RG/ZF) 2023 BIO - 1/16 EUR 4,90**

3-Gänge - EUR 57,00 (V/H/N)

3-Gänge - EUR 50,20 (S/H/N)

4-Gänge - EUR 68,90 (V/S/H/N)

5-Gänge EUR 91,80 (inkl. ZW)

6-Gänge mit KÄSE - EUR 106,30

**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

## Vorspeisen, Suppen, Salate

<b>SPARGELSALAT</b>		22,00
<i>(Bio-Spargel aus Pöttlaching und aus dem Marchfeld)</i>		
gebeizte Lachsforelle, Orange, Frisée		
<i>(Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>		
<b>BEEF TARTARE</b>		23,00
<i>(handgehackt, von der österreichischen Kalbin)</i>		
Senfkaviar, Bio-Stundenei		
<i>(Senfkaviar selbst gemacht, Bio-Ei vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
<b>ERDÄPFEL-/SCHAFTOPFEN SCHLUTZKRAPPEN</b>	Portion klein / groß	16,00 / 22,00
Spinatmousseline, selbstgepflückter Bärlauch		
<i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Spinat von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>		
<b>FRÜHLINGSHAFTER KRÄUTERSALAT</b>		15,00
Bio-Burrata, Schmorparadeiser, Bärlauchöl		
<i>(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>		
<b>FISCHSUPPE</b>	Portion klein / groß	16,00 / 22,00
<i>(Wird immer frisch zubereitet!)</i>		
Chili, Kürbis, gebratenes Lachsforellenfilet		
<i>(Chili von Stekovics, Kürbis vom Hofladen Krenn, Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau)</i>		
<b>KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE</b>		9,00
hausgemachtes Kalbsleberknödel, Wurzelgemüse		
<i>(Wurzelgemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>		
<b>EDELBITTER-BLATTSALAT</b>		6,00
<b>BUNTER GARTENSALAT</b>		7,00

# Klassisches und Klases

## Hauptspeisen

<b>KNUSPRIGER TOPINAMBUR-/SPARGELSTRUDEL</b>	19,00
<i>(Topinambur und Äpfel vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)</i>	
Pimientos, Pak Choi, Zitrone	
<i>(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
<b>LAMMSCHLÖGEL</b>	36,00
<i>(butterweich geschmort, vom Pielachtaler Bio-Lamm)</i>	
Karotte, Polenta	
<i>(Karotten von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Polenta von der Rosenfellermühle in St. Peter)</i>	
<b>SULMTALER BACKHENDERL</b>	26,00
<i>(saftige ausgelöste Keule, in Buttermilch eingelegt und nach Wiener Art gebacken)</i>	
Gartensalat, Ruille	
<i>(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB</b>	28,00
<i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i>	
Petersilerdäpfel, Preiselbeeren	
<i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Preiselbeeren selbst eingelegt)</i>	
<b>GESOTTENES BACKERL VOM WOLLSCHWEIN</b>	29,00
<i>(Mangalica aus Österreich - von Wiesbauer Gourmet in Reidling NÖ)</i>	
Ofenpaprika, Erdäpfelpüree, Kräuterseitlinge	
<i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Paprika von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	

# Klassisches und Klases

## Nachspeisen, Käse

PALATSCHINKE VON DER BAUERNMILCH pro Stück 5,50  
hausgemachte Marillenmarmelade *(Marillen vom Obstbau Pauschenwein in Wiesen)*  
auf Wunsch mit Marillenschnaps flambiert

CREME BRÛLÉE CARAMEL 13,00  
Zwergorangen, hausgemachtes Kirscheneis

SAISONALES FRUCHTSORBET 8,00  
...vom hausgemachten Eis

AFFOGATO AL CAFFÉ 7,00  
*(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 Honig vom Weingut Alphart 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

**Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.**

**Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!**



# 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**  
**5 GÄNGE - Preis inkl. Weinbegleitung EUR 79,00**

**Unser nächstes Neues Backhaus findet am 7.5.2025 und auch am 8.5.2025 statt!**  
**Beginn 18:30**

Unser Thema diesmal:

## **"Maibock - trifft - Spargel"**

Jedes Jahr fixe Höhepunkte im kulinarischen Kalendarium: Der Maibock und der Spargel.  
Natur und Jahreszeit liefern in diesen Tagen einfach unübertreffliche Zutaten für großartige Kreationen.  
Wer wissen will, wie der Mai schmecken kann, findet in diesem exklusiven Menü die genussvolle Antwort.

Als vinophilen Höhepunkt kann man auch die erstklassigen Spitzenweine des **TOP-Weingutes Bernhard OTT** (einer der Pioniere des österr. biodynamischen Weinanbaues) aus Feuersbrunn am Wagram, bezeichnen. Konstantin Ott hat sie für uns ausgewählt und wird sie uns persönlich vorstellen.

**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 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!*