

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Wollschwein - Holler - Gartengemüse"

Neben der Jahreszeit ist auch die Region stets eine starke Inspiration unserer Küche. Und obwohl das Wollschwein (auch "Mangalitzta") eigentlich aus Ungarn stammt, wird diese edle Schweinerasse, die durch mastfreie ganzjährige Freilandhaltung ein nahezu cholesterinfreies Fleisch mit einzigartigem Geschmack liefert, auch hierzulande längst erfolgreich gezüchtet. In kreativer Kombination mit frischem Gartengemüse wird es in diesem exklusivem Menü zum Hauptdarsteller.

Im Einklang mit der Natur wird von der **Familie Piriwe** in Traiskirchen seit Generationen Wein gekeltert. Ihre authentischen, sortentypischen, feinen Thermenregionweine werden unser Menü perfekt begleiten. "Pepi" Piriwe hat sie für uns ausgesucht.

EISMEERFORELLE

(konfiertes Filet von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarzau iG)
Zucchini-Tartar, Gartenkräuter, Löwenzahn
(Gartengemüse und -kräuter von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)
(EUR 22,00)

PiriVino 2024 (Cuvée GV/WR/MU/NB/ZF/RG-BIO) - EUR 5,00

GESCHMORTES SALATHERZ

knusprige Fledermaus vom Wollschwein, junge Erbsen, Thymian
(Gartengemüse und -kräuter von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)
(EUR 18,00)

Zierfandler "Sinfonie" 2021 - EUR 11,40

WEISSER WELS

(gebratenes Filet von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)
grüne Gartenbohnen, Bohnenkraut, Salsica, Mispel
(Gartengemüse und -kräuter von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)
(Zwischengang EUR 26,00, Hauptgang EUR 34,00)

Chardonnay "Tradition" 2022 - EUR 8,40

RÜCKEN VOM WOLLSCHWEIN

(rosa gebraten, Wollschwein von Wiesbauer Gourmet, Niederösterreich)
Kohlrabi, gebratene Erdäpfelcreme, Portulak, Rosmarin
(Erdäpfel und Kohlrabi vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Portulak von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)
(EUR 32,00)

Chardonnay "Bründelbach" Selektion 2019 - EUR 11,40 oder Cuvée "Jana" (CS/ME/ZW/SL) 2019 - EUR 10,90

DESSERT

Schokolade, Kirsche, Holler
(Kirschen aus Wiesen, Hollunder selbst gepflückt in Bad Fischau)
(EUR 13,00)

Rösler 2020 (PIWI-Rebsorte Spätlese - BIO) - 1/8 EUR 8,40

3-Gänge - EUR 57,00,00 (1.V/H/N)
3-Gänge - EUR 53,60 (2.V/H/N)
4-Gänge - EUR 72,30 (1.V/2.V/H/N)
5-Gänge EUR 94,40 (inkl. ZW)
6-Gänge mit KÄSE - EUR 108,80

**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 Klasses

Vorspeisen, Suppen, Salate

TAFELSPITZSULZ		19,00
<i>(vom Fleckvieh aus dem Schneebergland)</i>		
Charlottenvinaigrette, Eierschwammer, Kernöl		
<i>(Charlotten vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Kernöl von Fam. Dietrich in Gamlitz)</i>		
SCHAFFRISCHKÄSE		19,00
<i>(Hofkäserei Familie Eisl, Abersee)</i>		
Spinat-/Frühlingskräuteremulsion, Vogerlsalat, Essiggrammeln		
<i>(Salat und Spinat vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
EIERSCHWAMMER-/RAHMSAUCE	Portion klein / groß	18,00 / 24,00
Topfen-/Serviettenknödel		
SOMMERLICHER KRÄUTERSALAT		15,00
Walnusskäse, Zucchini, Mohnöl		
<i>(Salat und Zucchini von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Mohnöl aus dem Waldviertel)</i>		
FISCHSUPPE	Portion klein / groß	16,00 / 22,00
<i>(Wird immer frisch zubereitet!)</i>		
Chili, Spargel, gebratenes Lachsforellenfilet		
<i>(Chili von Stekovics, Spargel aus dem Marchfeld, Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau)</i>		
KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE		9,00
hausgemachtes Kalbsleberknödel, Wurzelgemüse		
<i>(Wurzelgemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>		
EDELBITTER-BLATTSALAT		6,00
BUNTER GARTENSALAT		7,00

Klassisches und Klases

Hauptspeisen

KNUSPRIGER TOPINAMBUR-/SPARGELSTRUDEL	19,00
<i>(Topinambur vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt, Bio-Spargel aus dem Marchfeld)</i>	
Kohlrabi-/Lauch-Curry, Chiasamen	
<i>(Kohlrabi und Lauch vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	
BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN	32,00
<i>(zart gebraten, edle Fleischhuhnrasse, Freilandhaltung aus der Steiermark)</i>	
junger Blattspinat, eingelegte Schwammerl, cremiger Bio-Couscous	
<i>(Blattspinat von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Bio-Couscous von Alnatura)</i>	
SULMTALER BACKHENDERL	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>	
WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB	28,00
<i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i>	
Petersilerdäpfel, Preiselbeeren	
<i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Preiselbeeren selbst eingelegt)</i>	
GLASIERTE KALBSLEBER	32,00
<i>(vom Kärntner Rosé Kalb)</i>	
junge Karotten, Lardo, Mispel, Erdäpfel-/Walnusscreme	
<i>(Karotten und Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Lardo und Mispeln von Maria Rosa Marienmarkt WN)</i>	

Klassisches und Klases

Nachspeisen, Käse

PALATSCHINKE VON DER BAUERNMILCH hausgemachte Marillenmarmelade (<i>Marillen vom Obstbau Pauschenwein in Wiesen</i>) auf Wunsch mit Marillenschnaps flambiert	<i>pro Stück</i>	5,50
CREME BRÛLÉE CARAMEL marinierte Beeren, Erdbeereis (<i>Erdbeeren für Eis von "Steinfelder" Erdbeeren aus St. Egyden</i>)		13,00
SAISONALES FRUCHTSORBET ...vom hausgemachten Eis		8,00
AFFOGATO AL CAFFÉ (<i>großer Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>)		7,00

AUSWAHL VOM ÖSTERREICHISCHEN UND INTERNATIONALEN KÄSE Käse werden zur Auswahl von Franz oder Gabor präsentiert und mit Feigensenf, Schlehen-Mark und Honig vom Weingut Alphart serviert.	ab	17,00

UNSER GEDECK beinhaltet: Hermanns Hartwurst von der Hohen Wand, gesalzene Rohmilchbutter, Aufstrich der Saison (<i>Inhalt kann saisonal variieren</i>)		4,90
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 18.6.2025 und auch am 20.6.2025 statt!
Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

"Rosé-Kalb und Eierschwammerl"

Mit dem edlen "Rosé-Kalb" haben Kärntner Bauern eine nachhaltige regionale Alternative geschaffen. Die natürliche Fütterung der bis zu acht Monate alten Kälber mit hofeigenem Futter und Milch ergibt ein wunderbar zartes, geschmacksintensives Fleisch mit der namensgebenden zartrosa Färbung. Die Begegnung mit köstlichen heimischen Eierschwammerl verspricht ein exklusives Geschmackserlebnis.

Dazu passen wunderbar die zeitgemäßen, feingliedrigen und doch gehaltvollen, terroirtypischen Leithaberg-Weine vom Weingut **Sommer in Donnerskirchen**.
Leo Sommer jun. hat sie für uns ausgesucht 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

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!