

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Meine Kräuterküche"

....und ein paar Eierschwammerl dürfen auch wieder dabei sein...

In der Heilkunde heißt es, es sei gegen alles ein Kraut gewachsen.
Neben und mit den Gewürzen sind Kräuter einfach das A und O im Repertoire jeder gehobenen Küche.
Überhaupt wenn sie - wie bei mir - in bester Bio-Qualität tagesfrisch **aus Mamas Garten** kommen.
Die Frage ist...sind nun die Eierschwammerl oder die Kräuter das "Beiwerk" oder was "veredelt" hier wen?
Wer das wissen will, findet in diesem exquisiten 5 Gängemenü die genussvolle Antwort.

Begleitet werden die Gänge von ausgesuchten, teilweise prämierten Weinen vom seit 300 Jahren bestehenden **Weingut** der Fam. **HAGN** in Mailberg/Weinviertel, welche der Repräsentant des Hauses - Florian Ortner - für uns persönlich ausgesucht hat.

BAYRISCHE CREME VOM BIO-SCHAFKÄSE

(Hofkäserei Familie Eisl, Abersee)

Wulka Prosciutto von Hansi Bauer, grüne Paradeiser, Basilikumeis

(Grüne Paradeiser von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

(EUR 20,00)

Rosé "Blumentanz" (ZW) 2024 EUR 6,00

KONFIERTER PULPO

(aus dem Mittelmeer)

mediterrane Aromen, Ruccola, hausgemachtes Focaccia

(Ruccola von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

(EUR 21,00)

Grüner Veltliner "Hundschupfen" 2024 - EUR 6,00

SEESABILING

(gebratenes Filet von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Spinat, Eierschwammerl, Datteltomaten, Zitronenthymian

(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

(Zwischengang EUR 26,00, Hauptgang EUR 34,00)

"unique" Riesling 2021 - EUR 13,20

KRÄUTERFILET VOM DUROC

(von der Fleischerei Wiesbauer Gourmet in Sitzenberg/Reidling NÖ)

Melanzani, Eierschwammerltasche

(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

(EUR 34,00)

Blauer Zweigelt 2023 (Landessieger 2025) EUR 5,20 oder Pinot Noir Reserve 2021 - EUR 8,40

TOPFEN-/MARILLENKNÖDEL

Walnußbrösel, Vanilleeis, Marillenröster, Minze

(Marillen aus dem Burgenland)

(EUR 13,00)

VDN vom Grünen Veltliner (Portwein) 2021, WG Domäne Wachau, Dürnstein - 1/16 - EUR 5,00

3-Gänge - EUR 54,00,00 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 57,80 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 74,80 (1.V/S/H/N)

5-Gänge EUR 96,90 (inkl. ZW)

6-Gänge mit KÄSE - EUR 111,40

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, Eierschwammerl, Kernöl		
<i>(Charlotten vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Kernöl von Fam. Dietrich in Gamlitz)</i>		
SCHEIBEN VOM KALBSFILET		22,00
<i>(fein mariniert)</i>		
Eierschwammerl, Kohlrabi, Gartenkräuter		
<i>(Kohlrabi vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Kräuter von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>		
EIERSCHWAMMERL-/RAHMSAUCE	Portion klein / groß	18,00 / 24,00
Topfen-/Serviettenknödel		
SOMMERLICHER KRÄUTERSALAT		15,00
Walnusskäse, Zucchini, Mohnöl		
<i>(Salat und Zucchini von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Mohnöl aus dem Waldviertel)</i>		
FISCHSUPPE	Portion klein / groß	16,00 / 22,00
<i>(Wird immer frisch zubereitet!)</i>		
Chili, geschmorter Paprika, gebratenes Lachsforellenfilet		
<i>(Chili von Stekovics, Paprika von der Gemüse­gärtnerei Schevcig, Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau)</i>		
KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE		9,00
hausgemachtes Kaspressknödel, Wurzelgemüse		
<i>(Wurzelgemüse von der Gemüse­gärtnerei 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 Gemüsegiertnerei 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 Gemüsegiertnerei 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 Kärtner Rosé Kalb)</i>	
Polenta, Apfel, geschmorte Karotten	
<i>(Karotten und Äpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Polenta von der Rosenfellnrmühle in St. Peter)</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 CARMEL 13,00
marinierte Beeren, Erdbeereis
(*Erdbeeren für Eis von "Steinfelder" Erdbeeren aus St. Egyden*)

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 16.7.2025 und auch am 17.7.2025 statt!
Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

Bella Italia - immer eine Reise wert! "Mare e Terra"

In Sachen Urlaub und Kulinarik ist Bella Italia eindeutig unser Lieblingsland.
Was wäre ein Sommer ohne eine Italienreise, selbst wenn es nur eine "kulinarische" ist.
Wir machen eine "Giro d'Italia" durch die Cucina Italiana in fünf Etappen mit erlesenen
Spezialitäten und verfeinerten Variationen - "tipicamente italiano".

Sommerliche Frische und intensive Geschmackserlebnisse garantieren die perfekt zu
diesem Menü passenden Weine vom vielfach prämierte Weingut **Herzog in Bad Vöslau**,
die uns die 2-fache Winzerkönigin Julia Herzog ausgesucht und persönlich vorstellen wird.

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

BETRIEBSURLAUB von DI 29.7.2025 - MO 18.8.2025

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!