

# Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

## 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 BIO-Weingut **Herzog in Bad Vöslau**, die uns die 2-fache Winzerkönigin Julia Herzog persönlich ausgesucht hat.

### VITELLO TONNATO

*(von der Kalbsnuss (so wie im Original!) vom Kärntner Rosé Kalb)*

Frisée, Sardellen, Thunfischeis

*(Thunfisch und Sardellen von San Marco Food in Katzelsdorf)*

*(EUR 23,00)*

**Gemischter Satz Thermenregion DAC 2024 (BIO) - EUR 3,90**

### MATAROCCO SICILIANO

*(sizilianische kalte Paradeissuppe)*

Büffelmozzarella, Oliven

*(Büffelmozzarella von San Marco Food in Katzelsdorf)*

*(EUR 15,00)*

**Blauer Vöslauer 2023 (Blauer Portugieser-BIO, leicht gekühlt) - EUR 3,70**

### BRANZINO

*(gebratenes Filet vom Wolfsbarsch, Bio-Aquakultur Griechenland)*

Fenchel, Gurke, Zitrone

*(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Zitronen von Maria Rosa, Marienmarkt)*

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

**Chardonnay Thermenregion DAC 2023 (BIO) - EUR 4,40**

### TAGLIATTA

*(„Geschnittenes“, jedoch vom feinen österreichischen Rinderfilet)*

Caponata, Ruccola, Parmesan

*(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Parmesan von San Marco Food in Katzelsdorf)*

*(EUR 36,00)*

**Queen Große Reserve 2022 (BIO-CH/WB/RG/NB) - EUR 7,50 oder Pinot Noir Selection 2022 (BIO) - EUR 5,20**

### TIRAMISU

Semifredo, Orange,

hausgemachtes Löffelbiscuit

*(EUR 13,00)*

**Sauvignon Blanc "Wahre Werte" Auslese 2016, WG Weixelbaum, Strass - 1/16 EUR 4,70**

3-Gänge - EUR 61,20 (V/H/N)

3-Gänge - EUR 54,40 (S/H/N)

4-Gänge - EUR 74,00 (V/S/H/N)

5-Gänge EUR 96,00 (inkl. ZW)

6-Gänge mit KÄSE - EUR 110,50

**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

|                                                                                                                          |                      |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------|
| 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 Gemüsegiärtnerei 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 Gemüsegiärtnerei 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 Gemüsegiärtnerei Schevcig, Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau)</i> |                      |               |
| KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE                                                                                                 |                      | 9,00          |
| hausgemachtes Kaspressknödel, 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>                                                                               |       |
| Polenta, Apfel, geschmorte Karotten                                                                           |       |
| <i>(Karotten und Äpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Polenta von der Rosenfellnermühle in St. Peter)</i> |       |

# Klassisches und Klases

## Nachspeisen, Käse

|                                                                                     |           |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|
| PALATSCHINKE VON DER BAUERNMILCH                                                    | pro Stück | 5,50 |
| hausgemachte Marillenmarmelade <i>(Marillen vom Obstbau Pauschenwein in Wiesen)</i> |           |      |
| auf Wunsch mit Marillenschnaps flambiert                                            |           |      |

|                                                                       |  |       |
|-----------------------------------------------------------------------|--|-------|
| CREME BRÛLÉE CAMEL                                                    |  | 13,00 |
| marinierte Beeren, Erdbeereis                                         |  |       |
| <i>(Erdbeeren für Eis von "Steinfelder" Erdbeeren aus St. Egyden)</i> |  |       |

|                          |  |      |
|--------------------------|--|------|
| SAISONALES FRUCHTSORBET  |  | 8,00 |
| ...vom hausgemachten Eis |  |      |

|                                                 |  |      |
|-------------------------------------------------|--|------|
| AFFOGATO AL CAFFÉ                               |  | 7,00 |
| <i>(großer Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)</i> |  |      |

\*\*\*\*\*

|                                                                       |    |       |
|-----------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 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 |  |      |
| <i>(Inhalt kann saisonal variieren)</i>                                                           |  |      |

|                             |  |      |
|-----------------------------|--|------|
| 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



**BETRIEBSURLAUB von DI 29.7.2025 - MO 18.8.2025  
Ab Dienstag mittags den 19.8.2025 wieder geöffnet.**

Erfreuen Sie sich nach unserem Urlaub bis zu unserem nächsten neuen Backhaus an unserem Themenmenü

### **"Bella Italia - immer eine Reise wert!"**

**Unser nächstes Neues Backhaus findet am 27.8.2025 und auch am 28.8.2025 statt!  
Beginn 18:30**

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

Unser Thema diesmal:

### **"Paradiesische Paradeiser - Vintage Tomatoes"**

Alte Paradeiser-Sorten - liebevoll und ohne Chemie von Familie Auer in ihrem Paradiesgartl  
am Schlossberg von Gloggnitz bis zur Vollreife gezogen - werden paradiesisch neu interpretiert.  
Ein kulinarisches Leporello in fünf höchst "kostbaren" und geschmackvollen Gängen.

Auf den Spitzenlagen und Urgesteinsterrassen des **Traditionsweingutes der Stadt Krems** gedeihen wunderbare "Weißweine von Weltklasseformat" (Falstaff), die ihrem Patron Fritz Miesbauer 2020 den Titel "Winzer des Jahres" einbrachten. Einige Weine werden dieses Menü begleiten.

**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!***