Mein Themen-Menü

T h e m e n s c h w e r p u n k t :

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 vielvfach 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 Gemüsegärtnerei 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 Gemüsegärtnerei 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 Klasses

Vorspeisen, Suppen, Salate

SALZKÄSE - PANNA COTTA 17,00

(Käse von der Hofkäserei Familie Eisl, Abersee)

Bunte Paradeiser, Wassermelone

(Paradeiser von Familie Auer in Gloggnitz, Melonen von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

TATARE VOM KALB 23,00

(handgehackt, vom österreichischen Kalb)

Steinpilze, Kohlrabi, Gartenkräuter

(Kohlrabi vom Hofladen Krenn in Sauberdorf, Kräuter von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

STEINPILZNUDELN *Portion klein / groß* 22,00 / 28,00

(mit hausgemachten Nudeln von Petra)

frische Steinpilze, Blattspinat, hochwertiges, bio-zyklisches Olivenöl

(Spinat von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Olivenöl, per Hand hergestellt in Sizilien, von Mag. Reiter in Bad Sauerbrunn)

EIERSCHWAMMERL-/RAHMSAUCE *Portion klein / groß* 18,00 / 24,00

Topfen-/Serviettenknödel

SOMMERLICHER KRÄUTERSALAT 15,00

Walnusskäse, Zucchini, Mohnöl

(Salat und Zucchini von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Mohnöl aus dem Waldviertel)

FISCHSUPPE *Portion klein / groß* 16,00 / 22,00

(Wird immer frisch zubereitet!)

Chili, geschmorter Paprika, gebratenes Lachsforellenfilet

(Chili von Stekovics, Paprika von der Gemüsegärtnerei Schevcig, Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau)

KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE 9,00

hausgemachtes Kaspressknödel, Wurzelgemüse

(Wurzelgemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

EDELBITTER-BLATTSALAT 6,00

BUNTER GARTENSALAT 7,00

Klassisches und Klasses

Hauptspeisen

KNUSPRIGER TOPINAMBURSTRUDEL 19,00

(Topinambur vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)

geschmorte Paradeiser, Basilikumemulsion

(Paradeiser von Familie Auer in Gloggnitz, Basilikum von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN 32,00

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

cremige Steinpilzfleckerl, geschmorte, junge rote Rüben

(Fleckerln hausgemacht, junge rote Rüben von Familie Auer in Gloggnitz)

SULMTALER BACKHENDERL 26,00

(saftige ausgelöste Keule, in Buttermilch eingelegt und nach Wiener Art gebacken)

Gartensalat

(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB 28,00

(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)

Petersilerdäpfel, Preiselbeeren

(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Preiselbeeren selbst eingelegt)

Klassisches und Klasses

Nachspeisen, Käse

PALATSCHINKE VON DER BAUERNMILCH hausgemachte Marillenmarmelade *(Marillen vom Obstbau Pauschenwein in Wiesen)* auf Wunsch mit Marillenschnaps flambiert	*pro Stück*	5,50
PETRAS HIMBEER-/SCHOKO-TARTE *(ganz ohne Mehl)* hausgemachtes Naturjoghurteis		13,00
SAISONALES FRUCHTSORBET …vom hausgemachten Eis		8,00
AFFOGATO AL CAFFÉ *(großer Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)*		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 *(Inhalt kann saisonal variieren)*		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 27.8.2025 und auch am 28.8.2025 statt!
Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

"Paradiesische Paradeiser - Vintage Tomatoes"

Kein Sommer ohne ein paradiesisches Paradeiser-Menü!
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** sowie auf den vielfältigen Böden des Göttweiger Berges des **historischen** (seit 1083) **Weingutes Stift Göttweig** (seit 2006 werden auch die Weine des Stiftes im Keller des Weingutes Stadt Krems vinifiziert) gedeihen wunderbare "Weißweine von Weltklasseformat" (Falstaff). Einige Weine werden dieses Menü begleiten. Peter Mandl - der Repräsentant von Stadt Krems und Stift Göttweig - hat sie für uns ausgesucht.

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!