

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Paradiesische Paradeiser - Vintage Tomatoes"

Kein Sommer ohne ein paradiesisches Paradeiser-Menü!

Alte Paradeiser-Sorten - liebevoll und ohne Chemie von Familie Auer in ihrem Paradiesgarten 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.

PARADEISER-VIELFALT & ALPENGARNELE

(von der "Alpengarnelen - Alpenaquafarm Tirol" in Hall)

Olivenöl, Basilikum

(natives BIO-Olivenöl extra, handgepfückt und sofort kaltgepresst, aus Sizilien von Mag. Reiter, Bad Sauerbrunn)

(EUR 23,00)

Grüner Veltliner Kremstal DAC Furth 2024 (WG Stift Göttweig) - EUR 6,70

OCHSENPARADEISER

& Fregola Sarda (geeister Nudelsalat), Knoblauchsais

(Fregola von San Marco Food in Katzelsdorf, Knoblauch von Hofladen Krenn in Saubersdorf)

(EUR 15,00)

Chardonnay 2024 (WG Stadt Krems) - EUR 5,70

GEFÜLLTE PAPRIKA

(Paprika von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Kirschparadeiser, Salzkäse

(Salzkäse von San Marco Food in Katzelsdorf)

(Zwischengang EUR 18,00, Hauptgang EUR 24,00)

Riesling Ried Silberbichl 1ÖTW 2023 (WG Stift Göttweig) - EUR 12,00

LACHSFORELLE

(Knusprig gebratenes Filet, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

buntes Paradeiserragout, Mangold, Pinienkerne

(Mangold von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Pinienkerne von San Marco Food in Katzelsdorf)

(EUR 34,00)

Riesling Ried Grillenparz 1ÖTW 2022 (95 Falstaffpunkte - WG Stadt Krems) - EUR 12,50

DESSERT

Schwarzbeeren, Buttermilch, Zitronenmelisse

(Zitronenmelisse aus Mama's Garten in Bad Fischau)

(EUR 13,00)

Traminer Spätlese 2020, WG Riepl, Gols - 1/8 EUR 3,60

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

SALZKÄSE - PANNA COTTA		17,00
<i>(Käse von der Hofkäserei Familie Eisl, Abersee)</i>		
Bunte Paradeiser, Wassermelone		
<i>(Paradeiser von Familie Auer in Gloggnitz, Melonen von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>		
TATARE VOM RIND		23,00
<i>(handgehackt, von der österreichischen Kalbin)</i>		
Steinpilze, Steinpilzmisoschaum, Kohlrabi		
<i>(Kohlrabi vom Hofladen Krenn in Sauberdorf)</i>		
STEINPILZNUDELN	Portion klein / groß	22,00 / 28,00
<i>(mit hausgemachten Nudeln von Petra)</i>		
frische Steinpilze, Blattspinat, hochwertiges, bio-zyklisches Olivenöl		
<i>(Spinat von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Olivenöl, per Hand hergestellt in Sizilien, von Mag. Reiter in Bad Sauerbrunn)</i>		
SOMMERLICHER KRÄUTERSALAT		15,00
Waldpilze, Chiasamen		
<i>(Salat von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</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 TOPINAMBURSTRUDEL	19,00
<i>(Topinambur vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)</i> geschmorte Paradeiser, Basilikumemulsion <i>(Paradeiser von Familie Auer in Gloggnitz, Basilikum von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN	32,00
<i>(zart gebraten, edle Fleischhuhnrasse, Freilandhaltung aus der Steiermark)</i> cremige Steinpilzfleckerl, Pak choi <i>(Fleckerln hausgemacht, Pak choi von der Gemüsegärtnerei Schevcig)</i>	
SULMTALER BACKHENDERL	26,00
<i>(saftige ausgelöste Keule, in Buttermilch eingelegt und nach Wiener Art gebacken)</i> Gartensalat <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>	
KALBSLEBER VOM KÄRNTNER ROSÉKALB	28,00
<i>(zart gebratene Schnitte)</i> Eierschwammerl, Lardo, Einkorn <i>(Einkorn vom Biohof Flechl in Bad Fischau)</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
LAVENDEL-CREMESCHNITTE <i>(Bio-Lavendel aus Mama's Garten)</i> Waldbeeren, Erdbeereis		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 11.9.2025 und auch am 12.9.2025 statt!
Achtung, diesmal Donnerstag und Freitag!
Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

"Kürbisgewächse"

Zucchini, Gurken, Melonen und natürlich die verschiedenen Kürbisse selbst - zählen zur Familie der Kürbisgewächse, ohne die die Auswahl an gesunden und geschmackvollen Nahrungsmitteln zweifellos erheblich reduziert wäre. Auch und vor allem in der gehobenen und kreativen Küche. Perfekte Zutaten für raffinierte Gerichte, mit denen wir diesmal in den kulinarischen Herbst starten wollen.

In der Region Deutschkreutz im Mittelburgenland gedeihen inmitten des sogenannten "Blaufränkisch-Landes" die nachhaltig vinifizierte, charaktervollen Spitzenweine des **Weingutes Reumann** die dieses Menü begleiten werden. Familie Reumann hat sie für uns ausgesucht und wird sie 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!