Mein Themen-Menü

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

"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 vinifizierten, charaktervollen Spitzenweine des **Weingutes Reumann** die dieses Menü begleiten werden.
Familie Reumann hat sie für uns ausgesucht.

FREILAND- UND GARTENGURKE IN TEXTUR
(Gurken von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)
Lachsforelle, Limetten, Avocado
(Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf, Limetten von Maria Rosa - Marienmarkt WN)
(EUR 21,00)
Chardonnay 2023 - EUR 4,50

BUTTERNUSSKÜRBIS-KNÖDEL
(Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)
Ricotta, Kürbiskernöl
(Kürbiskernöl von Familie Dietrich in Gamlitz)
(Zwischengang EUR 18,00, Hauptgang EUR 24,00)
Dounauriesling 2023 - EUR 6,20

GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTE
(Zucchiniblüten von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)
Räucherforelle, Paradeiser, Basilikum
(Forelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf, Paradeiser von Fam. Auer am Gloggnitzer Schloßberg)
(Zwischengang EUR 20,00)
Blaufränkisch Deutschkreutz 2022 (leicht gekühlt) - EUR 6,40

LAMMRÜCKEN
(zart gebraten, aus dem Pielachtal im Mostviertel)
Hokkaidokürbis, Radicchio, Kaffee
(Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Radicchio von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)
(EUR 37,00)
"Phoenix N 27" (BF/CS/ME/SY) 2022 - EUR 10,90

BUNTE MELONEN
(Melonenvielfalt von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)
Winzersekt, Vanille
(EUR 13,00)
Gewürztraminer Spätlese 2020 (lieblich), WG Habersack, Weiden aS - 1/8 EUR 5,00

3-Gänge - EUR 60,40 (1.V/H/N)
3-Gänge - EUR 57,80 (2.V/H/N)
4-Gänge - EUR 75,0 (1.V/S/H/N)
5-Gänge EUR 92,70 (inkl. ZW)
6-Gänge mit KÄSE - EUR 107,10

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

PARADEISER-VIELFALT & ALPENGARNELE 23,00

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

Olivenöl, Basilikum

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

TATARE VOM RIND 23,00

(handgehackt, von der österreichischen Kalbin)

Steinpilze, Steinpilzmisoschaum, Kohlrabi

(Kohlrabi vom Hofladen Krenn in Sauberdorf)

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)

SOMMERLICHER KRÄUTERSALAT 15,00

Waldipilze, Chiasamen

(Salat von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

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

GEFÜLLTE PAPRIKA 24,00

(gefüllt mit Kalbsbutterschnitzelmasse, kleine Paprika von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Kirschparadeiser, Salzkäse

(Salzkäse von San Marco Food in Katzelsdorf)

FEINES RINDSGULASCH 24,00

(vom Simmentaler Rinderwadschunken, wie das Wiener Original)

BIO-Stundenei, Topfen-/Serviettenknödel

(Bio-Ei vom Wanderhuhn vom Biohof Tomschitz in Pöttsching)

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)

KALBSLEBER VOM KÄRNTNER ROSÉKALB 28,00

(zart gebratene Schnitte)

Eierschwammerl, Lardo, Einkorn

(Einkorn vom Biohof Flechl in Bad Fischau)

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
LAVENDEL-CREMESCHNITTE *(Bio-Lavendel aus Mama´s Garten)* Waldbeeren, Erdbeereis		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 24.9.2025 und auch am 25.9.2025 statt!
Achtung, diesmal Donnerstag und Freitag!
Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

"Von alten Weibern und jungem Gemüse….."

Der "Altweibersommer"* ist da und mit ihm wieder zahlreiche verlockende Anregungen für Küche und Gourmets wie gut gereifte Paradeiser, Zucchini, Melonen, Paprika, Spinat, Zwetschgen usw. Ein von der Jahreszeit inspiriertes Menü in fünf raffinierten Gängen.

*Das Landgericht Darmstadt hat 1989 festgestellt, dass die Verwendung des Ausdrucks Altweibersommer keinen Eingriff in die Persönlichkeitsrechte von älteren Damen darstellt.

Hansi BAUER produziert in Pöttelsdorf nicht nur mit viel Liebe seine Heidewuggerlspezialitäten, sondern keltert in seinem Weingut auch besonders interessante, aromatische und gehaltvolle Weine sowie echt feine "Sprudel", die diesmal unser Menü begleiten. Besuchen Sie Ihn auch in seinem Hofladen, Verkauf jeden Samstag 9-17 Uhr!

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!