

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt: "Wildschwein & Kürbis"

Frisch erlegtes Wildschwein und edle Bio-Kürbisse aus der Region sind die Hauptkomponenten dieses herbstlich inspirierten Menüs, mit dessen exklusiven Kreationen wir kulinarisch die "goldene" Jahreszeit eröffnen.

Dazu begleiten uns diesmal die langlebigen, substanz- und finessreichen und brillanten Weine vom **Weingut Michael Auer** in Höflein / Carnuntum. "Es geht nicht darum Wein zu machen, der beeindruckt, es geht darum Wein zu machen, der Freude bereitet, animiert und der lebendig bleibt". Michael Auer hat die Weine persönlich für uns ausgesucht.

SÜSSKARTOFFEL "SASHIMI" & GERÄUCHERTER KÜRBIS

Jungzwiebel, Kürbiskerne

(Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

(EUR 16,00)

Chardonnay Carnuntum DAC 2024 - EUR 5,40

ROTE RÜBEN PASTA MIT WILDSCHWEINSUGO

(hausgemachte Pasta, Sugo vom Föhrenauer Wildschwein)

gereifter Pecorino

(Rote Rüben vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Pecorino von Maria Rosa, Marienmarkt Wr. Neustadt)

(EUR 19,00)

Pinot Noir 2024 (kühl) - EUR 6,90

BACHFORELLE

(gebratenes Filet, von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarza uG)

Kartoffelpavé, Zucchini, Gurken

(Erdäpfel und Zucchini vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

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

Fancy Rosé 2024 (BF/ZW) - EUR 6,00

SCHULTER VOM WILDSCHWEIN

(glasirt, vom Föhrenwalder Wildschwein)

Erdäpfelpüree, Karotten, Pilze

(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Karotten vom Biohof Tomschitz in Pötsching)

(EUR 33,00)

Syrah 2022 - EUR 11,50

APFEL-/FRISCHKÄSETORTE

Karamel, hausgemachtes Apfeleis, Nüsse

(Äpfel vom Obsthof Pankl in Pötsching)

(EUR 13,00)

Muskateller Auslese 2021, WG Wienerer, Wien - 1/8 EUR 8,40

3-Gänge - EUR 52,70 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 55,30 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 68,90 (1.V/2.V/H/N)

5-Gänge EUR 91,00 (inkl. ZW)

6-Gänge mit KÄSE - EUR 105,40

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

GESCHMOLZENER ZIEGENCAMENBERT		19,00
<i>(von der Zillertaler Bergkäserei)</i>		
geschmorte Rote Rübe, Birne, Wasabi, Walnuss		
<i>(Rote Rüben vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Birne vom Obsthof Pankl in Pötsching)</i>		
TATARE VOM RIND		23,00
<i>(handgehackt, von der österreichischen Kalbin)</i>		
Bio-Stundenei, Senfkaviar, Herbstpilzessenz		
<i>(Bio-Ei vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
BUTTERNUSSKÜRBIS-KNÖDEL	Portion klein / groß	18,00 / 24,00
<i>(Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
Ricotta, Kürbiskernöl		
<i>(Kürbiskernöl von Familie Dietrich in Gamnitz)</i>		
HERBSTLICHER KRÄUTERSALAT		15,00
geschmorter Ofenkürbis, Kräuterseitlinge		
<i>(Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Gemüse von der Gemüsegiertnerei 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 Gemüsegiertnerei Schevcig, Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau)</i>		
KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE		9,00
hausgemachtes Kaspressknödel, Wurzelgemüse		
<i>(Wurzelgemüse von der Gemüsegiertnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>		
EDELBITTER-BLATTSALAT		6,00
BUNTER GARTENSALAT		7,00

Klassisches und Klases

Hauptspeisen

GEBACKENER WEISSER WELS	32,00
<i>(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>	
Rote Rüben-/Apfelsalat, Sauce Remoulade mit Kräutern	
<i>(Salzkäse von San Marco Food in Katzelsdorf)</i>	
FEINES KALBSRAHMGULASCH	31,00
<i>(vom Kärntner Rosé Kalb)</i>	
hausgemachte Nockerl, weiße Karotte	
<i>(Weiße Karotten von der Gemüsegiärtneret Schevcig in Neunkirchne)</i>	
BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN	32,00
<i>(zart gebraten, edle Fleischhuhnrasse, Freilandhaltung aus der Steiermark)</i>	
Bio-Linsen-/Pilzgemüse, junge Bio-Karotten	
<i>(Bio-Linsen vom Biohof Flechl in Bad Fischau, junge Bio-Karotten von der Gemüsegiärtneret Schevcig)</i>	
WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB	28,00
<i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i>	
Petersilerdäpfel, hausgemachte Preiselbeeren	
<i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Preiselbeeren selbst eingelegt)</i>	
KALBSLEBER VOM KÄRNTNER ROSÉKALB	28,00
<i>(zart gebratene Schnitte)</i>	
Erdäpfelpüree, eingelegte Zwetschgen, Lardo	
<i>(Erdäpfel und Zwetschgen vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Lardo von Maria Rosa Marienmarkt Wr. Neustadt)</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		

LAVENDEL-CREMESCHNITTE		13,00
(Bio-Lavendel aus Mama's Garten)		
Waldbeeren, Erdbeereis		

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 22.10.2025 und auch am 23.10.2025 statt!
Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

"Bock auf Reh und Hirsch?"

Reh & Hirsch zählen nicht von ungefähr zu den Königsdisziplinen der Wildküche. Erst durch die gekonnte Behandlung und Garung unter Verwendung auserlesener und raffinierter Zutaten werden die wunderbar geschmackvollen Eigenschaften offenbar, die wahre Wild-Conaisseurs und Gourmets in höchsten Tönen von dieser edlen Delikatesse schwärmen lassen. Wer hätte darauf keinen Bock?

Die feinen, dichten, engmaschigen Bio-Weine mit reichhaltigem Körper, aber ohne Mächtigkeit des **Spitzenweingutes TAFERNER** in Göttlesbrunn sind passende und würdige Begleiter dieses Menüs.
Franz Taferner hat die Weine ausgesucht und wird sie uns 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!