

# Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

**"GANS & Co"**

Landauf, landab werden jetzt die gebratenen Gänse aufgetischt. Dass sich aber aus den wohl-schmeckenden und in unserer Region artgerecht herangewachsenen Weidegänsen und -enten außer der bekannten klassischen Zubereitung viel mehr machen lässt, stellen Bernhards delikate zeitgemäße Interpretationen in diesem exklusiven Menü unter Beweis.

Ein Ganslessen, dass ganz und gar im Zeichen gehobener Esskultur steht.

Und nicht zuletzt im Zeichen gehobener Trinkkultur begleitet uns analog dazu eine feine Weinauswahl, die unser Sommelier **Franz Schmutzer** für uns mit viel Liebe zusammen gestellt hat. Wir wünschen Euch viel Vergnügen!

## ENTENLEBERMOUSSE

*(a lá Altes Backhaus)*

Quitte, Muskateller, hausgemachtes Erdäpfelbrioche

*(Quitte vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

*(EUR 24,00)*

**Gumpoldskirchner Tradition 2019 (RG/ZF - halbtrocken - BIO), WG Reinisch, Tattendorf - EUR 4,40**

## ROTE RÜBEN-/ERDÄPFEL GNOCCHI

Mascarpone, Gorgonzola, Pinienkerne

*(Mascarpone, Gorgonzola, Pinienkerne von Maria Rosa, Marienmarkt Wr. Neustadt)*

*(Rote Rüben und Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

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

**Chardonnay "Heideboden" 2022, WG Keringer, Mönchhof - EUR 4,50**

## FILET VOM STÖR & ALPENKAVIAR

*(Stör von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf, Alpenkaviar von Mag. Helmut Schladerer in Steyrling)*

Karfiol, schwarzer Herbsttrüffel

*(Karfiol von der Gemüsegiesserei Schevcig in Neunkirchen, Herbsttrüffel aus den Marken)*

*(Zwischengang EUR 28,00, Hauptgang EUR 36,00)*

**Riesling Smaragd "Loibenberg" 2021, Domäne Wachau, Dürnstein - EUR 11,50**

## BRUST VON DER WEIDEGANS

*(zartes Stück von der 12 Stunden Niedrigtemperatur gebratenen Brust, von Gefügel Grebenz Wr. Neustadt)*

Creme von der Süßkartoffel, fermentiertes Rotkraut, Blutorange

*(Süßkartoffel von der Gemüsegiesserei Schevcig in Neunkirchen, Rotkraut vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

*(EUR 36,00)*

**Cuvée Maulwurf (BF/CS/ME - unfiltriert - BIO) 2021, WG Ernst Triebebaumer, Rust - EUR 11,50**

## MARONEN-ROSMARIN-CREMEUX

Preiselbeeren, Walnuss

*(Bio-Rosmarin aus Mama's Garten, Preiselbeerconfit hausgemacht, Maroni von Maria Rosa in Katzelsdorf)*

*(EUR 13,00)*

**Auslese (CH/WR - BIO) 2018, WG Umatham, Frauenkirchen - 1/16 EUR 4,50**

3-Gänge - EUR 62,10 (1. V/H/N)

3-Gänge - EUR 57,00 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 77,40 (V/S/H/N)

5-Gänge EUR 101,20 (inkl. ZW)

6-Gänge mit KÄSE - EUR 115,60

**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

GESCHMOLZENER ZIEGENCAMENBERT		19,00
<i>(von der Zillertaler Bergkäserei)</i>		
geschmorte Rote Rübe, Birne, Wasabi, Walnuss		
<i>(Rote Rüben vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Birnen vom Wiener Neustädter Bauernmarkt)</i>		
TARTARE VOM HIRSCHKALB		24,00
BIO-Rote Rübe, Schmand, schwarzer Trüffel		
<i>(Rote Rüben von Familie Auer am Gloggnitzer Schlossberg, schwarzer Trüffel aus den Marken)</i>		
REH-/PASTINAKEN SCHLUTZKRAPFEN	Portion klein / groß	19,00 / 24,00
<i>(hausgemachte, gefüllte Teigtaschen)</i>		
Stangensellerie, Radicchio, Belperkäse		
<i>(Pastinaken und Radicchio vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
HERBSTLICHER KRÄUTERSALAT		15,00
geschmorter Ofenkürbis, Kräuterseitlinge		
<i>(Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Gemüse 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

GEBACKENER WEISSER WELS	32,00
<i>(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>	
Rote Rüben-/Apfelsalat, Sauce Remoulade mit Kräutern	
<i>(Äpfel und Rote Rüben vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	
FEINES KALBSRAHMGULASCH	31,00
<i>(vom Kärntner Rosé Kalb)</i>	
mit hausgemachten Nockerln, "alte" Karotten	
<i>(„alte“ Karottensorte von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN	32,00
<i>(zart gebraten, edle Fleischhuhnrasse, Freilandhaltung aus der Steiermark)</i>	
Topinambur, Goldrüben, schwarze Trüffel	
<i>(Rüben von der Gemüsegärtnerei Schevcig, Topinambur vom Bauernmarkt WN, Trüffel aus den Marken/Italien)</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 Marillen, Lardo	
<i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Marillen aus Wiesen - selbst eingelegt, Lardo von Maria Rosa, Marienmarkt Wr. Neustadt)</i>	
SCHULTER VOM HIRSCHKALB	34,00
<i>(zart bei Niedrigtemperatur geschmort)</i>	
Rosenkohl, Hokkaidokürbis, Chanterelles (französische Eierschwammerl)	
<i>(Rosenkohl, Hokkaidokürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, franz. Eierschwammerl von R&amp;S Gourmet)</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		

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

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



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 und schwarze Herbst-Trüffel EUR 99,00**

*(zusätzlich können wir auch edlen weißen Trüffel aus den Marken anbieten, Preis pro Gramm EUR 12,00)*

**Unser nächstes Neues Backhaus findet am 12.11.2025 und auch am 13.11.2025 statt!**

**Beginn 18:30**

Unser Thema diesmal:

## **"EndlichTrüffel!"**

Der spätherbstliche Höhepunkt in unserem Themenreigen – die Trüffel. Rund um die begehrteste und wertvollste Beilage ein Menü voller raffinierter und erlesener Kreationen. Grand cuisine – grand plaisir...

Sowohl unsere schwarze Unicum-Trüffel als auch unsere edle weiße Trüffel werden direkt und auf schnellstem Weg aus Acqualagna in den Marken zu uns geliefert.

**Spitzenweine ohne Kompromisse!** Dieser Leitgedanke von Paul Kerschbaum - "DER" Blaufränkisch Pionier des Mittelburgenlandes und Baumeister der österreichischen Rotweinkultur - begleitet das **Weingut Kerschbaum** seit Anbeginn und diese "Spitzenweine" werden unser "Spitzenmenü" begleiten. David Raidl, der Repräsentant des Hauses, hat die Weine für uns ausgesucht und wird sie uns 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](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!*