

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Advent für Gourmets"

Die schönste Zeit des Jahres bringt uns auch die schönsten kulinarischen Freuden.

Erlesene Produkte & festliche Kreationen mit (vor) Freude genießen....

...mit der Familie, mit Freunden, mit Kollegen, mit Mitarbeitern oder ganz einfach mit lieben Menschen.

Freude & Genuss bereiten auch die vielfach ausgezeichneten Weine vom **TOP-Weingut Hans-IGLER** in Deutschkreutz, **Clemens Reisner** (Enkel von Hans Igler) hat die Weine persönlich für uns ausgesucht.

LACHSFORELLE-/SÜSSKARTOFFEL SASHIMI

(Lachsforelle von Gut Dornau in Leobersdorf, Süßkartoffel von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Tigermilch, Gewürzöl

(EUR 22,00)

Rosé vom Blaufränkischen 2024 - EUR 4,50

DAS "PERFEKTE" GEBACKENE BIO-EI

Tartar vom Kürbis, Dolce Latte Schaum

(Bio-Eier und Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Dolce Latte von Maria Rosa / Marienmarkt Wr. Neustadt)

(EUR 20,00)

Chardonnay Ried "Goldberg" 2023 - EUR 9,40

DER "PERFEKTE" WEIHNACHTSBACKFISCH

(edles, saftiges, gebackenes weißes Welsfilet, von der Fischfarm Sigles, Sigles Burgenland.)

Rote Rüben/Apfel-Salat, Rouille

(Rote Rüben und Äpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

(Zwischengang EUR 26,00, Hauptgang EUR 32,00)

Pinot Noir Ried "Fabian" 2021 - EUR 9,50

BRUST VOM BLACK ANGUS BEEF

(36 Stunden schonend geschmort)

Herzkartoffeln, Erdäpfelpüree, Zwiebelmarmelade

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

(EUR 38,00)

Ab Ericio (Cuvée BF/ME/ZW) 2018 - EUR 12,50

PANETTONE-/APFEL-SCHEITERHAUFEN

hausgemachtes Zimteis, Vanille Espuma

(Panettone von Maria Rose / Marienmarkt Wr. Neustadt)

(EUR 13,00)

Grüner Veltliner Auslese 2017, WG Gobelsburg, Kamptal - 1/16 EUR 7,50

3-Gänge - EUR 62,10 (V/H/N)

3-Gänge - EUR 60,40 (Ei/H/N)

4-Gänge - EUR 79,10 (V/Ei/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 Klässes

Vorspeisen, Suppen, Salate

PANNA COTTA VOM ZIEGENKÄSE <i>(Ziegenkäse von der Zillertaler Bergkäserei)</i>	21,00
Karottenraritäten, schwarzer Trüffel <i>(Karottenraritäten von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Trüffel aus den Marken/Italien)</i>	
TARTAR VOM RINDERFILET <i>(Filet von der österreichischen Kalbin)</i>	24,00
Kartoffel-Pavé, hausgemachter Senf Kaviar <i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	
ERDÄPFEL-/TRÜFFEL-SCHLUTZKRAPFEN <i>(hausgemacht)</i>	18,00 / 24,00
Fonds vom gebratenen Sellerie <i>(Sellerie vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Trüffel aus den Marken/Italien)</i>	
HERBSTLICHER KRÄUTERSALAT geschmorter Ofenkürbis, Kräuterseitlinge <i>(Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	15,00
FISCHSUPPE <i>(Wird immer frisch zubereitet!)</i>	16,00 / 22,00
Chili, geschmorter Paprika, gebratenes Lachsforellenfilet <i>(Chili von Stekovics, Paprika von der Gemüsegärtnerei Schevcig, Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau)</i>	
KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE hausgemachtes Kaspressknödel, Wurzelgemüse <i>(Wurzelgemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	9,00
EDELBITTER-BLATTSALAT	6,00
BUNTER GARTENSALAT	7,00

Klassisches und Klusses

Hauptspeisen

FILET VOM EDLEN STÖR	36,00
(frischer, heimischer Stör von "Alpenkaviar" Helmut Schladerer in Kniewas, zart konfiert)	
Kohlrabi, Romanesco, eingelegte Goldröhren	
(Kohlrabi vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)	
HAUSGEMACHTE KRAUTFLECKERL	19,00
Schmand, Röstzwiebel	
(Kraut und Zwiebel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)	
BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN	32,00
(zart gebraten, edle Fleischhuhnrasse, Freilandhaltung aus der Steiermark)	
Bunte Rüben, hausgemachte Erdäpfel-Gnocchi, Belperkäse	
(Rüben von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)	
WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB	28,00
(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)	
Petersiliedäpfel, hausgemachte Preiselbeeren	
(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Preiselbeeren selbst eingelegt)	
KALBSLEBER VOM KÄRNTNER ROSÉKALB	28,00
(zart gebratene Schnitte)	
Bio-Polenta, Äpfel, Lardo	
(Bio-Polenta von der Rosenfellnermühle, Äpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Lardo von Maria Rosa, Marienmarkt Wr. Neustadt)	
ALTWIENER ZWIEBELROSTBRATEN	35,00
(Rostbraten von der österreichischen Kalbin)	
Erdäpfelpüree, Karotten, Pilze	
(Pilze und Karotten von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Erdäpfel und Zwiebel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)	

Klassisches und Klusses

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		
MARONEN-ROSMARIN-CREMEUX		13,00
Preiselbeeren, Walnuss		
(<i>Bio-Rosmarin aus Mama's Garten, Preiselbeerconfit hausgemacht, Maroni von Maria Rosa in Katzelsdorf</i>)		
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**
Fixpreis inkl. Weinbegleitung von **EUR 79,00**

Unser nächstes Neues Backhaus findet am 7.1.2026 und auch am 8.1.2026 statt!

Beginn 18:30

Thema und Weingut folgen!

"Advent für Gourmets"

Im Dezember widmen wir uns ganz der (vor)weihnachtlichen Feierei.

Genießen sie unser festliches, (vor)weihnachtliches Menü für Gourmets

...mit der Familie, mit Freunden, mit Kollegen, mit Mitarbeitern oder ganz einfach mit lieben Menschen.

Damit auch unser Personal ihre wohlverdiente Feiertagsruhe genießen kann,
haben wir am 8. Dezember und vom 23. bis 30. Dezember 2025 geschlossen,

Zu SILvester den 31.12.2025 haben wir abends ab 18:00 geöffnet.

Ab 2. Jänner 2026 haben wir wieder ganz normal geöffnet,
außer am Feiertag 6. Jänner 2026.

Am 7.+8. Jänner 2026 starten wir dann gleich wieder mit unserem 1. "Neuen Backhaus" im neuen Jahr.

Zu SILvester den 31.12.2025 haben wir abends ab 18:00 geöffnet,
gerne servieren wir Ihnen unser Silvestergalamenü (verbindliche Vorbestellung, kein a lá Carte möglich)!

Wir bitten um baldige Reservierung unter 02622/81089 oder restaurant@altes-backhaus.at

Herzlichst Petra & Bernhard Gruber, Franz Schmutzer

Alle Infos finden Sie auf unserer homepage unter
www.altes-backhaus.at/neues-backhaus

NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUΣKULTUR

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!

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!