

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

Terre del Marchesato & Menú toscano

Inmitten der sanften Hügeln von Bolheri - jener ikonischen toskanischen Weinregion, die mit Legenden wie Sassiccia und Ornellaia weltberühmt wurde - liegt das Weingut Terre del Marchesanto.

Im familiengeführten Weingut entstehen charakterstarke Weine, die in Stil, Eleganz und Ausdruckskraft den großen Supertuscans in nichts nachstehen. Große Weine brauchen keinen großen Namen, sondern große Hingabe.

Alessandro Fuselli (der älteste Sohn) hat die Weine gemeinsam mit **Walter Berl für uns** ausgesucht.

Dazu gibt es von Bernhard ein zu den Weinen perfekt passendes "**Menú toscano**".

Ein großes Danke an das Weingut und nicht zuletzt an **Walter Berl** ("Walter's feine Weine" in Neunkirchen), der für uns den Kontakt zum Weingut hergestellt und diesen kulinarisch besonderen Abend ermöglicht hat.

TORTINO DI MARZOLINO

(Törtchen von der toskanische Pecorino-Variante)

Wulka-Prosciutto, Feige, Bio-Olivenöl

(Wulka-Prosciutto von Hansi Bauer in Pöttelsdorf, Bio-Olivenöl aus Valle del Belice, von Mag. Reiter in Bad Sauerbrunn
(EUR 18,00)

Terre del Marchesato Emilio Primo Bianco 2023 (Vermentino IGT Toscana) - EUR 7,50

RAGÙ D'ANATRA

(Entenragout von der Bio-Ente aus dem Waldviertel)

Erdäpfel-/Grießknöderl, Birne

(Grieß von der Rosfellnermühle in St. Peter/Au, Erdäpfel und Birne vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)
(Zwischengang EUR 19,00, Hauptgang EUR 26,00)

Terre del Marchesato Tarabuso 2018 IGT Toscana Rosso (Cabernet Sauvignon Riserva) - EUR 12,50

BRANZINO

(gebratenes Filet vom Wolfsbarsch, aus der Adria)

Fenchelgemüse, Oliven-Gremolata

(Fenchel von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Oliven von Maria Rosa / Marienmarkt WN)
(Zwischengang EUR 28,00, Hauptgang EUR 36,00)

Terre del Marchesato Papeo Bianco 2016 (Vermentino Riserva) - EUR 10,90

OSSOBUCO

(geschmorte, ausgelöste Kalbshaxe vom Kärtner Rosékalb)

Torta di Ceci (Kichererbsenkuchen), Spinat, Pinienkerne

(Kichererbsen vom Biohof Flechl in Bad Fischau, Spinat von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)
(EUR 36,00)

Terre Marchesato Aldone 2019 (Merlot Riserva) - EUR 19,80 (auch halbes Glas möglich)

TORTA DI MANDORLE

(italienischer Orangen-/Mandelkuchen)

Orangen Sorbet, Marzipan

(EUR 13,00)

Terre del Marchesato Nobillis 2015, Beerenauslese von der Vermentino-Traube - 1/16 EUR 9,90

3-Gänge - EUR 57,00 (V/H/N)

3-Gänge - EUR 57,80 (Ente/H/N)

4-Gänge - EUR 73,10 (V/Ente/H/N)

5-Gänge EUR 96,90 (inkl. ZW)

6-Gänge mit KÄSE - EUR 111,40

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 Klässes

Vorspeisen, Suppen, Salate

GOLDRÜBEN-TATAR & KNUSPRIGE KLETZENBLUNZN Lauchvinaigrette, Kren (Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Kren vom Biohof Tomschitz in Pötsching)	18,00
GEHACKTES UND MARINIERTES RINDERFILET (Filet von der österreichischen Kalbin) Stundenei, Perigord-Trüffel, Senfkaviar (Bio-Ei vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Trüffel aus Frankreich)	24,00
ALIGOT "TOMME DE SAVOIE" (klassisches, französisches Erdäpfel-/Käsegericht) Perigord-Trüffel, Kresse (Käse Tomme de Savoie und Trüffel aus Frankreich, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf; Pordulak von "Bucklkistl" in Zöbern)	21,00
KALBSRAHMHERZ Topfen-/Serviettenknödel, Wurzelwerk (Wurzelgemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)	19,00 / 26,00 <i>Portion klein / groß</i>
FISCHSUPPE (Wird immer frisch zubereitet!) Chili, geschmarter Paprika, gebratenes Lachsforellenfilet (Chili von Stekovics, Paprika von der Gemüsegärtnerei Schevcig, Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau)	16,00 / 22,00
KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE hausgemachtes Kaspressknödel, Wurzelgemüse (Wurzelgemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)	9,00
WINTERLICHER KRÄUTERSALAT geschmarter Rüben, Frischkäse von der Kuh (Rüben vom Biohof Tomschitz in Pötsching)	15,00
EDELBITTER-BLATTSALAT BUNTER GARTENSALAT	6,00 7,00

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Klassisches und Klusses

Hauptspeisen

GEBACKENES MITTELSTÜCK VOM SKREI	36,00
(Wildfang, der Kabeljau wandert im Winter zum Laichen zu den norwegischen Lofoten, eine wahre Delikatesse)	
hausgemachte Kernölmayonnaise, Blattsalat	
(Kernöl von Fam, Dietrich aus Gamitz)	
RINDERBRUST VOM BLACK ANGUS BEEF	38,00
(36 Stunden schonend geschmort)	
Erdäpfelgratin, gebratener Hokaidokürbis	
(Erdäpfel und Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)	
BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN	32,00
(zart gebraten, edle Fleischhuhnrasse, Freilandhaltung aus der Steiermark)	
Fregola Sarda, geschmorte Rüben	
(sardische Teigwaren von San Maco Foods in Katzelsdorf, Rüben von der Gemüsegärtnerei Schevcig)	
WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB	28,00
(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)	
Petersilerdäpfel, hausgemachte Preiselbeeren	
(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Preiselbeeren selbst eingelegt)	
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)	

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Klassisches und Klasse

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		
CRÉME BRÛLÉE		13,00
Flugmango, Maracuja		
(<i>exotische Früchte von R&S Gourmet, Wals in Salzburg</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 4.2.2026 und auch am 5.2.2026 statt!
Beginn 18:30**

Unser Thema diesmal:

"BIO-Zitrusfrüchte - so gut und so nah"

Gerade in den Wintermonaten werden Zitrusfrüchte zu Hauptdarstellern in der Küche.
Kein Wunder, denn sie sind viel mehr als nur sauer...meint Falstaff. Ganz besonders freut es uns,
dass wir nicht nur besondere Sorten, sondern darüber hinaus frisch geerntete "regionale"
BIO-Zitrusfrüchte aus der Orangerie von **GUT GUNTRAMS** in Guntrams bei Schwarzau anbieten können.
Genießen Sie Raffinessen von / mit / aus Bergamotte, Bitterorange, Grapefruit, Zitrus Maxima in 5 exquisiten Gängen.

Die mineralischen, sorten- und herkunftstypischen, charaktervollen "Leithaberg" Weine der
Familie Bayer aus Donnerskirchen stellen die perfekte Begleitung für unser Menü. Der **ERBHOF BAYER**
zählt zu den ältesten in der Region, seit 1741 wird hier Wein produziert. Michael Bayer hat die
Weine für uns ausgesucht und wird sie uns persönlich vorstellen.

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!