

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt: "Gleich 2 Mal Schwein haben!"

Zum Start ins neue Jahr ein beglückendes Menü mit gleich 2 Mal (Glücks)Schwein.....

Für unser Menü verwenden wir ausschließlich Produkte von glücklich und natürlich in Österreich aufgewachsenen Rasseschweinen: Wollschwein & Duroc! Kreativ, modern und vor allem delikat interpretiert. Einfach SauGUT.

Die "zertifiziert nachhaltig produzierten" und exklusiven Weine des Weingutes **PFNEISL** aus dem mittelburgenländischen Weinmekka in Deutschkreutz begleiten dieses exklusive Menü.

GOLDRÜBEN-TATAR & KNUSPRIGE KLETZENBLUNZN Lauchvinaigrette, Kren

(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Kren vom Biohof Tomschitz in Pötsching)
(EUR 18,00)
Offspring Rosé (STL/PN) 2024 - EUR 4,70

WOLLSCHWEINBACKERL

(feines Ragout, Wollschwein von Wiesbauer Gourmet in Reidling NÖ)
Dampfnudeln, Pilze
(Zwischengang EUR 19,00, Hauptgang EUR 26,00)
Blaufränkisch Liz' Churchill 2022 - EUR 6,00

FILET VON ZANDER

(Angelfang aus dem IJsselmeer, einzigartiges Ökosystem in Holland)
Berglinsen, Speckschaum, Steckrüben
(Berglinsen vom Biohof Loibenböck in Lanzenkirchen, Rüben von "Bucklkistl", biointensives Frischgemüse aus Zöbern)
(Zwischengang EUR 26,00, Hauptgang EUR 34,00)
Merlot Joe's Playground 2022 (leicht gekühlt) - EUR 7,40

FILET VOM DUROCSCHWEIN

(zart rosa gebraten, Durocschwein von Wiesbauer Gourmet in Reidling NÖ)
Erdäpfelgratin, Senfgurken, Paprika, Wintertrüffel
(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Trüffel aus den Marken/Italien)
(EUR 36,00)
Shiraz Maria's Vineyard 2022 - EUR 7,40

PETRA'S ZITRONENTARTE

Moscato-/Thymianeis, Limmetencurd
(Thymian aus Mammas Garten)
(EUR 13,00)
Gelber Muskateller (süß) 2024 - 1/8l EUR 7,80

3-Gänge - EUR 57,00 (V/H/N)
3-Gänge - EUR 57,80 (Backerl/H/N)
4-Gänge - EUR 73,10 (V/Backerl/H/N)
5-Gänge EUR 95,20 (inkl. ZW)
6-Gänge mit KÄSE - EUR 109,70

*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

SASHIMI VOM HAMASHI & LACHSFORELLE	24,00
(Hamachi Delikatesse aus dem japanischen Pazifik, Lachsforelle von Gut Dornau in Leobersdorf)	
Gurke, Kohlrabi, Apfel	
(Äpfel und Kohlrabi vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)	
TARTAR VOM RINDERFILET	24,00
(Filet von der österreichischen Kalbin)	
Trüffelei, Perigord-Trüffel, Senfkaviar	
(Bio-Ei vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Trüffel aus Frankreich)	
ALIGOT "TOMME DE SAVOIE"	21,00
(klassisches, französisches Erdäpfel-/Käsegericht)	
Perigord-Trüffel, Pordulak	
(Käse Tomme de Savoie und Trüffel aus Frankreich, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf; Pordulak von "Bucklkistl" in Zöbern)	
KALBSRAHMHERZ	19,00 / 26,00
knuspriger Grießstrudel, Wurzelwerk	
(Biogrieß von der Rosfellnermühle in St. Peter / Au, Wurzelgemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)	
FISCHSUPPE	16,00 / 22,00
(Wird immer frisch zubereitet!)	
Chili, junger Rettich, gebratenes Lachsforellenfilet	
(Chili von Stekovics, junger Rettich vom Biohof Tomschitz, Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau)	
KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE	9,00
hausgemachtes Kaspressknödel, Wurzelgemüse	
(Wurzelgemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)	
WINTERLICHER KRÄUTERSALAT	15,00
Kräutersalat, geschmorte Rüben, Frischkäse von der Kuh	
(Kräutersalat und Rüben vom Biohof Tomschitz in Pötzsching)	
EDELBITTER-BLATTSALAT	6,00
BUNTER WINTERSALAT	7,00

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

Klassisches und Klasses

Hauptspeisen

EISMEERFORELLE 32,00

(sanft gebratenes Filet, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Karfiol, Romanescu, Mandel

(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchne)

FEINES RINDSGULASCH 26,00

(vom Simmentaler Rinderwadschunken, wie das Wiener Original)

geschmorte Pastinake, Topfen-/Serviettenknödel

(Pastinake vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN 32,00

(zart gebraten, edle Fleischhuhnrasse, Freilandhaltung aus der Steiermark)

Spinatnudeln, Paradeiser

(Nudeln hausgemacht, Spinat und Paradeiser 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)

Klassisches und Klusses

Nachspeisen, Käse

PALATSCHINKE VON DER BAUERNMILCH hausgemachte Marillenmarmelade (<i>Marillen vom Obstbau Pauschenwein in Wiesen</i>) auf Wunsch mit Marillenschnaps flambiert	pro Stück	5,50
FEINES DESSERT von der Flugmango, Kokosnuss & Passionsfrucht (<i>exotische Früchte von R&S Gourmet, Wals in Salzburg</i>)		13,00
SAISONALES FRUCHTSORBET ...vom hausgemachten Eis		8,00
AFFOGATO AL CAFFÉ (<i>großer Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>)		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 (<i>Inhalt kann saisonal variieren</i>)		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**
Fixpreis inkl. TOP-Weinbegleitung von EUR 89,00

Unser nächstes Neues Backhaus findet am 21.1.2026 und auch am 22.1.2026 statt!
Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

Terre del Marchesato

Famiglia Fuselli

Inmitten der sanften Hügeln von Bolgheri - jener ikonischen toskanischen Weinregion, die mit Legenden wie Sassicaia und Ornellaia weltberühmt wurde - liegt das Weingut Terre del Marchesanto. Im familiengeführten Weingut entstehen charakterstarke Weine, die in Stil, Eleganz und Ausdrucksstärke 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.

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

Herzlichst Petra & Bernhard Gruber, Franz Schmutzler

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

NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUSKULTUR

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!