

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Fisch und Me(e)hr"

Mit diesem exquisiten Menü ist unsere Küche ganz in ihrem - nassen - Element.
Das Beste und Frischeste was Süß- und Meerwasser derzeit zu bieten hat, garantiert - gekonnt und kreativ interpretiert - Gang für Gang kulinarischen Hochgenuss!

Hochgenuss und intensive Geschmackserlebnisse garantieren die perfekt zu diesem Menü passenden Weine (BIO - vegan) des **Top-Weingutes Christ** (am nordöstlichen Stadtrand von Wien, im historischen Ortskern von Großjedlersdorf eine der renommiertesten Adressen im Wiener Weinanbau). Rainer Christ hat sie für uns ausgesucht und wird sie persönlich präsentieren.

TRIO VON DER FORELLE

(Terrine, fein mariniert & Forellenkaviar, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Erbse, Kresse, Leindotteröl

(Erbsen, Kresse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Leindotteröl von Melanie Tremmel, Lanzenkirchen)

(EUR 22,00)

Sauvignon Blanc Ried Breiten 2025 (bio/vegan) - EUR 6,40

KARFIOL-/SOJA LATTE

Jakobsmuschel, Sesam

(Karfiol von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Jakobsmuschel aus dem Mittelmeer)

(EUR 16,00)

Grüner Veltliner Bruch 2025 (bio/vegan) - EUR 6,40

KNUSPRGES FILET VOM SKREI

(norwegischer Winterkabeljau, Delikatesse von den Lofoten)

Gurke, Apfel, Limette

(Gurke von der Gemüsegiärtnerei Schevcig, Apfel vom Hofladen Krenn, Limette von der Orangerie Gut Guntramsdorf)

(Zwischengang EUR 29,00, Hauptgang EUR 38,00)

Riesling Ried Zwischbreiteln 2024 (bio/vegan) - EUR 12,50

FILET VOM EISMEERSAIBLING

(gebraten, von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarza iG)

Rüben, Heiderot, Kren

(Rüben, Erdäpfel und Kren vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

(EUR 36,00)

Gemischter Satz Ried Wiesthalen 1. ÖTW 2023 (bio/vegan) - EUR 11,50

PINA COLADA

Kokosnuss, Ananas, weißer Rum

(EUR 13,00)

Weißburgunder Spätlese 2024 (lieblich, bio/vegan) - 1/16 EUR 4,20

3-Gänge - EUR 60,40 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 55,30 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 74,00 (V/V/H/N)

5-Gänge EUR 98,60 (inkl. ZW)

6-Gänge mit KÄSE - EUR 113,10

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

GOLDRÜBEN-TATAR & KNUSPRIGE KLETZENBLUNZN		18,00
Lauchvinaigrette, Kren		
<i>(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Kren vom Biohof Tomschitz in Pötsching)</i>		
ASIATISCH MARINIERTES RINDERFILET		24,00
<i>(handgehacktes Tartar vom Filet von der österreichischen Kalbin)</i>		
mariniertes Onsen-Ei, Buddahand, getostetes Brot		
<i>(Bio-Ei vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Buddahand von der Orangerie Gut Guntrams)</i>		
THUNFISCH TATAKI & HIRAMASA SUSHI		24,00
<i>(aus dem Mittelmeer & aus dem Pazifik)</i>		
Rettich, Wasabieis, Zitrusaromen		
<i>(Rettich von Bucklkistl in Pichl/Zöbern, Zitrusfrüchte von der Orangerie Gut Guntrams)</i>		
HAUSGEMACHTE NUDELN	Portion klein / groß	19,00 / 26,00
Lauch, Frühlingstrüffel, gereifter Peccorino		
<i>(Unicatum Trüffel aus Acqualagna/Marken, Peccorino von Maria Rosa Marienmarkt Wr. Neustadt)</i>		
KALBSRAHMHERZ	Portion klein / groß	19,00 / 26,00
Topfen-/Serviettenknödel, Wurzelwerk		
<i>(Wurzelgemüse 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

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

Klassisches und Klases

Hauptspeisen

GLASIERTE KALBSLEBER	28,00
<i>(vom Kärntner Rosé Kalb)</i>	
Mangalitzaspeck, glasierte Apferl, Steckrüben	
<i>(Steckrüben und Äpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	
GESCHMORTES KALBSBACKERL	32,00
<i>(vom Kärntner Rosé Kalb)</i>	
Ofenkürbis, Erdäpfelpüree, sebst eingelegte Rotweinzwieberl	
<i>(Kürbis, Erdäpfel, Zwieberl vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	
WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB	28,00
<i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i>	
Petersilerdäpfel, Preiselbeeren	
<i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Preiselbeeren selbst eingelegt)</i>	
SULMTALER HÜHNERBRUST	28,00
<i>(zart gebraten, Freilandhaltung aus dem Sulmtal in der Steiermark)</i>	
Kohlrabi, knusprige Erdäpfel-/Polenta-Gnocchi, Wintertrüffel	
<i>(Kohlrabi & Erdäpfel vom Hofladen Krenn, Polenta von der Rosenfellner Mühle, Trüffel aus den Marken)</i>	

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

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		

FEINES SCHOKO-MOUSSE		13,00
von der Valrhona Schokolade, Himbeere, Yuzu		
<i>(Valrhona-Collection in Frankreich, Yuzu von der Orangerie Gut Guntrams)</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	Serviceentgelt (nach WKO-Empfehlung)	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 4.3.2026 und auch am 5.3.2026 statt!
Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

"Frühlingserwachen" mit Frühlingsgemüse von Bucklkistl

Endlich: Der meteorologische Frühlingsbeginn ist da, der astronomische Frühlingsbeginn in Sicht und der gastronomische Frühlingsbeginn ist auch nicht mehr aufzuhalten.

Bernhard zaubert ein exquisites Frühlingsmenü - mit dem besten, biointensiv erzeugten Frischgemüse aus dem jungen landwirtschaftlichen Permakultur-Betrieb **"Bucklkistl"** von Stefan und Josef in Pichl bei Zöbern in der Buckligen Welt - in 5 genussvollen Gängen.

Fazit: Nicht nur das Gute, sondern auch das Beste liegt so nah!

Dazu passen hervorragend die charaktervollen steirischen "Vulkanland" Weine vom **Weingut Weinschloss Thaller** (Mitglied der "Eruptions Winzer") in Maierhofbergen, die uns der Repräsentant des Hauses persönlich vorstellen wird.

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 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!