

# Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

## "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.

### TARTARE VOM SAIBLING & FLAN VOM JUNGSPINAT

*(Saibling von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarzau iG)*

Vogelmiere, schwarzer Knoblauch

*(Frühlingsgemüse von Bucklkistl in Pichl/Zöbern)*

*(EUR 22,00)*

**Sauvignon Blanc 2024 - EUR 6,70**

### NORI-TAGLIATELLE & JUNGEMÜSE

*(Nudeln verfeinert mit Nori-Algen - von Petra hausgemacht)*

Gerstenmiso, Asiasenf *(kresseartiges Mikrogemüse)*

*(Frühlingsgemüse von Bucklkistl in Pichl/Zöbern)*

*(EUR 17,00)*

**Weißburgunder 2024 - EUR 5,40**

### FILET VON DER LACHSFORELLE

*(knusprig gebraten, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)*

Pak Choi, Jungzwiebel, Radieschen, Blutampfer

*(Frühlingsgemüse von Bucklkistl in Pichl/Zöbern)*

*(Zwischengang EUR 27,00, Hauptgang EUR 36,00)*

**Chardonnay Riegersburg 2023 - EUR 6,90**

### ROULADE VOM SCHWARZFEDERHUHN

*(zart gebratene Roulade von der Keule - edle Fleischhuhnrasse, Freilandhaltung aus der Steiermark)*

Mangalitza Speck, Salbei, Pastinake, Frühlingstrüffel

*(Frühlingsgemüse von Bucklkistl in Pichl/Zöbern)*

*(Speck vom Schneebergland Genussladen in Bad Fischau, Unicum Trüffel aus Acqualagna/Marken)*

*(EUR 32,00)*

**Sauvignon Blanc Ried vom Schloss 2022 EUR 11,50 oder Cuvée Rochus 2019 (CS/ZS/ME) - EUR 10,90**

### DESSERT

Williamsbirne, Bergamotte, Pistazie

*(Bergamotte von der Orangerie Gut Guntrams)*

*(EUR 13,00)*

**Muskateller Sprudl - 1/10 EUR 7,50**

3-Gänge - EUR 57,00 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 52,70 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 71,40 (V/V/H/N)

5-Gänge EUR 94,50 (inkl. ZW)

6-Gänge mit KÄSE - EUR 108,80

**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

TRIO VON DER FORELLE	22,00
<i>(an Caf�asche geräuchert, fein mariniert &amp; Forellenkaviar, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>	
Erbse, Kresse, Leindotteröl	
<i>(Erbsen, Kresse von Permakultur Bucklkistl in Pichl/Zöbern, Leindotteröl von Melanie Tremmel, Lanzenkirchen)</i>	
HANDGEHACKTES, MARINIERTES RINDERFILET	24,00
<i>(Filet von der �sterreichischen Kalbin)</i>	
Stundenei, Pordkulak, Burgunder-Trüffel	
<i>(Pordulak von Permakultur Bucklkistl in Pichl/Zöbern, Bio-Ei vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Trüffel aus Frankreich)</i>	
KNUSPRIGE ROLLE VON DER ROTGARNELE	24,00
<i>(Wildfang aus dem Südpazifik)</i>	
Spinatcreme, Klamansi	
<i>(Spinat von Permakultur Bucklkistl in Pichl/Zöbern, Kalamansi von der Orangerie Gut Guntrams)</i>	
HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-/RICOTTA-TASCHERL	19,00
Rosenkohlsprossen, Fr�hlingstr�ffel	
<i>(Bärlauch selbst gepflückt, Rosenkohlsprossen von Bucklkistl in Pichl/Zöbern, Fr�hlingstr�ffel aus Acqualagna/Marken)</i>	
B�RLAUCHSCHAUMSUPPE	15,00
mit gefl�mter Jakobsmuschel	
<i>(Bärlauch selbst gepflückt, Jakobsmuschel aus dem Mittelmeer)</i>	
FISCHSUPPE	Portion klein / Hauptspeise 16,00 / 22,00
<i>(Wird immer frisch zubereitet!)</i>	
Chili, geschmorter Paprika, gebratenes Lachsforellenfilet	
<i>(Chili von Stekovics, Paprika von der Gem�seg�rtnerei Schevcig, Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau)</i>	
KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE	9,00
hausgemachtes Kaspressknödel, Wurzelgemüse	
<i>(Wurzelgemüse von der Gem�seg�rtnerei 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

GEBACKENE KALBSLEBER <i>(vom Kärntner Rosé Kalb)</i> Gurken-/Blattsalat <i>(Gemüse von der Gemüseгärtnerеi Schevcig in Neunkirchen)</i>	28,00
BIO-LAMM-BUTTERSCHNITZERL <i>(vom Almtallamm aus Oberösterreich)</i> Kürbis, Portobello Pilze, Birne <i>(Pilze von der Gemüseгärtnerеi Schevcig in Neunkirchen, Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	27,00
WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB <i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i> Petersilerdäpfel, Preiselbeeren <i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Preiselbeeren selbst eingelegt)</i>	28,00
FILET VOM WEISSEN WELS <i>(schonend gebraten, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i> Dillfisolen, Heiderot-Kartofferl <i>(Fisolen und Heiderot-Kartofferl von der Gemüseгärtnerеi Schevcig in Neunkirchen)</i>	36,00

**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 (*Marillen vom Obstbau Pauschenwein in Wiesen*)  
auf Wunsch mit Marillenschnaps flambiert

TIRAMISU 2.0 13,00  
(*"der" Klassiker auf 2-erlei Art*)  
Zwergorangen, Arabica café, Mandeln

SAISONALES FRUCHTSORBET 8,00  
...vom hausgemachten Eis

AFFOGATO AL CAFFÉ 7,00  
(*großer Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis*)

\*\*\*\*\*

AUSWAHL VOM ÖSTERREICHISCHEN UND INTERNATIONALEN KÄSE ab 17,00  
Käse werden zur Auswahl von Franz oder Mitarbeiter/Innen präsentiert und  
mit Feigensenf, Mango Chutney und Honig vom Weingut Alphart serviert.

\*\*\*\*\*

UNSER GEDECK (*tischweise*) 4,90  
beinhaltet: Hermanns Hartwurst von der Hohen Wand, gesalzene Rohmilchbutter, Aufstrich der Saison  
(*Inhalt kann saisonal variieren*)

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 18.3.2026 und auch am 19.3.2026 statt!**  
**Beginn 18:30**

Unser Thema diesmal:

## **"Das Schmecken der Lämmer"**

Saftiges Almfutter, ideale Weidebedingungen und gesundes, langsames Heranwachsen der Lämmer auf Bio-zertifizierten Höfen - das sind die perfekten Voraussetzungen für die unübertreffliche Qualität der **Lämmer aus dem Almtal / OÖ**.....die jetzt, rund um Ostern, am besten schmecken. Womit sie alle Bedingungen als kulinarische Hauptdarsteller dieses exklusiven vorösterlichen Menüs erfüllen. Aber was wäre ein Frühlingmenü so ganz ohne Bärlauch?.....Natürlich selbst gepflückt im Helenental.

Nicht nur feinste Abhof-Produkte sind ganz in unserer Nähe zu finden, sondern auch vielfach ausgezeichnete, charaktvoller, sortentypischer, feiner Wein.

**Familie PHILIPP** betreibt seit 4 Generationen in Weikersdorf (Thermenregion) mit viel Liebe Qualitäts-Weinbau und sorgt diesmal für "das Schmecken der Weine". Christian Philipp hat die Weine für uns ausgesucht und wird sie persönlich vorstellen.

**Wir bitten um baldige Reservierung unter 02622/81089 oder [restaurant@altes-backhaus.at](mailto:restaurant@altes-backhaus.at)**

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!*