

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:
"Zeit für Bio-Ei....."

Schluss mit Kälte und Winter, höchste Zeit für Frühling mit frühlingshaften Genüssen.
Zeit für **Bio-Ei** vom Wanderhuhn, frischen Bärlauch, Rettich, Rhabarber und dem ersten Spargel
....und für ein exquisites Menü in fünf frühlingshaft leichten, bekömmlichen Gängen.

Die wunderbare Vielseitigkeit erlesener BIO-Weine vom **Spitzenweingut Johanneshof der Familie Reinisch aus Tattendorf** erlaubt eine perfekte Weinbegleitung zu jedem Gang.
Wir freuen uns, dass wir diesmal bereits die junge "Reinisch-Generation" bei uns begrüßen dürfen,
Kellermeister **Sebastian Reinisch** (Sohn von Hannes) wählte diesmal
die passenden Weine zu den jeweiligen Gängen.

LACHSFORELLE

(hausgebeizt, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)
grüner Bio-Spargel (aus Italien), Lachsforellenkaviar, Spargel-/Ingwer-Tashi
(Bio-Ei vom Biohof Tomschitz in Pöttelsdorf, Forellenkaviar von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarzaug iG)
(EUR 22,00)
First (Cuvée CB/SB) 2025

GEBACKENES BIO-EI

Bärlauch-Cremespinat, Belperkäse
(Bio-Ei vom Biohof Tomschitz, frisch gepflückter Bärlauch aus dem Helenental)
(EUR 19,00)
Rotgipfler Gumpoldskirchen (Ortswein) 2025

ZANDER

(kross gebratenes Filet, von der Binnenfischerei im IJsselmeer in Holland)
Dillfisolen, marinierter Bio-Ei-Dotter, bunte Radieschen
(Fisolen von der Gemüsegerätnerei Schevcig, Bio-Ei vom Biohof Tomschitz, Radieschen von der Permakultur "Bucklkistl")
(Zwischengang EUR 26,00, Hauptgang EUR 34,00)
Zierfandler Gumpoldskirchen (Ortswein) 2024

LAMMSCHOPFB RATEN

(zart und mürbe geschmortes Donauland Lamm von Wiesbauer Gourmet)
Erdäpfel-/Bärlauch-Tarte, Dottercreme, rosa "Ostergruß" Rettich
(Erdäpfel vom Hofladen Krenn, frisch gepflückter Bärlauch aus dem Helenental, Rettich von der Permakultur "Bucklkistl")
(EUR 36,00)
Pinot Noir Gumpoldskirchen (Ortswein) 2023

KNUSPRIGER GRIESSSTRUDEL

(Grieß von der Mantlermühle in Rosenburg)
Rhabarber, Schaftopfeneis
(Rhabarber vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt, Schaftopfen von Seegut Eisl in Abersee)
(EUR 13,00)
Auslese Rotgipfler 2025 - 1/16 EUR 6,40

3-Gänge - EUR 60,40 (V/H/N)
3-Gänge - EUR 57,80 (Ei/H/N)
4-Gänge - EUR 76,50 (V/S/H/N)
5-Gänge EUR 98,30 (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

MARINIERTER SOLOSPARGEL		22,00
<i>(von Familie Sulzmann aus Mannersdorf / Marchfeld)</i>		
Bio-Schaffrischkäse, Wulka Prosciutto, Senfsalat		
<i>(Bio-Schaffrischkäse von Seegut Eisl in Ebersee, Prosciutto vom Heidewuggerl von Hansi Bauer in Pöttelsdorf, Senfsalat von Buckkistl)</i>		
HANDGEHACKTES, MARINIERTES RINDERFILET		24,00
<i>(Filet von der österreichischen Kalbin)</i>		
Stundenei, Senfkaviar, Rotweinzwiebel		
<i>(Bio-Ei vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Senfkaviar & Rotweinzwiebel hausgemacht)</i>		
KALBSRAHMHERZ	Portion klein / groß	19,00 / 26,00
Topfen-/Serviettenknödel, Wurzelwerk		
<i>(Wurzelgemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>		
BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE & JAKOBSMUSCHEL		13,00
<i>(Bärlauch selbst gepflückt, Jakobsmuschel aus dem Mittelmeer, fein mariniert)</i>		
FRÜHLINGSHAFTER KRÄUTERSALAT		16,00
geflämter Ziegencamenbert, Apfel, Haselnuss		
<i>(Kräutersalat von Permakultur "Buckkistl" in Pichl/Zöbern, Ziegencamenbert aus Frankreich)</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 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

BÄRLAUCH-/SCHAFTOPFEN SCHLUTZKRAPPEN	22,00
<i>(Bärlauch selbst gepflückt, Bio-Schaftopfen von Seegut Eisl in Ebersee)</i>	
Jungzwiebel, Spitzmorchel, Barbarakraut	
<i>(Gemüse von der Gemüseگزاری Schevcig in Neunkirchen)</i>	
GEBACKENE KALBSLEBER	28,00
<i>(vom Kärntner Rosé Kalb)</i>	
Gurken-/Erdäpfelsalat	
<i>(Gurken von der Gemüseگزاری Schevcig in Neunkirchen, Erdäpfel von 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>	
BACKERL VOM SIMMENTALER "OX"	32,00
<i>(butterweich geschmort, vom Niederösterreichischem Rind)</i>	
Ofenpaprika, Eräpfel-/Polenta-Gnocchi	
<i>(Paprika von der Gemüseگزاری Schevcig in Neunkirchen, Bio- Polenta von der Rosenfellner Mühle in St. Peter/Au)</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 (*Marillen vom Obstbau Pauschenwein in Wiesen*)
auf Wunsch mit Marillenschnaps flambiert

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

ZITRONEN-/MINZE SORBET 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 22.4.2026 und auch am 23.4.2026 statt!

Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

"Spargel & Co

Natur und Jahreszeit liefern in diesen Tagen einfach unübertreffliche Zutaten für großartige

Kreationen mit frisch gestochenem BIO-Spargel aus Pötsching und aus dem Marchfeld,

Steinfelder Erdbeeren, dem "Superfood" Rhabarber, heurige Erdäpfel usw...

Ein Genuss in fünf leichten und bekömmlichen Gängen!

Charaktervolle, terroirgeprägte, sortentypische Weine vom berühmten Spitzenweingut

der **Familie Stiegelmar** werden diese Menüfolge begleiten.

Kellermeister Jürgen Stiegelmar hat die Weine ausgewählt 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 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!