

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Spargel & Co

Natur und Jahreszeit liefern in diesen Tagen einfach unübertreffliche Zutaten für großartige Kreationen mit frisch gestochendem BIO-Spargel aus Pötttsching und aus dem Marchfeld, Mairüben, 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.

SPARGEL IN VERSCHIEDENEN TEXTUREN

(grüner Bio-Spargel von Biohof Tomschitz, Marchfeldspargel von Familie Sulzmann)

Wulka-Prosciutto, Löwenzahn

(Prosciutto von Hansi Bauer in Pöttelsdorf, Löwenzahn von der Rosalia)

(EUR 22,00)

Weißburgunder 2025 - EUR 4,50

SCHAUMSUPPE VOM GRÜNEN SPARGEL

(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz in Pötttsching)

Lachsforellen-Butterschnitzerl

(Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

(EUR 15,00)

Grauburgunder 2024 - EUR 4,90

FILET VOM SEESAIBLING

(zart gebraten, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

lauwarmer Spargel-/Lauchsalat, heurige Erdäpfel

(Solospargel von Familie Sulzmann aus dem Marchfeld, heurige Erdäpfel von der Gemüseagärtnerei Schevcig)

(Zwischengang EUR 26,00, Hauptgang EUR 34,00)

Chardonnay Ried Hochäcker 2022 - EUR 8,20

ROSA FILET VOM KÄRTNER ROSÉKALB

Ofenspargel, Mairüben, Wr. Neustädter Pilze

(Bio-Spargel von Tomschitz, Marchfeldspargel von Sulzmann, Mairüben von Schevcig, Pilze von Joachim Hinterberger)

(EUR 36,00)

Cabernet Sauvignon Ried Kalbskopf 2021 - EUR 8,50

RHABARBER-TARTELETTE

(überbacken mit Schneehaube)

Veilchenblüteneis, Bitterschokolade

(Rhabarber vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt, Bitterschoko von Zotter, Veilchen aus Bad Fischau)

(EUR 13,00)

Rosé Sekt Extra Brut (ZW/CS) - 1/10 EUR 6,40

3-Gänge - EUR 60,40 (V/H/N)

3-Gänge - EUR 54,40 (S/H/N)

4-Gänge - EUR 73,10 (V/S/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 Klases

Vorspeisen, Suppen, Salate

MARINIERTE ALPENGARNELE	22,00
<i>(Alpenaquafarm Tirol GmbH in Hall in Tirol)</i>	
Forellenkaviar, Lauch, Senfsalat, Ponzusauce	
<i>(Forellenkaviar Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>	
GEBACKENES BIO-EI	16,00
Bärlauch-Cremespinat, Belperkäse	
<i>(Bio-Ei vom Biohof Tomschitz, frisch gepflückter Bärlauch aus dem Helenental)</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>	
FRÜHLINGSHAFTER KRÄUTERSALAT	16,00
geflämter Ziegenamenbert, Apfel, Haselnuss	
<i>(Kräutersalat von Permakultur "Bucklkistl" in Pichl/Zöbern, Ziegenamenbert 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
gebackenes Kalbsleberknödel, Wurzelgemüse	
<i>(Wurzelgemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
EDELBITTER-BLATTSALAT	6,00
BUNTER GARTENSALAT	7,00

Klassisches und Klases

Hauptspeisen

BÄRLAUCH-/SCHAFTOPFEN SCHLUTZKRAPPEN <i>(Bärlauch selbst gepflückt, Bio-Schaftopfen von Seegut Eisl in Ebersee)</i> Salbeibutter, Wr. Neustädter Pilze <i>(Salbei aus Mamas Garten, Pilzzucht Joachim Hinterberger in Wr. Neustadt)</i>	<i>Portion klein / Hauptspeise</i>	18,00 / 24,00
GEBACKENES WELSFLET <i>(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i> Gurken-/Erdäpfelsalat, Zitronen-/Kräuterremoulade <i>(Gurken von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Erdäpfel von Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		32,00
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
GLASIERTE KALBSLEBER <i>(vom Kärntner Rosé Kalb)</i> gebackene Polenta-Gnocchi, Rhabarber, Lardo <i>(Rhabarber vom Bauernmarkt WN, Lardo von Maria Rosa Marienmarkt WN, Bio- Polenta von der Rosenfellner Mühle in St. Peter/Au)</i>		28,00
PAPRIKAHENDERL <i>(vom Sulmtaler Henderl aus der Steiermark)</i> geschmorter Paprika, hausgemachte Bärlauchnockerl <i>(Paprika von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Bärlauch selbst gepflückt im Helenental)</i>		26,00

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

KNUSPRIGER GRIESSSTRUDEL 13,00
(Bio-Grieß von der Mantlermühle in Rosenburg)
Rhabarber, Schaftopfeis
(Rhabarber vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt, Schaftopfen von Seegut Eisl in Abersee)

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 6.5.2026 und auch am 7.5.2026 statt!
Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

"Mai - Bock - Spargel"

Kein Mai ohne Bock, kein Mai ohne Spargel.

Natur und Jahreszeit liefern in diesen Tagen einfach unübertreffliche Zutaten für großartige Kreationen.
Wer wissen will, wie der Mai schmecken kann, findet in diesem exklusiven Menü die genussvolle Antwort.

Auch bei den Weinfreunden wird das Herz vor Hochgenuss über die Auswahl der Spitzenweine
höher schlagen, die uns die charmante **"La Donna del Vino" Winzerin Heidi Schröck**
aus Rust als Begleitung mitbringt und persönlich präsentieren 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!