

# Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

## "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..

### TARTAR VOM ZANDER

*(Aquakultur aus dem IJsselmeer in Holland)*

grüner Spargel, Kräutermousseline, Granny Smith, Hanfsamen

*(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz in Pötsching)*

*(EUR 22,00)*

**Furmint 2024 - EUR 5,90**

### PRALINE VOM REHSHLÖGEL

*(Reh aus den heimischen Wäldern Rund um die Hohe Wand)*

Spargelgemüse, Pecorino

*(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz / weißer Spargel aus dem Marchfeld, Pecorino von Maria Rosa in Wr. Neustadt)*

*(EUR 19,00)*

**Weißburgunder 2025 - EUR 5,70**

### SEEFORLE

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

Marchfelder Solo-Spargel, Bärlauchhollandaise, Charlotten

*(weißer Solo-Spargel von Familie Sulzmann im Marchfeld)*

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

**Grauburgunder 2023 aus der Magnum - EUR 8,20**

### RAGOUT VOM MAIBOCK

*(vom zart geschmorte Rehschulter)*

Brennessel-/Kichererbsen Gnocchi, grüner Bio-Spargel

*(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz in Pötsching, Bio-Kichererbsen von Biohof Flechl in Bad Fischau)*

*(EUR 36,00)*

**Blaufränkisch Ried Kulm 2024 - EUR 7,50**

### DESSERT

Steinfelder Erdbeeren, Rhabarber, Sauerrahm

*(Rhabarber von der Gemüsegerätnerei Schevcig in Neunkirchen, "Steinfelder" Erdbeeren von Fam Wallner in St. Egyden)*

*(EUR 13,00)*

**Furmint Auslese 2024 - 1/16 EUR 9,00**

3-Gänge - EUR 60,40 (V/H/N)

3-Gänge - EUR 57,80 (Praline/H/N)

4-Gänge - EUR 76,50 (V/Praline/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

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 &amp; Rotweinzwiebel hausgemacht)</i>	
FRÜHLINGSHAFTER KRÄUTERSALAT	16,00
geflämter Ziegencamenbert, Apfel, Haselnuss	
<i>(Kräutersalat von Permakultur "Bucklkistl" 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
gebackenes Kalbsleberknödel, Wurzelgemüse	
<i>(Wurzelgemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
EDELBITTER-BLATTSALAT	6,00
BUNTER GARTENSALAT	7,00

# Klassisches und Klases

## Hauptspeisen

<b>BÄRLAUCH-/SCHAFTOPFEN SCHLUTZKRAPPEN</b> <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
<b>GEBACKENES WELSFLET</b> <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
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB</b> <i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i> Petersilerdäpfel, Preiselbeeren <i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Preiselbeeren selbst eingelegt)</i>		28,00
<b>GLASIERTE KALBSLEBER</b> <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
<b>PAPRIKAHENDERL</b> <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 20.5.2026 und auch am 21.5.2026 statt!**  
**Beginn 18:30**

Unser Thema diesmal:

## **"Maibock & Spargel 2.0"**

Der frisch erlegte Maibock und das edle Spargelgemüse sind das Nonplusultra der Goumetküche.

Wir kosten daher diesmal das Angebot der Natur im Wonnemonat Mai so richtig aus  
und starten mit neuen Kreationen zu einem 2. kulinarischen Höhenflug mit Maibock & Spargel.

Schon auf eine mehrere Jahrhunderte lange Tradition blickt das renommierte Langenloiser  
**Weingut SAX** zurück, das dieses Menü mit seinen erlesenen Kamptaler Weinen würdig  
begleiten wird. Michael Sax hat die Weine 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 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!*