

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Wollschwein - Holler - Gartengemüse"

Neben der Jahreszeit ist auch die Region stets eine starke Inspiration unserer Küche.

Und obwohl das Wollschwein (auch "Mangalitzta") eigentlich aus Ungarn stammt, wird diese edle Schweinerasse, die durch mastfreie ganzjährige Freilandhaltung ein nahezu cholesterinfreies Fleisch mit einzigartigem Geschmack liefert, auch hierzulande längst erfolgreich gezüchtet. In kreativer Kombination mit frischem Gartengemüse wird es in diesem exklusivem Menü zum Hauptdarsteller.

Im Einklang mit der Natur wird im Weingut **MANTLER 31** in Großriedenthal seit dem 16. Jahrhundert Wein gekeltert. Die besonderen Lagen am Wagram bringen im Zusammenspiel mit gekonntem Handwerk authentische, sortentypische, elegante Weine hervor, welche unser Menü perfekt begleiten werden.

Andrea und Christian Mantler haben sie für uns ausgesucht.

WOLLSCHWEINBRUST

(marinierte, schonend gegerichte Scheiben, von Wiesbauer Gourmet, Niederösterreich)

BIO-Alpengarnele, Gartengurke, Holler

(Garnele von Alpenaquafarm Tirol, Gartengemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig, Holler selbst gepflückt)

(EUR 19,00)

Young Sound 2025 (Cuvée RV/MT/GM) - EUR 5,50

WOLLSCHWEINLEBER

(schonend glasierte Scheiben, von Wiesbauer Gourmet, Niederösterreich)

Marille, Frisée, schwarze Nuss, gereifter Balsamessig

(Marillen aus Italien, Frisée von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

(EUR 19,00)

Weißburgunder Großriedenthal 2025 - EUR 6,70

EISMEERFORELLE

(gebratenes Filet, von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus / Schwarzau iG)

Gartenzucchini, Pak choi, Lardo

(Gartengemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Lardo von Maria Rosa Marienmarkt WN)

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

Roter Veltliner Ried Diebsnest Reserve 2025 - EUR 7,90

RÜCKEN VOM WOLLSCHWEIN

(zart gebraten, Wollschwein von Wiesbauer Gourmet, Niederösterreich)

Frühkraut, hausgemachte Frischkäsetascherl, Zitrone

(Frühkraut von Hofladen Krenn in Saubersdorf)

(EUR 34,00)

Grüner Veltliner Ried Eisenhut 2025 - EUR 7,30

DESSERT

Marille, Hollerblüten, Mandel

(Marillen aus Italien, Hollunder selbst gepflückt in Bad Fischau)

(EUR 13,00)

Sparkling Swing (Schaumwein) - EUR 5,40

3-Gänge - EUR 56,10 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 56,10 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 72,30 (1.V/2.V/H/N)

5-Gänge EUR 94,40 (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

FALKENSTEINER GEBIRGSSAIBLING	22,00
<i>(fein marinierte Scheiben, von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus / Schwarzaug iG)</i>	
Kohlrabi, Apfel, asiatische Aromen	
<i>(Kohlrabi und Apfel von Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	
CREMEUX VOM GRÜNEN BIO-SPARGEL	19,00
<i>(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz / Pöttsching)</i>	
Rohschinken vom Maibock, Erdbeervinaigrette	
<i>(Rohschinken vom heimischen Wild, Steinfelder Erdbeeren von Fam. Wallner in St. Egyden)</i>	
HANDGEHACKTES, MARINIERTES RINDERFILET	24,00
<i>(Filet von der österreichischen Kalbin)</i>	
Stundenei, Senfkaviar, Eierschwammerl	
<i>(Bio-Ei von Hofladen Krenn in Saubersdorf, Senfkaviar & Rotweinzwiebel hausgemacht)</i>	
FRÜHLINGSHAFTER KRÄUTERSALAT	16,00
geschmorter Topinambur, Wiener "NeuSTADTPILZE", Mandeln	
<i>(Kräutersalat von Permakultur "Bucklkistl" in Pichl/Zöbern, "NeuSTADTPILZE" - die urbane Pilzzucht in Wr. Neustadt)</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
hausgemachte Kaspressknödel, Wurzelgemüse	
<i>(Wurzelgemüse von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
EDELBITTER-BLATTSALAT	6,00
BUNTER GARTENSALAT	7,00

Klassisches und Klases

Hauptspeisen

TOPINAMBUR-STRUDEL <i>(Topinambur vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)</i> Eierschwammerl-/Lauchsalat, Löwenzahnöl <i>(Lauch von Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	Portion klein / Hauptspeise	18,00 / 24,00
RAGOUT VOM MAIBOCK <i>(vom zart geschmorte Rehschulter)</i> Erdäpfel-/Polenta Gnocchi, geschmortes Wurzelgemüse <i>(Wurzelgemüse von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Bio-Polenta von der Rosenfellner Mühle)</i>		36,00
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
GEBACKENE KALBSLEBER <i>(vom Kärtner Rosé Kalb)</i> gemischter Salat, hausgemachte Zwiebelmarmelade <i>(Gemüse von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Zwiebel von Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		28,00
REHBUTTERSCHNITZERL Erdäpfelpüree, Röstzwiebel, glasierte Karotten <i>(Erdäpfel, Zwiebel von Hofladen Krenn in Saubersdorf, Karotten von Biobauernhof Tomschitz in Pöttching)</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)
Hollerkoch, Schaftpfeneis
(Holler selbst eingelegt, gepflückt in Bad Fischau, Schaftpfen 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. gratis Weinbegleitung von **EUR 79,00**

Unser nächstes Neues Backhaus findet am MI 17.6. und DO 18.6 statt!

Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

"Durch die Wälder - durch die Auen"

...zog ich frohen Muts dahin, alles was ich konnt` erschauen, war *meiner Küche** sicherer Gewinn!

In verschwenderischer Vielfalt bieten Wald, Wiese und Wasser im Frühsommer die herrlichsten Zutaten für opulente Kreationen an: Wiesenhendl, Fisch, Schwammerl, Gemüse, Kräuter, Marillen, Kirschen....Ein geschmacklich intensives Kaleidoskop in fünf Gängen.

Die - zertifiziert nachhaltig - vinifizierten Weine des Top-Weingutes **DÜRNBERG** in Falkenstein bei Poysdorf in NÖ sind mit ihrer besonderen Aromatik und Frische die idealen Begleiter. Der Repräsentant des Weingutes, Matthias Marcesani, wird sie uns vorstellen.

* Bernhard Gruber frei nach Webers Freischütz

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!