

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Bella Italia - immer eine Reise wert!"

"Mare e Terra"

In Sachen Urlaub und Kulinarik ist Bella Italia eindeutig unser Lieblingsland. Was wäre ein Sommer ohne eine Italienreise, selbst wenn es nur eine "kulinarische" ist. Wir machen eine "Giro d'Italia" durch die Cucina Italiana in fünf Etappen mit erlesenen Spezialitäten und verfeinerten Variationen - "tipicamente italiano".

In Sachen Wein-Qualität kann aber unser Heimatland mit der Cucina Italiana mithalten. Sommerliche Frische und intensive Geschmackserlebnisse garantieren die perfekt zu diesem Menü passenden **Weine (BIO - Demeter)** des **Top-Weingutes ZAHEL in Wien/Mauer**. Der Repräsentant des Weingutes hat sie für uns ausgesucht.

VITELLO TONNATO

(wie Original - von der Kalbsnuss, vom Kärntner Rosé Kalb)
marinierter Thunfisch, Thunfischeis, Ruccola-Olivenöl
(Thunfisch aus dem Mittelmeer, Bio-Olivenöl von Mag. Reiter in Bad Sauerbrunn)
(EUR 24,00)
Wiener Gemischter Satz DAC 2025 - EUR 6,70

OFFENER DOTTER-RAVIOLO

Lauch, Pinienkerne, Sommertrüffel
(Bio-Ei von Hofladen Krenn in Saubersdorf, Pinienkerne von San Marco Food in Katzelsdorf, Trüffel aus Italien)
(EUR 19,00)
Ein wildes Gläschen Rosé 2025 - EUR 8,20

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

(Bio-Aquakultur Griechenland)
mediterranes Gemüse in Textur, schwarzer Knoblauch, Basilikum
(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)
(Zwischengang EUR 26,00, Hauptgang EUR 34,00)
Wiener Gemischter Satz DAC Großlage Nussberg 2025 - EUR 10,90

GEBRATENE SCHEIBEN VOM RINDERFILET

(von der Niederösterreichischen Kalbin)
Schmorparadeiser, Bio-Burrata, gebackene Polenta-Gnocchi
(Burrata von San Marco Food in Katzelsdorf, Bio-Polenta von der Rosenfellner Mühle in St. Peter)
(EUR 38,00)
Pinot Noir Ried Sätzen Maurerberg Dolomitzkalk 2021 - EUR 13,50

TIRAMISU 2.0

Mascarpone, Cafe, Orange
hausgemachtes Löffelbiscuit
(EUR 13,00)
Ein wildes Gläschen Pet Nat Rosé 2025 - 1/10 EUR 8,50

3-Gänge - EUR 63,80 (1.V/H/N)
3-Gänge - EUR 59,50 (2.V/H/N)
4-Gänge - EUR 79,90 (1.V/2.V/H/N)
5-Gänge EUR 102,00 (inkl. ZW)
6-Gänge mit KÄSE - EUR 116,50

Gerne servieren wir auch jedes Gericht aus meinem Menüvorschlag einzeln!
Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.
Wir freuen uns über eine positive Google-Bewertung!

Klassisches und Klases

Vorspeisen, Suppen, Salate

TARTAR VOM ZANDER	22,00
<i>(Aquakultur aus dem IJsselmeer in Holland)</i>	
Gartengurke, Bärlaucheis, Pistazien	
<i>(Gurke von der Gemüsegiertnerei Schevcig, Bärlauch selbst gepflückt in Puchberg)</i>	
SCHEIBEN VON DER BEIRIED	24,00
<i>(hauchdünn geschnittenes, fein mariniertes Carpaccio, vom österreichischen KalbIN)</i>	
Rettich, Wassermelonen, Senfsalat	
<i>(Gemüse von der Gemüsegiertnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
HAUSGEMACHTE SCHAFTOPFEN-TEIGTASCHERL	19,00
<i>(Schaftopfen von der Hofkäserei Familie Eisl, Abersee)</i>	
Kirschparadeiser, Salbeibutter, Belperkäse	
<i>(Paradeiser von der Gemüsegiertnerei Schevcig, Bio-Salbei aus Mama's Garten, Belperkäse aus Belp in der Schweiz)</i>	
SOMMERLICHER KRÄUTERSALAT	16,00
Frischkäse, 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 Gemüsegiertnerei Schevcig, Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau)</i>	
KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE	9,00
hausgemachte Kaspressknödel, Wurzelgemüse	
<i>(Wurzelgemüse von der Gemüsegiertnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
EDELBITTER-BLATTSALAT	6,00
BUNTER GARTENSALAT	7,00

Wir freuen uns über eine positive Google-Bewertung!

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Klassisches und Klases

Hauptspeisen

TOPINAMBUR-STRUDEL	24,00
<i>(Topinambur vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)</i>	
Eierschwammerl-/Lauchsalat, Löwenzahnöl	
<i>(Lauch von Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	
EIERSCHWAMMERLSAUCE	27,00
Topfen-/Serviettenknödel, geschmorter Paprika	
<i>(Paprika von der Gemüsegiertnerei Schevcig in Neunkirchen)</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>	
GLASIERTE KALBSLEBER	28,00
<i>(vom Kärntner Rosé Kalb)</i>	
Polenta-Gnocchi, Marille, Lardo	
<i>(Bio-Polenta von der Rosenfellnrmühle in St. Peter/Au, Marillen aus dem Burgenland, Lardo von Maria Rosa Marienmarkt WN)</i>	
LAMMBUTTERSCHNITZERL	26,00
<i>(vom oberösterreichischen Tauernlamm)</i>	
Erdäpfelpüree, Röstzwiebel, glasierte Karotten	
<i>(Erdäpfel, Zwiebel von Hofladen Krenn in Saubersdorf, Karotten von Biobauernhof Tomschitz in Pöttching)</i>	

Wir freuen uns über eine positive Google-Bewertung!

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!

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		

FRISCHE MARILLENKNÖDEL		13,00
(Marillen aus dem Burgenland)		
Nussbrösel, hausgemachter Marillenröster, Vanilleeis		

HOLLUNDERSORBET		8,00
...vom hausgemachten Eis (Holler selbst gepflückt)		

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
-------------------	--	------

Wir freuen uns über eine positive Google-Bewertung!

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.



Vorschau



Liebe Gäste!

"NEUES BACKHAUS"

Machen Sie mit uns **jeden 2. Mittwoch**
(bei entsprechender 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 19.8. und DO 20.8 statt!

Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

Kulinarische Reise - ¡Viva España!

"Mar y Tierra"

Wenn sich mitten im Hochsommer das mediterrane Sehnsuchtpotenzial mit voller Kraft entfaltet, ist dringend Abhilfe geboten. Es folgt daher gleich nach unserem kulinarischen Streifzug durch "Balla Italia" eine kulinarische Reise durch das - in Sachen Urlaub und Kulinarik nicht minder beliebte - "Feliz España". Genießen Sie mit uns daher die besten Produkte und Spezialitäten, die die "Cocina Española" zu bieten hat.
¡que aproveche!

Die feinsten BIO-Weine des Wiener **Spitzenweingutes WIENINGER** begleiten dieses Menü perfekt! Dabei zeigt sich, wie gut Spanisches und Österreichisches (nicht nur in der Hofreitschule) harmoniert! Der sympathische Repräsentant des Weingutes Georg "SCHORSCHI" Grohs hat sie für uns ausgesucht und wird sie uns persönlich präsentieren.

Wir bitten um baldige Reservierung unter 02622/81089 oder restaurant@altes-backhaus.at

Wir freuen uns über eine positive Google-Bewertung!

Herzlichst Petra & Bernhard Gruber, Franz Schmutzer

ACHTUNG, URLAUB VOM 28. Juli bis 13. August 2026, sind ab FR den 14.8. wieder für Sie da!

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!