



Mittwoch, 16. September 2026

Themenswerpunkt:

15 Jahre Altes Backhaus

15 Jahre Genuss auf Haubenniveau !

Wenn das kein Grund zum Feiern ist: Zum **15. Geburtstag** des "**Alten Backhaus**" verwöhnen wir Sie mit einem **Streifzug** in 5 Gängen **durch 15 Jahre Leidenschaft für feine, kreative Kulinarik**.

Dabei widmen wir uns gleichzeitig einer Lieblingsfrucht - nämlich dem paradiesischen Paradeiser.

Die von uns verwendeten **BIO-Paradeisersorten** werden von der **Familie Auer** am Gloggnitzer Schlossberg liebevoll angebaut, sorgsam großgezogen und achtsam - immer frisch und reif - geerntet.

Seit Anbeginn begleitet uns die sehr sympathische Winzerfamilie **Lisi & Karl Alphart** mit ihren Spitzenweinen. Viele schöne Momente haben wir in diesen 15 Jahren gemeinsam erlebt und dabei viele großartige Weine getrunken.

Daher freuen wir uns besonders, dass **Karl Alphart** die Weine für unser Jubiläumsmenü ausgesucht hat und sie uns persönlich präsentieren wird.

Feiern und genießen Sie mit uns!

GEGRILLTER OCHSENHERZPARADEISER

Paradeisersorbet, Bio-Salzkäse, Basilikumöl

(Sorbet hausgemacht, Bio-Salzkäse von der Kuh aus dem Voralpengebiet, Basilikumöl hausgemacht)

Grüner Veltliner Ried Zistl 2025 (bio)

JAKOBSMUSCHEL

(aus dem Mittelmeer)

grüne Tomate, Joghurt, Stachelbeere, Shiso (exotische Kresseart)

(Shiso und Stachelbeeren von der Gemüsegiärtnerei Schevcig)

Rotgipfler Ried Rodauner 2024 (bio)

LACHSFORELLE

(gebratenes Filet von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Avocado, Paradeiservielfalt, knuspriger Eräpfelpuffer

(Avocado aus Spanien, Erdäpfel von Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Rotgipfler Ried Rodauner Top Selektion 2024 (bio)

PERLHUHN

(zart gebratene Brust vom heimischen Landperlhuhn)

Risotto vom Tauern-Urroggen, verschiedene Paradeiser, Lardo

(alte Winterroggensorte aus dem Salzburger Lungau, Lardo von Maria Rosa in Wr. Neustadt)

Chardonnay Ried Tagelsteiner Vinothek oder Pinot vom Berg 2025

DESSERT

Bitterschokolade, Champagner, Banane

Optional: Cuveé Alpha (CS/ME alte Reben) 2022 - EUR 12,50

Preis inkl. Weinbegleitung EUR 84,00

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber

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!