

Mein Themen-Menü

Liebe Gäste,

WIR BEGRÜSSEN SIE/EUCH NACH UNSEREM URLAUB RECHT HERZLICH.

AUS KÜCHEN-ORGANISATORISCHEN GRÜNDEN
GIBT ES ERST WIEDER NACH DEM NÄCHSTEN NEUEN BACKHAUS
AM 18. UND 19. AUGUST 2026 EIN NEUES THEMENMENÜ.
WIR HOFFEN, DASS IHNEN/EUCH IN DEN NÄCHSTEN DREI TAGEN
AUCH UNSERE KLASSIKER GUT SCHMECKEN WERDEN.
DANKE FÜR IHR/EUER VERSTÄNDNIS.

Bernhard & Petra

Klassisches und Klases

Vorspeisen, Suppen, Salate

TARTAR VON DER ROTGARNELE	24,00
<i>(Wildfang aus dem Pazifik)</i>	
Avocado, Zwerggurke, Hanfsamen	
<i>(Avocado aus Israel, Gurke von Biohof Tomschitz in Pötsching)</i>	
 VITELLO TONNATO	 24,00
<i>(wie im Original - feine Scheiben von der Kalbsnuss, vom Kärntner Rosé Kalb)</i>	
marinierter Thunfisch, Thunfischeis, Ruccola-Olivenöl	
<i>(Thunfisch aus dem Mittelmeer, Bio-Olivenöl von Mag. Reiter in Bad Sauerbrunn)</i>	
 HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE	 22,00
Eierschwammerl, Zucchini, Parmesan	
<i>(Zucchini und Eierschwammerl von der Gemüsegiertnerei Schevcig)</i>	
 SOMMERLICHER KRÄUTERSALAT	 17,00
Falafel, Joghurt, Apfel	
<i>(Kräutersalat von der Gemüsegiertnerei Schevcig in Neunkirchen, Kichererbsen von Biohof Flechl in Bad Fischau)</i>	
 FISCHSUPPE	 Portion klein / Hauptspeise 17,00 / 24,00
<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 Kaspessknödel, 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>	
GEFÜLLTER PAPRIKA	24,00
<i>(vegetarisch)</i>	
Couscous, Salzkäse, Gloggnitzer Paradeiser	
<i>(Paprika von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Paradeiser von Familie Auer vom Schlossberg in Gloggnitz)</i>	
WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB	29,00
<i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i>	
Petersilerdäpfel, Preiselbeeren	
<i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Preiselbeeren selbst eingelegt)</i>	
GLASIERTE KALBSLEBER	29,00
<i>(vom Kärntner Rosé Kalb)</i>	
Polenta-Gnocchi, Mirabellen, Lardo	
<i>(Bio-Polenta von der Rosenfelldermühle in St. Peter/Au, Marillen aus dem Burgenland, Lardo von Maria Rosa Marienmarkt WN)</i>	
LACHSFORELLE	34,00
<i>(gebratenes Filet, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>	
Erdäpfelrösti, Gartenfisolen, Dille	
<i>(Erdäpfel von Hofladen Krenn in Saubersdorf, Fisolen von Biobauernhof Tomschitz in Pötsching)</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	6,50
hausgemachte Marillenmarmelade <i>(Marillen vom Obstbau Pauschenwein in Wiesen)</i>		
auf Wunsch mit Marillenschnaps flambiert		

KNUSPRIGER GRIESSSTRUDEL		14,00
<i>(Bio-Grieß von der Mantlermühle in Rosenberg)</i>		
Mirabellenröster, Joghurteis		
<i>(Mirabellen vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		

HOLLUNDERSORBET		9,00
...vom hausgemachten Eis (Holler selbst gepflückt)		

AFFOGATO AL CAFFÉ		8,00
<i>(großer Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)</i>		

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 <i>(tischweise)</i>		4,90
beinhaltet: Hermanns Hartwurst von der Hohen Wand, gesalzene Rohmilchbutter, Aufstrich der Saison		
<i>(Inhalt kann saisonal variieren)</i>		

LEITUNGSWASSER, 1 Literkrug	Serviceentgelt <i>(nach WKO-Empfehlung)</i>	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

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!