

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

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 in einem "weltmeisterlichen" Menü! ¡que aproveche!

Die feinsten BIO-Weine des Wiener **Spitzenweingutes WIENINGER** begleiten jeden Gang 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.

PATATAS BRAVAS

(spanisches Erdäpfelgericht nach "meiner Art")

Oktopus, Chorizio, Rosmarineis

(Erdäpfel vom Hofladen Krenn, Oktopus aus dem Mittelmeer, Chorizio aus Spanien, Bio-Rosmarin aus Mama's Garten)

(EUR 21,00)

Nussberg Grüner Veltliner 2025 - EUR 6,90

GAZPACHO VERDE

Bacalao, Croquettas, Olivenöl

(kalte grüne Gemüsesuppe, Kabeljau, Kroketten)

(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig, Bacalao aus Spanien, BIO-Ölivenöl aus Kalamata von Selina Vogl aus Ternitz)

(EUR 15,00)

Bisamberg Wiener Gemischter Satz DAC 2025 - EUR 8,40

DORADA

(gebratenes Goldbrassen-Filet, Wildfang aus dem Mittelmeer)

Salsa Verde, Gloggnitzer Bio-Paradeiser, gebrannter Paela-Reis "Arroz Bomba"

(Grüne Sauce selbst gemacht, Bio-Paradeiser von Fam. Auer am Gloggnitzer Schlossberg, Reis aus Spanien)

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

Nussberg Riesling 2025 - EUR 9,20

CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO

(butterweich geschmorte Schweinsbackerl vom halbwilden Iberico-Schwein aus Spanien)

Pimientos de Patron, Erdäpfel Churros, Salsa Bravas (scharf)

(kleine Paprika, hausgemachtes Erdäpfelteiggebäck, scharfe Sauce)

(EUR 34,00)

Nussberg Ried Ulm 1ÖTW Wiener Gemischter Satz DAC 2024 - EUR 11,40

CREMA CATALANA GRANADILLA

(Catalanische Creme von der Passionsfrucht)

Bergpfeffereis, Pistazien

(EUR 14,00)

Merlot gespritzt (portweinartig NV) - 1/16 EUR 4,10

3-Gänge - EUR 59,50 (V/H/N)

3-Gänge - EUR 54,40 (S/H/N)

4-Gänge - EUR 73,10 (V/S/H/N)

5-Gänge EUR 96,20 (inkl. ZW)

6-Gänge mit KÄSE - EUR 110,50

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!

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 Gemüsegiärtnerei Schevcig)</i>	
 SOMMERLICHER KRÄUTERSALAT	 17,00
Falafel, Joghurt, Apfel	
<i>(Kräutersalat von der Gemüsegiärtnerei 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 Gemüsegiärtnerei Schevcig, Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau)</i>	
 KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE	 9,00
hausgemachte Kaspressknödel, Wurzelgemüse	
<i>(Wurzelgemüse von der Gemüsegiärtnerei 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 Rosenfellnermühle 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 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	6,50
hausgemachte Marillenmarmelade (Marillen vom Obstbau Pauschenwein in Wiesen)		
auf Wunsch mit Marillenschnaps flambiert		

KNUSPRIGER GRIESSSTRUDEL		14,00
(Bio-Grieß von der Mantlrmühle in Rosenberg)		
Mirabellenröster, Joghurteis		
(Mirabellen vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)		

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

AFFOGATO AL CAFFÉ		8,00
(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 84,00**

Unser nächstes Neues Backhaus findet am MI 2.9. und DO 3.9 statt!

Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

"Wildschwein & Kürbis"

Zucchini, Melonen, Gurken und natürlich die verschiedenen Kürbisse selbst zählen zur Kürbisfamilie.

Edle Bio-Kürbisse aus der Region und dazu frisch erlegtes **Wildschwein** aus der Region sind die Hauptkomponenten dieses spätsommerlich inspirierten Menüs, mit dessen exklusiven Kreationen wir kulinarisch in den meteorologischen "Altweibersommer" starten.

Die **Domäne Wachau** zählt mit ihren hoch bewerteten Wachauer Weinen ohne Frage zu den besten Weißweingütern Österreichs. Ihre Spitzengewächse werden dieses Menü begleiten.
Der Repäsentant des Weinguts - Torsten Schmelz - hat sie für uns ausgesucht und wird sie 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 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!