



Mittwoch, 16. September 2026

Themenschwerpunkt:

## 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 Gemüsegärtnerei Schevcig)*

**Rotgipfler Ried Rodauner 1ÖTW 2024 (bio)**

### LACHSFORELLE

*(gebratenes Filet von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)*

Avocado, Paradeiservielfalt, knurspriger Eräpfelpuffer

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

**Rotgipfler Ried Rodauner Top Selektion 1ÖTW 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 1ÖTW 2021 oder Pinot vom Berg 2025**

### DESSERT

Bitterschokolade, Champagner, Banane

**Optional: Cuveé Alpha (CS/ME alte Reben) 2022 - EUR 11,40**

**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!*