

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"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.

REGENBOGENFORELLE

(fein gebeizt, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Gurke, Melone, Mojito Minze, Senfsalat

(Gurke von Familie Auer aus Gloggnitz, Melone von Biohof Tomschitz in Pötsching)

(EUR 22,00)

Riesling Federspiel Ried Trenning 2025 - EUR 7,20

WILDSCHWEIN-MAULTASCHEN

(hausgemacht, nach schwäbischem Originalrezept)

Butternusskürbis, Miso, Kefir, Limette

(Butternusskürbis von Hofladen Krenn in Saubersdorf)

(EUR 20,00)

Grüner Veltliner Federspiel Ried Kreutzberg 2025 - EUR 7,20

ZANDER

(knusprig gebratenes Filet, Aquakultur Seewinkel)

Zucchini, Fenchel, Paradeiser

(Zucchini & Fenchel von Gemüsegärtnerei Schevcig, Bio-Paradeiser von Fam. Auer am Gloggnitzer Schlossberg)

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

Grüner Veltliner "Steinwerk" Spitzer Graben 2024 - EUR 7,50

WILDSCHWEIN-RÜCKEN

(rosa gebraten)

Muskatkürbis, Mangold, Eierschwammerl

(Muskatkürbis von Hofladen Krenn in Saubersdorf, Mangold von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

(EUR 34,00)

Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten 2019 EUR 13,90 oder Pinot Noir 2023 - EUR 11,50

DESSERT

Milchschokolade, Melone, Zitronengras

(Bio-Melone von Biohof Tomschitz in Pötsching)

(EUR 14,00)

Grüner Veltliner VPN (Sweet Naturell) - 1/16 EUR 4,90

3-Gänge - EUR 59,50 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 57,80 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 76,50 (1.V/2.V/H/N)

5-Gänge EUR 98,60 (inkl. ZW)

6-Gänge mit KÄSE - EUR 113,90

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

PATATAS BRAVAS <i>(spanisches Erdäpfelgericht nach "meiner Art")</i> Oktopus, Chorizio, Rosmarineis <i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn, Oktopus aus dem Mittelmeer, Chorizio aus Spanien, Bio-Rosmarin aus Mama's Garten)</i>	21,00
TARTAR VOM RIND <i>(handgehackt, von der österreichischen Kalbin)</i> Bio-Stundenei, Kresse, knuspriger Toast <i>(Thunfisch aus dem Mittelmeer, Bio-Olivenöl von Mag. Reiter in Bad Sauerbrunn)</i>	24,00
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE Eierschwammerl, Zucchini, Parmesan <i>(Zucchini und Eierschwammerl von der Gemüsegiärtnerei Schevcig)</i>	22,00
SOMMERLICHER KRÄUTERSALAT Falafel, Joghurt, Apfel <i>(Kräutersalat von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Kichererbsen von Biohof Flechl in Bad Fischau)</i>	17,00
FISCHSUPPE <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>	<i>Portion klein / Hauptspeise</i> 17,00 / 24,00
KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE hausgemachte Kaspressknödel, Wurzelgemüse <i>(Wurzelgemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	9,00
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

CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO	34,00
<i>(butterweich geschmorte Schweinsbackerl vom halbwilden Iberico-Schwein aus Spanien)</i>	
Pimientos de Patron, Erdäpfel Churros, Salsa Bravas (scharf)	
<i>(kleine Paprika, hausgemachtes Erdäpfelteiggebäck, scharfe Sauce)</i>	
 FEINES KALBSGULASCH	 32,00
<i>(von Kärntner Rosékalb)</i>	
Rahm, hausgemachte Butternockerl, Karotten	
<i>(Karotten von Biohof Tomschitz in Pöttsching)</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>	
 GESOTTENES RINDS-SCHULTERSCHERZEL	 29,00
<i>(von der österreichischen Kalbin)</i>	
Erdäpfelrösti, Gartenfisolen, Dille	
<i>(Erdäpfel von Hofladen Krenn in Saubersdorf, Fisolen von Biobauernhof Tomschitz in Pöttsching)</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 (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 16.9. und DO 17.9 statt!

Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

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!

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!