

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Mit uns ist's gut Hirschen essen"

Hirsch zählt nicht von ungefähr zu den Königsdisziplinen der Wildküche. Erst durch die gekonnte Behandlung und Garung unter Verwendung auserlesener und raffinierter Zutaten werden die wunderbar geschmackvollen Eigenschaften offenbar, die wahre Wild-Conaisseure und Gourmets in höchsten Tönen von dieser edlen Delikatesse schwärmen lassen. In Verbindung mit kreativen und raffinierten Rezepturen entstand dieses exklusive Menü, das seinen Titel rechtfertigt.

Wir dürfen Ihnen diesmal wieder ein bekanntes Weingut aus Italien vorstellen. Die hervorragenden Schaumweine und Weine des Traditionsweingut der Familie **PALADIN** werden dieses Menü begleiten. Ein großes Danke an das Weingut und nicht zuletzt an **Walter Berl** ("Walter's feine Weine" in Neunkirchen), der für uns den Kontakt zum Weingut hergestellt und diese kulinarisch besonderen Abende ermöglicht hat.

TATAR VON DER ROTEN RÜBE

(Bio Rote Rüben vom Biohof Tomschitz in Pötttsching)

Ziegenkäse, Sanddorn, schwarze Nuss

(Ziegenkäse von Ziegenhof Kastner, Baumgartenberg OÖ)

(EUR 19,00)

Bosco del Merlo Pinot Grigio Tudaio 2025 - EUR 6,50

BUTTERSCHNITZERL VOM HIRSCH

Pastinake, Schalotten, Herbstpilze

(Pastinaken und Schalotten vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

(Zwischengang EUR 22,00, Hauptgang EUR 27,00)

Paladin Merlot Drago Rosso 2023 - EUR 6,40

FILET VOM WELS

(sanft gebraten, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Pak Choi, Kürbis, Salzgras

(Pak Choi von der Gemüsegeärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Bio-Kürbis vom Biohof Tomschitz in Pötttsching)

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

Casa Lupo Lugana della Valpolicella DOC 2025 - eur 9,40

ZWIEBELROSTBRATEN VOM HIRSCHKALB

Erdäpfelpüree, Karotte, Röstzwiebel

(Erdäpfel, Karotten, Zwiebel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

(EUR 37,00)

Castelveccchi Solana Toscana IGP 2018 (Supertuscan) - Eur 15,90

DESSERT

Williamsbirne, Nougat, Matchatee

(Birken vom Obsthof Plank in Pötttsching)

(EUR 14,00)

Verduzzo Passito Bosco del Merlo 2021 - 1/16 EUR 5,70

3-Gänge - EUR 59,50 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 62,10 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 78,20 (1.V/2.V/H/N)

5-Gänge EUR 100,30 (inkl. ZW)

6-Gänge mit KÄSE - EUR 115,60

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

CEVICE VON ROTGARNELE & JAKOBSMUSCHEL	23,00
<i>(aus dem Mittelmeer)</i>	
Ananas, Kokosmilch, Zitronengras	
<i>(aus Übersee)</i>	
GEROLLTES CARPIACCIO VOM REHRÜCKEN	25,00
Goldrübe, Feige, Wasabi	
<i>(Rücken vom heimischen Reh, Goldrüben von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
ROTE RÜBEN-/SALZKÄSE SCHLUTZKRAPFEN	Portion klein / Hauptspeise 19,00 / 25,00
<i>(rote Rüben von Biohof Tomschitz in Pötsching, Ursalzkäse Bio vom Berg Tirol)</i>	
HERBSTLICHER KRÄUTERSALAT	17,00
Schafkäse, Birne, Walnuss	
<i>(Kräutersalat von der Gemüsegiärtnerei Schevcig, Birne von Obsthof Prankl in Pötsching, Schafkäse von Mostviertler Schofkoas)</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>	
KRÄFTIGE RINDSUPPE VOM SCHULTERSCHERZEL	9,00
<i>(Schulterschierzlel von der österreichischen Kalbin)</i>	
Wurzelgemüse, hausgemachtes Kaspressknödel	
<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

EIERSCHWAMMERLSAUCE <i>(Eierschwammerl von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i> Topfen-/Serviettenknödel	27,00
GULASCH VOM HIRSCH <i>(extra fein geschmort)</i> bunte Rüben, Erdäpfel-/Parmesan-Quenelle <i>(Rüben von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Erdäpfel von Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	28,00
PERLHUHN <i>(zart gebratene Brust vom heimischen Landperlhuhn)</i> Risotto vom Tauern-Urroggen, Zucchini, Quitte <i>(alte Winterroggensorte aus dem Salzburger Lungau, Zucchini und Quitte von Gemüsegärtnerei Schevcig)</i>	34,00
WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB <i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i> Petersilerdäpfel, Preiselbeeren <i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Preiselbeeren selbst eingelegt)</i>	29,00
GLASIERTE KALBSLEBER <i>(vom Kärntner Rosé Kalb)</i> Hokkaido-Kürbis, eingelegte Zwetschken, Gänseschnabel (kleine süß/scharfe Chillis) <i>(Bio-Kürbis von Biohof Tomschitz & Zwetschken vom Obsthof Pankl in Pötsching, Chillis von Fam. Auer am Gloggnitzer Schlossberg)</i>	29,00

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		

CRÉME BRÛLLÉ VON DER PASSIONSFRUCHT		11,00
hausgemachtes Vanilleeis		

FRUCHTSORBET		9,00
...vom hausgemachten Eis		

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 28.10. und DO 29.10 statt!

Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

"GANS & Co"

Landauf, landab werden jetzt die gebratenen Gänse aufgetischt. Dass sich aber aus den wohl-schmeckenden und in unserer Region artgerecht herangewachsenen Bio-Weidegänsen und -enten außer der bekannten klassischen Zubereitung viel mehr machen lässt, stellen Bernhards delikate zeitgemäße Interpretationen in diesem exklusiven Menü unter Beweis.

Ein Ganslessen, dass ganz und gar im Zeichen gehobener Esskultur steht.

Die fruchtigen, geschmeidig-eleganten und äußerst finessenreichen **Bio-Rotweine** des **Spitzenweingutes IBY** aus Horitschon sind passende und würdige Begleiter dieses Menüs. Familie Iby hat die Weine ausgesucht und wird sie uns persönlich vorstellen.

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!