

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Bella Italia"

...immer eine Reise wert!

In Sachen Urlaub und Kulinarik ist Bella Italia eindeutig unser Lieblingsland. Was wäre ein Sommer ohne eine Italienreise, selbst wenn es nur eine "kulinarische" ist. Wir machen eine "Giro d'Italia" durch die Cucina Italiana in fünf Etappen mit erlesenen Spezialitäten und verfeinerten Variationen - "tipicamente italiano".

Sommerliche Frische und intensive Geschmackserlebnisse garantieren die perfekt zu diesem Menü passenden Weine (BIO - vegan) des **Top-Weingutes Christ** in Großjedlersdorf am Stadtrand von Wien. Rainer Christ hat sie für uns ausgesucht.

VITELLO TONNATO

(wie Original - von der Kalbsnuss.....vom Kärntner Rosé Kalb)

Thunfischsauce, Thunfischeis, Ruccola-Olivenöl, Prosecco-Karpern

(Thunfisch und Prosecco-Karpern von San Marco Food in Katzelsdorf)

(EUR 21,00)

Wiener Gemischter Satz Bisamberg Petershof DAC 2023 (BIO - vegan) - EUR 6,90

OFFENER EDELPILZ-RAVIOLO

Lauch, Pinienkerne, Parmesan

(Parmesan von San Marco Food in Katzelsdorf)

(Zwischengang EUR 19,00)

Weissburgunder "Der Vollmondwein" 2023 (BIO - vegan) - EUR 6,90

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

(Bio-Aquakultur Griechenland)

mediterranes Gemüse in Textur, schwarzer Knoblauch, Basilikum

(Gemüse von der Gemüseگزاری Schevcig in Neunkirchen)

(Zwischengang EUR 24,00, Hauptgang EUR 32,00)

Grüner Veltliner "X" Ried Gabrissen 2023 (BIO - vegan) - EUR 8,40

GEBRATENES DRY AGED RIB EYE

("Tagliata" - von der österreichischen Kalbin)

Edelpilze, Bio-Burata, Polenta

(Polenta von San Marco Food in Katzelsdorf)

(EUR 37,00)

"XXI" 2020 (Cuvée ME/CS - vegan) - EUR 12,50

TIRAMISU 2.0

Mascarpone, Cafe, Orange

hausgemachtes Löffelbiscuit

(EUR 13,00)

Sekt "Freude" Grand Cuvée brut (vegan) - 1/10 EUR 7,90

3-Gänge - EUR 60,40 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 58,70 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 76,50 (1.V/2.V/H/N)

5-Gänge EUR 96,90

6-Gänge mit KÄSE - EUR 111,40

Gerne servieren wir auch jedes Gericht aus meinem Menüvorschlag einzeln!

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Klassisches und Klases

MARINIERTER SEESABLING	21,00
<i>(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>	
Gurken-/Ringlottenkaltschale, Pordulak	
<i>(Gemüse von Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Ringlotten vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)</i>	
TATAR VOM RINDERFILET	22,00
<i>(von der österreichischen Kalbin)</i>	
hausgemachter Senfkaviar, eingelegte Eierschwammerl, Steinpilz-Hollandaise	
EIERSCHWAMMERL-/ERDÄPFELTASCHERL	19,00
Ofenlauch, Kräuterschaum	
<i>(Erdäpfeln vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Kräuter aus Mama's Garten)</i>	
SOMMERLICHER KRÄUTERSALAT	15,00
Bio-Büffelmozzarella, Quetschtomaten, Pinienkerne	
<i>(Tomaten von Gemüsegärtnerei Schevcig, Mozzarella von Ponte Reale, Campana / Italy)</i>	
FISCHSUPPE	Portion klein / groß 14,00 / 20,00
<i>(Wird immer frisch zubereitet!)</i>	
Chili vom Stekovics, grüner Spargel vom Biohof Tomschitz, gebratenes Lachsforellenfilet "Gut Dornau"	
KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE	9,00
Kaspressknöderl, Wurzelgemüse	<i>(von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>
EDELBITTER-BLATTSALAT	6,00
BUNTER GARTENSALAT	7,00

GEBRATENE SULMTALER HÜHNERBRUST	25,00
geschmorter Kohlrabi, Paradeiser, Einkornlaibchen	
<i>(Kohlrabi vom Biohof Tomschitz in Pötsching, Einkorn vom Biohof Flechl in Bad Fischau)</i>	
GEBACKENES FILET VOM WELS	29,00
<i>(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>	
griechisches Zitronenjoghurt, gemischter frischer Salat	
<i>(Salat von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
KALBSLEBER VOM KÄRNTNER ROSÉKALB	28,00
<i>(zart gebratene Schnitte)</i>	
Erdäpfelstampf, Ofenpaprika, Mangalitzaspeck	
<i>(Paprika von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, heurige Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	
WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB	26,00
<i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i>	
"Heurige" Petersilerdäpfel, eingelegte Preiselbeeren	
<i>(Heurige Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	

PALATSCHINKE VON DER BAUERNMILCH pro Stück 4,50
hausgemachte Marillenmarmelade *(Marillen vom Obstbau Pauschenwein in Wiesen)*
auf Wunsch mit Marillenschnaps flambiert

LAVENDELBLÜTEN-CREMESCHNITTE 13,00
(Bio-Lavendel aus Mamas Garten)
hausgemachtes Fruchteis, frische Früchte

SAISONALES FRUCHTSORBET 7,00
...vom hausgemachten Eis

AFFOGATO AL CAFFÉ 6,00
(großer Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)

AUSWAHL VOM ÖSTERREICHISCHEN UND INTERNATIONALEN KÄSE ab 17,00
Käse werden zur Auswahl von Franz oder Gabor präsentiert und
mit Feigensenf, Schlehen-Mark und Lavendelhonig serviert.

UNSER GEDECK 4,90
beinhaltet: Hermanns Hartwurst von der Hohen Wand, gesalzene Rohmilchbutter, Aufstrich der Saison
(Inhalt kann saisonal variieren)

LEITUNGSWASSER, 1 Literkrug 2,00

GEBÄCK pro Person 2,00
(Gebäck glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)

*Auf Wunsch backen wir Ihr Schnitzel oder Ihr Backhenderl mit glutenfreiem Mehl
und glutenfreien Bröseln und servieren glutenfreies Gebäck (Aufpreis jeweils 1,00 EUR).*

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 großer Buchungslage auch am Donnerstag)
eine kulinarische Entdeckungsreise mit
einem **5-gängigen Themenmenü** zum
Fixpreis inkl. Weinbegleitung von **EUR 74,00**

Von Sa 27. Juli bis Mo 19. August machen wir Betriebsurlaub!

Unser nächstes Neues Backhaus findet am 21.08.2024 und auch am 22.08.2024 statt!
Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

"Paradiesische Paradeiser"

Vintage Tomatoes

Alte Paradeiser-Sorten - liebevoll und ohne Chemie von **Familie AUER** in ihrem Paradiesgartl am Schlossberg von **Gloggnitz** bis zur Vollreife gezogen - werden paradiesisch neu interpretiert.

Ein kulinarisches Leporello in fünf höchst "kostbaren" und geschmackvollen Gängen.

Dazu ausgewählte Spitzenweine vom **TOP-Weingut DOMÄNE Wachau**, die vom Repräsentanten des Weinguts, Herrn Torsten Schmelz, persönlich vorgestellt werden.

Wir bitten um baldige Reservierung unter 02622/81089 oder restaurant@altes-backhaus.at
Bei Stornierungen ersuchen wir, uns mindestens 24 Stunden vor Beginn davon zu informieren, DANKE!

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!