

# Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

## "Bock auf Reh und Hirsch?"

Nun ist Wildsaison und aus den Revieren vor unserer Haustür kommen Hirsch und Reh ohne Umwege frisch in die Küche. In Kombination mit den besten herbstlichen Zutaten wie rote Rüben, Pastinaken, Herbstpilze, wilde Preiselbeeren und Sanddorn usw. entstehen neue aufregende Kreationen. Wer hätte darauf keinen Bock?

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.

### BAVAROIS VON ROTER RÜBE UND DOLCE LATTE

*(bayerische Creme)*

Hirschrohschinken, Sprossen, hausgemachtes Sanddorneis

*(Rote Rüben vom Biohof Tomschitz aus Pöttsching)*

*(EUR 21,00)*

**Zweigelt Classic 2022 (BIO) - EUR 4,90**

### KLARE HIRSCHBRET-SUPPE

Rehleberknöderl, Herbstpilze

*(Herbstpilze von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)*

*(EUR 13,00)*

**Blaifränkisch "Hochäcker", Mittelburgenland DAC 2022 (BIO) - EUR 6,90**

### REHRAGOUT

Pastinake, hausgemachte Butternocken, wilde Preiselbeeren

*(Pastinaken vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

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

**Blaifränkisch "Chevalier", Mittelburgenland DAC 2017 (BIO) - EUR 10,70**

### ZWIEBELROSTBRATEN VOM HIRSCHKALB

*(feines Stück vom jungen, einjährigen Hirschen)*

Erdäpfelpüree, Ofengemüse, Röstzwiebel

*(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

*(EUR 37,00)*

**Merlot Reserve 2022 (BIO) - EUR 9,90**

### DESSERT

Mohn, Birne, weiße Schokolade

*(Mohntarte, Birnenröster, Schoko-Mohnmousse, Mohn aus dem Waldviertel / Birnen vom Obsthof Pankl)*

*(EUR 13,00)*

**Blaifränkisch (weiß) Herzenswunsch 2023 (BIO) - 1/8 EUR 6,20**

3-Gänge - EUR 60,40 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 53,60 (S/H/N)

4-Gänge - EUR 71,40 (1.V/S/H/N)

5-Gänge EUR 91,80

6-Gänge mit KÄSE - EUR 106,30

*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

## Vorspeisen, Suppen, Salate

|   |                             |               |
|---|-----------------------------|---------------|
| <b>WILDSCHWEINRÜCKEN</b>  |                             | 19,00         |
| <i>(angedämpft und lackiert, vom Föhrenwalder Wildschwein)</i>  |                             |               |
| Kürbis, Lauch, Blutorange   |                             |               |
| <i>(Kürbis vom Biohof Tomschitz in Pötttsching)</i>   |                             |               |
| <br>  |                             |               |
| <b>SALZGEREIFTE FORELLE</b>   |                             | 21,00         |
| <i>(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>  |                             |               |
| Rübenraritäten <i>(von der Gemüsegärtnerei Schevcig)</i> , Apfel, Wasabi  |                             |               |
| <br>  |                             |               |
| <b>ERDÄPFEL-/BAUERNTOPFENTASCHERL</b>   | <i>Portion klein / groß</i> | 16,00 / 22,00 |
| hausgemacht, junger Blattspinat   |                             |               |
| <i>(Blattspinat vom Biohof Tomschitz in Pöttelsdorf)</i>  |                             |               |
| <br>  |                             |               |
| <b>HERBSTLICHER KRÄUTERSALAT</b>  |                             | 15,00         |
| Ofenkürbis, Erdäpfel, Apferl  |                             |               |
| <i>(Kürbis vom Biohof Tomschitz, Erdäpfel und Äpfel vom Hofladen Krenn)</i>   |                             |               |
| <br>  |                             |               |
| <b>FISCHSUPPE</b>   | <i>Portion klein / groß</i> | 14,00 / 20,00 |
| <i>(Wird immer frisch zubereitet!)</i>  |                             |               |
| Chili vom Stekovics, Kürbis vom Biohof Tomschitz, gebratenes Lachsforellenfilet <i>von der Teichwirtschaft Gut Dornau</i> |                             |               |
| <br>  |                             |               |
| <b>KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE</b>   |                             | 9,00          |
| Kaspressknödel, Wurzelgemüse <i>(von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>                                     |                             |               |
| <br>  |                             |               |
| <b>EDELBITTER-BLATTSALAT</b>  |                             | 6,00          |
| <b>BUNTER GARTENSALAT</b>   |                             | 7,00          |

# Klassisches und Klases

## Hauptspeisen

|  |       |
|--|-------|
| <b>SZEGEDINER GULASCH</b>  | 25,00 |
| <i>(vom steirischen Sonnenschwein)</i>   |       |
| Erdäpfel, Rahm   |       |
| <i>(heurige Erdäpfel und Sauerkraut Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>   |       |
| <br>   |       |
| <b>FILET VON DER LACHSFORELLE</b>  | 32,00 |
| <i>(gebraten, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>   |       |
| Ingwerkraut, Süßkartoffel, Chili   |       |
| <i>(Süßkartoffel von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Kraut vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>  |       |
| <br>   |       |
| <b>KALBSLEBER VOM KÄRNTNER ROSÉKALB</b>  | 28,00 |
| <i>(zart gebratene Schnitte)</i>   |       |
| gebratener Risotto, Wurzelgemüse, roter Zwiebel  |       |
| <i>(Wurzelgemüse von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirche, Zwiebel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i> |       |
| <br>   |       |
| <b>WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB</b>   | 26,00 |
| <i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i>  |       |
| Petersilerdäpfel, eingelegte Preiselbeeren   |       |
| <i>(heurige Erdäpfel und Sauerkraut Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>   |       |
| <br>   |       |
| <b>GEBACKENES FILET VOM WELS</b>   | 29,00 |
| <i>(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobe Gartensalat, Zwiebelsalsa)</i>                                   |       |
| Zitronenjoghurt, gemischter frischer Salat   |       |
| <i>(Salat von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>  |       |

# Klassisches und Klases

## Nachspeisen, Käse

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



# 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**

**Unser nächstes Neues Backhaus findet am 30.10.2024 und auch am 31.10.2024 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, das ganz und gar im Zeichen gehobener Esskultur steht.

Im Zeichen gehobener Trinkkultur begleiten uns analog dazu die feinsten **BIO-Weine** des **Spitzenweingutes der Familie Triebaumer aus Rust**. Gerhard und Simon (Sohn und Enkel von Ernst und Magarethe) Triebaumer haben die Weine für uns ausgesucht und werden sie persönlich vorstellen.

**Wir bitten um baldige Reservierung unter 02622/81089 oder [restaurant@altes-backhaus.at](mailto: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](http://www.altes-backhaus.at/neues-backhaus)

**NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUSKULTUR**

**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!*