

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"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.

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

ENTENLEBER-/BITTERSCHOKOLADEN TORTE

(a la Altes Backhaus)

Quitte, Schmand, Herbsttrüffel aus den Marken

(EUR 23,00)

Eiswein (GV/WR - BIO) 2020 - 1/16 EUR 8,70

KLARE GANSLSUPPE

geräucherte Scheibe von der Gänsebrust, Topinambur-/Maronistrudel, Herbstpilze

(Topinambur & Maroni vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)

(EUR 13,00)

Chardonnay 2023 (BIO) - EUR 7,20

KROKETTE VON DER WALDENTE

fermentiertes Rotkraut, Blutorange, Kletzen

(Rotkraut vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

(Zwischengang EUR 16,00)

Blaifränkisch Ried Gmärk (BIO - unfiltriert) 2021 - EUR 7,20

BRUST VON DER WEIDEGANS

(zartes Stück von der 12 Stunden Niedrigtemperatur gebratenen Brust)

Schilcherkraut, Granberry, Erdäpfel-/Kräuterknödel

(Weißkraut und Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

(EUR 37,00)

Blaifränkisch Kristallin (BIO - unfiltriert) 2021 - EUR 14,50

SCHOKOLADENEIS-/PANNETONE-PRALINE

(knusprig gebacken)

Schlehdornmark *(Hildegard von Bingen, St. Georgen)*

(EUR 13,00)

Pet Nat Rosé Frizzante 2023 - (BIO - unfiltriert, wild & frisch) - 1/10 EUR 10,90

3-Gänge - EUR 62,10 (V/H/N)

3-Gänge - EUR 53,60 (S/H/N)

4-Gänge - EUR 73,10 (V/S/H/N)

5-Gänge EUR 86,70 (inkl. ZW)

6-Gänge mit KÄSE - EUR 101,20

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

BAVAROIS VON ROTER RÜBE UND DOLCE LATTE		19,00
<i>(bayrische Creme)</i>		
Hirschrohschinken, Sprossen, hausgemachtes Sanddorneis		
<i>(Rote Rüben vom Biohof Tomschitz aus Pöttching)</i>		
TATAR VOM EISMEERSAIBLING		21,00
<i>(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i>		
marinierte Jakobsmuschel, Daikonrettich, rote Rüben, Ingwer		
<i>(Rote Rüben vom Biohof Tomschitz aus Pöttching)</i>		
KÜRBIS-/ERÄPFELGNOCCI	<i>Portion klein / groß</i>	16,00 / 22,00
Salzkäse, Kernöl, Vogelmiere		
<i>(Kürbis und Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
HERBSTLICHER KRÄUTERSALAT		15,00
Ofenkürbis, Erdäpfel, Apfel		
<i>(Kürbis, Erdäpfel und Äpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
FISCHSUPPE	<i>Portion klein / groß</i>	14,00 / 20,00
<i>(Wird immer frisch zubereitet!)</i>		
Chili, Kürbis, gebratenes Lachsforellenfilet		
<i>(Chilli von Stekovics, Kürbis vom Hofladen Krenn, Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau)</i>		
KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE		9,00
gebackene Kalbsleberknödel, Wurzelgemüse		
<i>(Wurzelgemüse von der Gemüseگزاری Schevcig in Neunkirchen)</i>		
EDELBITTER-BLATTSALAT		6,00
BUNTER GARTENSALAT		7,00

Klassisches und Klases

Hauptspeisen

SZEGEDINER GULASCH	21,00
<i>(vom steirischen Sonnenschwein)</i> Erdäpfel, Wurzelgemüse, Herbsttrüffel, Sauerrahm, <i>(Wurzelgemüse von Gemüseگزاری Schevcig, heurige Erdäpfel und Sauerkraut Hofladen Krenn)</i>	
FILET VON DER LACHSFORELLE	32,00
<i>(gebraten, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)</i> BIO-Perlgraupen Risotto, Paprika, Senfkaviar <i>(Gerste von Biohof Flechl in Bad Fischau, Paprika von der Gemüseگزاری Schevcig in Neunkirchen)</i>	
KALBSLEBER VOM KÄRNTNER ROSÉKALB	28,00
<i>(zart gebratene Schnitte)</i> gebratener Risotto, Wurzelgemüse, roter Zwiebel <i>(Wurzelgemüse von der Gemüseگزاری Schevcig in Neunkirche, Zwiebel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	
WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB	26,00
<i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i> Petersilerdäpfel, eingelegte Preiselbeeren <i>(heurige Erdäpfel und Sauerkraut Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	
GEBACKENES FILET VOM WELS	29,00
<i>(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobe Gartensalat, Zwiebelsalsa)</i> Zitronenjoghurt, gemischter frischer Salat <i>(Salat von der Gemüseگزاری Schevcig in Neunkirchen)</i>	
REHRAGOUT	32,00
<i>(vom heimischen Reh)</i> Pastinake, hausgemachte Butternocken, wilde Preiselbeeren <i>(Pastinaken vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	
ZWIEBELROSTBRATEN VOM HIRSCHKALB	37,00
<i>(feines Stück vom jungen, einjährigen, heimischen Hirschen)</i> Erdäpfelpüree, Ofengemüse, Röstzwiebel <i>(Gemüse von der Gemüseگزاری Schevcig in Neunkirchen, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</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

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**

5 GÄNGE - Preis inkl. Weinbegleitung und schwarze Herbst-Trüffel EUR 89,00

(zusätzlich können wir auch feinen weißen Trüffel aus den Marken anbieten, Preis pro Gramm EUR 10,00)

Unser nächstes Neues Backhaus findet am 13.10.2024 und auch am 15.10.2024 statt!

Achtung, diesmal Mittwoch und Freitag!

Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

"Endlich Trüffel!"

Der spätherbstliche Höhepunkt in unserem Themenreigen – die Trüffel.Rund um die begehrteste und wertvollste Beilage ein Menü voller raffinierter und erlesener Kreationen. Grand cuisine – grand plaisir...

Sowohl unsere schwarze Unicum-Trüffel als auch unsere edle weiße Trüffel

werden direkt und auf schnellstem Weg aus Acqualagna in den Marken zu uns geliefert.

Zu den feinsten Weinen Österreichs zählen die aus handverlesenen Reben und nach bio-dynamischen Kriterien gekelterten Spitzenweine des Weingutes **Feiler-Artinger** in Rust.

Kurt Feiler hat die Weinfolge zu diesem Menü zusammengestellt und wird sie persönlich vorstellen.

**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!