

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt: "Glücks-Schwein!"

Zum Start ins neue Jahr.....

...ein beglückendes Menü mit Glücks-Schwein (ein bisserl Cafe darf diesmal auch dabei sein).

Für unser Menü verwenden wir ausschließlich Produkte von glücklich und natürlich aufgewachsenen

Rasseschweinen: Kräutermilchferkel. Heidewuggerl. Mangalitzza-Wollschwein.

Kreativ, modern und vor allem delikater interpretiert. Einfach SauGUT.

Dazu gibt es feine "Herzblutweine" mit Charme und Charakter vom **Weingut der Familie**

Bernhard Artner in Deutschkreuz - die hervorragend zu unserem Menü passen.

Junior Alexander Artner hat sie für uns ausgesucht.

SEETEUFEL-/ROTE RÜBEN CARPACCIO

(bretonischer Seeteufel, roh mariniert, rote Rüben vom Biohof Tomschitz in Pötsching)

Pordulak, Orangen-/Caféöl

(EUR 22,00)

Blaifränkisch Rosé 2023 - EUR 4,20

GRAMMEL-/WALNUSS-TASCHERL

(hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Wollschweingrammeln und Walnüssen aus der Steiermark)

Rettich, Chili, Bratapfeldashi

(Rettich und Äpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

(EUR 18,00)

Zweigelt Klassik 2022 - EUR 4,50

MITTELSTÜCK VOM WINTERKABELJAU

(an Cafésche geräuchert, der sogenannte Skrei wandert im Winter zum Laichen zu den norwegischen Lofoten)

Chicoreé, Lauch, Lardo, Orange

(Gemüse von der Gemüsegerätnerei Schevcig, Lardo vom Heidewuggerl von Hansi Bauer in Pöttelsdorf)

(Zwischengang EUR 26,00, Hauptgang EUR 35,00)

Blaifränkisch Kirchberg 2022 - EUR 8,20

RÜCKEN VOM KRÄUTERMILCHFERKEL

(zart rosa gebraten, nur mit natürlichen Kräutern gefüttertes Milchferkel von Franz Josef Grillmair in Sipbachzell in OÖ)

Rotkraut-/Chervais-Roulade, eingelegte Zwiebel, Perigordtrüffel

(Rotkraut vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

(EUR 36,00)

Blaifränkisch Mitterberg 2022 - EUR 8,20

DESSERT

Bitterschokolade, Arabica-Café, Banane

(Bitterschokolade von Schokoladier Zotter in Riegersburg)

(EUR 13,00)

Sämling Trockenbeerenauslese 2019 - 1/16 EUR 7,50

3-Gänge - EUR 60,40 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 57,00 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 75,70 (1.V/2.V/H/N)

5-Gänge EUR 97,80 (inkl. ZW)

6-Gänge mit KÄSE - EUR 112,20

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

"BIO-EI"		19,00
<i>(gebacken mit flüssigen Kern, vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
Alpenkaviar, junger Blattspinat, Buttermilch		
<i>(Alpenkaviar von Helmut Schladerer" in Streyring / OÖ, Blattspinat von der Gemüsegärtnerei Schevcig)</i>		
ENTENLEBERPARFAIT		21,00
<i>(Leber von der Bio-Hausente aus Niederösterreich)</i>		
Erdäpfelbrioche, Ribisel, schwarze Nuss		
<i>(Brioche hausgemacht, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
BLUNZN-/ERDÄPFELKNÖDEL	Portion klein / groß	16,00 / 22,00
Birnsauerkraut, Kümmelnage		
<i>(Birnen, Sauerkraut und Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Blutwurst von der Fleischerei Stickler in Willendorf)</i>		
WINTERLICHER KRÄUTERSALAT		15,00
Frischkäse, Erdäpfel, Apferl, Walnuss		
<i>(Erdäpfel und Äpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
FISCHSUPPE	Portion klein / groß	16,00 / 22,00
<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 Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>		
EDELBITTER-BLATTESALAT		6,00
BUNTER GARTENSALAT		7,00

Klassisches und Klases

Hauptspeisen

BURGENLÄNDISCHE KRAUTFLECKERL <i>(mit frischen, von Petra hausgemachten Nudeln)</i> Röstzwiebel, Kräuterrahm <i>(Kraut und Zwiebel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	21,00
KALBSRAHMGULASCH <i>(Kalbsnacken vom Kärntner Rosékalb)</i> hausgemachte Butternockerl, Bio-Karotten <i>(Karotten vom Biohof Tomschitz in Pötsching)</i>	29,00
SAFTIGE KEULE VOM SULMTALER HENDERL <i>(ausgelöst, in Buttermilch eingelegt und nach Wiener Art gebacken)</i> Erdäpfel-/Gurkensalat, hausgemachtes Apfel-/Rosmarin Chutney <i>(Äpfel und Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Gurken von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	24,00
WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB <i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i> Petersilerdäpfel, hausgemachte eingelegte Preiselbeeren <i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	28,00
GOLDFORELLE <i>(knusprig gebratenes Filet, von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarzau iG)</i> wilder Karfiol, Mandel, Lauch <i>(Gemüse von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	34,00
PERLHUHNBRUST <i>(zart gebraten, Freilandhaltung aus Frankreich)</i> Erdäpfelpüree, wilder Brokkoli, eingelegte Birnen, Perigord Trüffel <i>(Birnen und Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	29,00

Klassisches und Klases

Nachspeisen, Käse

PALATSCHINKE VON DER BAUERNMILCH pro Stück 5,50
hausgemachte Marillenmarmelade (*Marillen vom Obstbau Pauschenwein in Wiesen*)
auf Wunsch mit Marillenschnaps flambiert

CREME BRÛLÉE CARMEL 13,00
Zwergorangen, Mokkaparfait
Mandarine, hausgemachtes Orangensorbet

SAISONALES FRUCHTSORBET 8,00
...vom hausgemachten Eis

AFFOGATO AL CAFFÉ 7,00
(*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.
Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!*



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 22.1.2025 und auch am 23.1.2025 statt!
Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

"Asia-Tisch"

Asiatische Aromen und asiatisch inspirierte Zubereitungsarten im harmonischen Zusammenspiel mit heimisch & regionalen, biologisch & hausgemachten Produkten.

Aber das Feinste von Feinsten aus unseren Weltmeeren darf schon auch einmal dabei sein.
Asien bittet zu Tisch - fünf exquisite, fernöstlich inspirierte Gänge aus Meister Bernhards Garküche....

Statt Reis- und Pflaumenwein oder präsentiert uns diesmal das **Weingut Migsich** in Antau im Weinbaugebiet Rosalia DAC ihre hervorragenden Weine zu diesem fernöstlichen inspirierten Menü, Erich Migsich hat die Weine für uns persönlich ausgesucht, Josef Sailer - der Sommelier des Weingutes - wird sie uns präsentieren.

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!