

# 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 Schokoladler 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 Gemüsegiärtnerei 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 Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>		
EDELBITTER-BLATTSALAT		6,00
BUNTER GARTENSALAT		7,00

# Klassisches und Klases

## Hauptspeisen

<b>BURGENLÄNDISCHE KRAUTFLECKERL</b> <i>(mit frischen, von Petra hausgemachten Nudeln)</i> Röstzwiebel, Kräuterrahm <i>(Kraut und Zwiebel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	21,00
<b>KALBSRAHMGULASCH</b> <i>(Kalbsnacken vom Kärntner Rosékalb)</i> hausgemachte Butternockerl, Bio-Karotten <i>(Karotten vom Biohof Tomschitz in Pötsching)</i>	29,00
<b>SAFTIGE KEULE VOM SULMTALER HENDERL</b> <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
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB</b> <i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i> Petersilerdäpfel, hausgemachte eingelegte Preiselbeeren <i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	28,00
<b>GOLDFORELLE</b> <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
<b>PERLHUHNBRUST</b> <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](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 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!*