

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Das Schmecken der Lämmer"

Saftiges Almfutter, ideale Weidebedingungen und gesundes, langsames Heranwachsen der Lämmer auf Bio-zertifizierten Höfen - das sind die perfekten Voraussetzungen für die unübertreffliche Qualität der Lämmer aus dem **Mostviertler Pielachtal**. Die jetzt, rund um Ostern, am besten schmecken. Womit sie alle Bedingungen als kulinarische Hauptdarsteller dieses exklusiven vorösterlichen Menüs erfüllen. Aber was wäre ein Frühlingmenü so ganz ohne Bärlauch?..... Natürlich selbst gepflückt im Helenental.

Wein ist ein Lebensgefühl. Wein ist für uns Heimat, Tradition & Kulturgut zugleich, meint Franz Regele. Seit fast 200 Jahren keltert **Familie REGELE** hier in Ehrenhausen in der Südsteiermark erlesene Weine. Franz Regele hat die Weine für uns ausgesucht.

MOSAIK VOM LAMMFILET

(vom Pielachtaler Lamm)

selbstgemachtes Bärlaucheis, Buttermilch, Bachkresse

(Bärlauch aus dem Helenental, Kresse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig)

(EUR 22,00)

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2024 - EUR 5,70

POCHIERTES BIO-EI

(Bio-Ei vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Bärlauch-/Cremespinat, Parmesanschaum, Erdäpfelstroh

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

(EUR 19,00)

Chardonnay Ehrenhausen Südsteiermark DAC 2022 - EUR 6,90

SEEFORRELLENFILET

(zart auf der Hautseite gebraten, von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarzau iG)

Radieschen, Sauerrahmpolenta, Frühlingszwiebel

(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Polenta von der Rosfellnermühle in St. Peter)

(Zwischengang EUR 26,00, Hauptgang EUR 34,00)

Sauvignon Blanc Sulztaler Zoppelberg Südsteiermark DAC 2020 unfiltriert - EUR 11,50

LAMMSCHULTER

(schonend geschmort, vom Pielachtaler Lamm)

grüner Spargel, Bärlauchknöderl, schwarzer Knoblauch

(grüner Spargel aus Italien, Bärlauch selbst gepflückt, schwarzer Knoblauch vom Biohof Goldenits, Seewinkel)

(EUR 36,00)

Merlot Südsteiermark 2017 - EUR 8,90 oder Chardonnay Sulztaler Sulz Südsteiermark DAC 2020 - EUR 10,50

GEEISTER SCHAFTOPFEN/-FRISCHKÄSE KUCHEN

Rharbarberkompott, Buchweizen

(Rharbarber von der Gemüsegiärtnerei Schevcig, Schaftopfen/-frischkäse "die Käsemacher", Heidenreichstein)

(EUR 13,00)

Welschriesling Trockenbeerenauslese Südsteiermark 2017 - 1/16 EUR 9,90

3-Gänge - EUR 60,40 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 57,80 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 76,50 (1.V/2.V/H/N)

5-Gänge EUR 98,60 (inkl. ZW)

6-Gänge mit KÄSE - EUR 113,10

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

CEVICHE VON DER LACHSFORELLE		22,00
<i>(mit Limette roh marinierte Würfel in Sashimi-Qualität, von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarzaug iG)</i>		
Süßkartoffelcreme, Tigermilch, Kapuziner Kresse, Limette		
<i>(Süßkartoffel & Kresse von der Gemüsegiärtnerie Schevcig in Neunkirchen)</i>		
BEEF TARTARE		23,00
<i>(handgehackt, von der österreicherischen Kalbin)</i>		
Senfkaviar, Bio-Stundenei		
<i>(Senfkaviar selbst gemacht, Bio-Ei vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>		
ERDÄPFEL-/BÄRLAUCHTASCHERL	<i>Portion klein / groß</i>	16,00 / 22,00
junges Kraut, Bio-Rahm		
<i>(Kraut und Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Grammeln von der Fleischerei Stickler in Willendorf)</i>		
FRÜHLINGSHAFTER KRÄUTERSALAT		15,00
Bio-Burrata, Schmorparadeiser, Bärlauchöl		
<i>(Gemüse von der Gemüsegiärtnerie Schevcig in Neunkirchen)</i>		
FISCHSUPPE	<i>Portion klein / groß</i>	16,00 / 22,00
<i>(Wird immer frisch zubereitet!)</i>		
Chili, Kürbis, gebratenes Lachsforellenfilet		
<i>(Chili von Stekovics, Kürbis vom Hofladen Krenn, Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau)</i>		
KLARE OCHSENSCHLEPPSUPPE		9,00
hausgemachtes Kalbsleberknödel, Wurzelgemüse		
<i>(Wurzelgemüse von der Gemüsegiärtnerie Schevcig in Neunkirchen)</i>		
EDELBITTER-BLATTSALAT		6,00
BUNTER GARTENSALAT		7,00

Klassisches und Klases

Hauptspeisen

KNUSPRIGER TOPINAMBUR-/APFELSTRUDEL	19,00
<i>(Topinambur und Äpfel vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)</i>	
Bärlauch-/Rahmspinat, Charlotten	
<i>(Bärlauch selbst gepflückt im Helenental, Charlotten vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)</i>	
ROSA BIO-KALBSFILET	36,00
<i>(Scheiben vom rosa gebratenen Kärntner Bio-Kalbsfilet)</i>	
Yuconwurzel aus Österreich, Urkarotte, Shitakipilze	
<i>(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
SULMTALER BACKHENDERL	26,00
<i>(saftige ausgelöste Keule, in Buttermilch eingelegt und nach Wiener Art gebacken)</i>	
Spargel-/Kräutersalat, Ingwerrahm	
<i>(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	
WIENER SCHNITZEL VOM KÄRNTNER ROSÉ KALB	28,00
<i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken)</i>	
Petersilerdäpfel, Preiselbeeren	
<i>(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Preiselbeeren selbst eingelegt)</i>	
SULMTALER PAPRIKAHENDERL	28,00
<i>(zart geschmorte Brust)</i>	
Rahmnockerl, Ofenpaprika	
<i>(Paprika von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)</i>	

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 CARAMEL 13,00
Zwergorangen, hausgemachtes Walnusseis

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 Honig vom Weingut Alphart 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**
5 GÄNGE - Preis inkl. Weinbegleitung EUR 74,00

Unser nächstes Neues Backhaus findet am 23.4.2025 und auch am 24.4.2025 statt!
Beginn 18:30

Unser Thema diesmal:

"Spargel & Co

Natur und Jahreszeit liefern in diesen Tagen einfach unübertreffliche Zutaten für großartige Kreationen mit frisch gestochenem BIO-Spargel aus Pötsching und aus dem Tullnerfeld, Steinfelder Erdbeeren, dem "Superfood" Rhabarber, frisch gepflückter Bärlauch usw...
Ein Genuss in fünf leichten und bekömmlichen Gängen!

Das **BIO-Familienweingut AUER** steht für einen Traditionsbetrieb in der Thermenregion, welches durch Qualität und Nachhaltigkeit seit Jahren biologische Weine mit Charakter hervorbringt.
Lukas Auer hat die Weine für uns ausgesucht und wird sie uns persönlich vorstellen.

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

Achtung, Betriebsurlaub vom 15.4.-22.4.2025, wir starten am 23.4.2025 mit dem nächsten Neuen 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!