



Die Auszeichnung und Zertifizierung mit der persönlichen Lizenznummer, der Mitgliedschaft bei "Kulinarisches ERBE" durch die AMA-Marketing GesmbH für das Backhaus, die damit verbundene Beratung und die regelmäßige Kontrolle der Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe,

### geben dem Gast Sicherheit

bei der Konsumation heimisch ausgelobter Produkte.

*Ihre Familie Wild*

**Lieber Gast!** Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz **regionaler Rohstoffe** wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel „Kulinarisches ERBE“** ausgezeichnet:

**Rind:** Fleisch aus Österreich/ARGE Rind Linz, Schirnhofener Fleischwaren/Kaindorf +++ **Schwein:** Fleischerei Michael Führer Oftering, Dominik Spitzbart Laakirchen, Hofladen Rogl Neuzeug, Gourmetfein Michaelnbach +++ **Huhn, Pute:** Ingrid Wasserbauer Ried/Trkr., Fleisch aus Österreich von Geflügel Wech St. Andrä +++ **Gänse:** Langmayr Ansfelden +++ **Milch und Milchprodukte:** Aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel +++ **Eier:** Aus österreichischer Freilandhaltung +++ **Erdäpfel:** Michael Kirchmeier Oftering +++ **Erdäpfel, Blattsalate, Kraut, Zwiebel, rote Rüben:** Obst- und Gemüsehof Wild-Obermayr Niederneukirchen, **Wild:** Aus heimischer Jagd +++ **Fisch:** Jagerbauer Fischspezialitäten Hofkirchen +++ **Bier:** Brauerei Grieskirchen, Thor-Bräu Ottensheim +++ **Säfte:** Wilfried Hirschvogel Thening, Gerhard Wiesmeier Holzhausen, Georg Meindlhumer Oftering +++ **Steir. Vulkanlandschinken:** VULCANO Schinkenmanufaktur, Auersbach/Feldbach

### Weitere regionale Produkte auf unserer Karte:



Die Kühe unseres Nachbarbetriebes Bio-Hof Hagmüller in Bachham

**Topfen, Käsebällchen/Biohof Hagmüller Bachham Oftering, Hirschwurz/Schlair Stadl Paura, Brot:** Vom Hochmair Oftering und Zitterl St. Marien/N., **Vikis Mostbirndln:** Alkoven, **Innviertler Knödel handgedreht:** Fuchsberger Eberschwang, **Rehkäsekrainer:** Gruber Pichl/W., **Weißwurst, Scharfe, Frankfurter, Debreziner:** Führer Oftering, **Kochkäs:** Wiesis Naturküche Wels, **Naturschwarzbiere:** Gratzler Kaindorf, **Bauernhofeis:** Wolfmayr St. Martin M., **Hausgemachte Torten, Bauernkrapfen:** Bäuerinnen aus der Region.

## Zum alten Backhaus

Höchste Qualität - gemütlicher Rahmen

# Speisekarte Feiern

## für Vorbestellung (Kurzfassung)

Für Gruppen öffnen wir gerne außerhalb der Öffnungszeiten nach Vereinbarung.

Verlangen Sie bitte die **große Speisekarte** mit allen Details und der Beschreibung der einzelnen Speisen. Wir nehmen uns gerne unverbindlich für Ihr Anliegen Zeit.

*Ihre Familie Wild*

€/P.

### Bratl in der Rein und warme Buffets

Die rustikale Ritterjubelpfanne	13,40 / 14,90
Jubelbratl in der Rein	9,40 / 11,40
Jubelheurigenpfanne	13,90 / 15,40
Jubelbuffet „Allerlei Gebackenes“	15,50
Das warme Jubelheurigenbuffet	15,90
Jubel-Jungstier-BBQ-Pfanne	14,40 / 16,40



Jubel-Jungstier-BBQ-Buffet	18,40
Jubel-Heurigen-Jungstier-BBQ-Buffet	19,50
Sommer Grill- und BBQ-Buffet	16,90
Das warme Ofteringer Genussbuffet	16,00
Southern Hot-Boogie-BBQ-Buffet	19,50

### Menue-Auswahl auf Vorbestellung

Vorspeisen	( 5) Preise siehe
Suppen	( 7) große Karte
Festtags-Hauptspeisen	(15) für Feiern!
Vegetarische Hauptspeisen	(10)
Hausmannsküche	(12)
Nachspeisen	(10)

### Varianten vom kalten Buffet

Preis ohne Brot und Gebäck

Brötchenplatten	1,50 / 2,20
Backhausspezialitäten-Kanapees	0,90
Die rustikale Backhausplatte	8,90
Die Backhausgeburtstagsplatte	12,50
Die lustige Bierbruderjaus'n	12,50
Das große kalte Backhausbuffet	16,50
Vulcano-Mitternachtsplatte	6,50

## Bauernbrände und Spirituosen

<b>Edelbrand vom Hirschvogel</b>	2cl	2,90
Williamsbirne, Kirsch, Zwetschke, Apfeltrester, .....		
<b>Kirsch</b> vom Brückl-Mayr Oftering	2cl	2,90
<b>Marille</b> aus dem Weinviertel	2cl	2,90
<b>Apfel-Birne</b> vom Zaininger in Holzhausen	2cl	2,40
<b>Liköre</b> vom Zaininger Holzhausen	2cl	2,70
<b>Spezialitäten</b> vom Bio- Obsthof Wiesmeier	2cl	3,40
<b>Williams</b> vom Reisetbauer	2cl	4,50
<b>Whiskey</b> Tullamore Dew, <i>on the rocks</i>	5 cl	4,50
<b>Whiskey</b> Affenzeller, <i>on the rocks</i>	5 cl	7,60
<b>Baileys</b> <i>on the rocks</i>	4 cl	4,20
<b>Tequila</b> Orangenscheibe	4 cl	4,20
<b>Averna, Fernet, Jägermeister</b>	2 cl/4 cl	2,70/4,20
<b>Averna sauer</b> mit Zironensaft und Eis	4 cl	4,80

## Johannas kleine Cocktailkarte



<b>Barcadi oder Captain Cola</b>	2 cl /0,2l	3,80
<b>Whisky Cola</b>	2 cl /0,2l	3,80
<b>Wodka Orange oder Apfel</b>	2 cl /0,2l	3,80
	4 cl /0,2l	5,80
<b>Wodka Bull</b>	2 cl /0,2l	4,20
	4 cl /0,2l	6,20
<b>Skiwasser</b> roter Eristoff/Soda	2 cl /0,2l	3,20
<b>Wild Lilly</b> Soda 1/8l, Lillet 5cl, Wild Berry 0,1l, Himb.		3,90
<b>Harvey Wallbanger</b> Wodka 2cl, Orang. 0,2l, Galliano		4,20
<b>Cuba Libre</b> Rum, Cola, Limette	2 cl /0,2l	4,20
<b>Reisetbauer Sloeberry Gin/Tonic</b>	4 cl /0,2l	7,60

## Der besondere Party-Flair mit Johannas Cocktailbar:

*Juniorchefin Johanna Wild,  
Diplomjungsommeliere und diplomierte  
Barkeeperin, richtet auf Wunsch  
für Ihre Feier eine richtige Cocktailbar  
mit individueller Karte aus!*

## Zum alten Backhaus Höchste Qualität - gemütlicher Rahmen

# Weinkarte

## für flaschenweise Bestellung

Bei Weißweinen ist im Hinblick auf die Frische nur eine begrenzte Anzahl geöffnet.

Frühling/Sommer 2017	0,75l	1/8l
<b>Grüner Veltliner Classik</b> (o)	15,70	2,90
Breitenfelder Kleinriedenthal bei Retz, 12,5%, saftig, würzig		
<b>Grüner Veltliner DAC</b> (o)	16,40	3,00
Breitenfelder Kleinriedenthal Retz, 13,0%, saftig, fruchtig, würzig		
<b>Grüner Veltliner Göttweiger Berg</b> (o)	17,20	3,20
Josef Dockner Höbenbach, 11,5%, leicht pfeffrig		
<b>Grüner Veltliner DAC Steinparz</b> (o)	17,50	3,20
Hindler Schrattenthal im Weinv. 13,0 %, saftig, feingliedrig		
<b>Grüner Veltliner DAC Ried Mitterberg</b> (o)	17,50	3,20
Heinzl/Gettinger Deinzendorf Weinv. 12,5 %, voll, fruchtig		
<b>Gelber Muskateller 2015</b> (o)	16,60	3,10
Muster Pößnitz Leutschach 12,0 %, trocken		
<b>Riesling Kalvarienberg</b> (o)	17,90	3,30
Hindler Schrattenthal im Weinviertel 13,0 %, reife Marille, saftig		
<b>Welschriesling Classik</b> (o)	15,60	2,90
Adam Lieleg Leutschach Südsteiermark 11,0 %, frisch		
<b>Frühroter Veltliner Classik</b> (o)	15,40	2,80
Hindler Schrattenthal Weinv. 11,5 %, Rosenduft, fruchtig mild		
<b>Neuburger Kreuzberg</b> (o)	16,90	3,10
Hindler Schrattenthal, 13,0 %, nussig, gehaltvoll		
<b>Zweigelt Exquisit</b> (o) Fallstaff	16,40	3,00
Schulz Dobermannsdorf/Weinviertel 13,5%		
<b>Blauer Zweigelt Ried Bründlgraben</b> (o)	16,90	3,10
Rudi Bründlmayr Feuersbrunn 13,0%		
<b>Blaufränkisch</b> (o)	16,90	3,10
Heinrich J. Deutschkreuz Bgld. 13,0%, lebendig, mineralisch		
<b>Merlot Exquisit 2015</b> (o)	17,50	3,20
Schulz Dobermannsdorf/Weinviertel 14,5%		
<b>Cuvee Grand Reserve</b> (o) Fallstaff	24,00	4,40
Schulz Dobermannsdorf/Weinviertel 13,5%		

