

# guat essn & sein

## speisekarte

Bitte beachte auch die  
zusätzliche Saisonkarte.

### Öffnungszeiten

	warme Küche	offen bis
Donnerstag	15:00 – 21:00	23:00
Freitag	17:00 – 21:00	23:00
Samstag	11:00 – 21:00	23:00
Sonntag	11:00 – 15:00	16:00
Do/Fr/Sa an Feiertagen	11:00 – 15:00	16:00
Feiern nach Vereinbarung		

### Reservierung

Das PLUS für Gast & Wirt

Bitte jederzeit unter 07221 63892

info@backhaus.at, www.backhaus.at

Rohrerstr. 6 in Hausleiten, 4064 Offering



gönn' dir was

do-so

# die backhaus klassiker

**suppen** Tasse 0,25l | Reindl 0,5l



**eine richtige rindsuppe**

MIT HAUSGEMACHTEN FRITTATEN

4,80 7,80

**cremesuppe** SAISONELL

5,80 9,40

## vegetarische speisen

**backhaussalat**

MIT FRÜCHTEN, KÄSEN, KÖRNDLN...  
LAUT SAISONKARTE

11,00 14,00

**spinatknödel** 3 | 4 Stk.

WARMER BUTTER | GERIEBENER  
HARTKÄSE GRANA GRANIT  
SAISONELLES PESTO | BLATTSALAT

15,00 19,00

**vegi knödel** 5 | 7 Stk.

RAUNA | KRÄUTER | KAROTTEN-  
KNÖDEL | ASMONTE | BLATTSALAT

13,00 16,00

**vegi pfandl**

„bratl ohne bratl“

SERVIETTENKNÖDEL | STÖCKLKRAUT  
ERDÄPFEL | BRATLSAFTL

13,00 16,00

**pestonudeln** vegan möglich

KÜRBISKERNPESTO | GETROCKNETE  
TOMATEN | GERIEBENER HARTKÄSE  
GRANA GRANIT

14,00 17,00

Sonntags und auch an so manchen Feiertagen gibt es zu den Klassikern eine ergänzende Karte mit Feiertagsgerichten dazu.



Mit Dirndl & Bua für den kleineren und größeren Hunger arbeiten wir erfolgreich gegen Lebensmittelverschwendung und kostendämpfend für unsere Gäste.

## beilagenschüsserl

**KALT:** 4,00  
ERDÄPFELSALAT | KRAUTSALAT  
GRÜNER SALAT | GEMISCHTER SALAT

**WARM:** 4,00  
STÖCKLKRAUT | SAUERKRAUT  
SERVIETTENKNÖDL | ERDÄPFEL

Den Weg zum maßvollen Genuss ebnen wir mit Fleisch als warme Beilage

JOHANNAS SPECK GETOASTET 4,00  
**VULCANO** SCHINKEN GETOASTET 5,00  
KRUSTENBRATL ODER STELZE 4,00  
HENDLBRUST GEGRILLT 5,00

**bratlpfandl knusprig**

ERDÄPFEL | SERVIETTENKNÖDEL |  
STÖCKLKRAUT | BRATLSAFTL

XXL – für den Bärenhunger



15,00 19,00

**blunznkranzl**

vom Duroc- und Mangalizzaschwein

ERDÄPFEL | SAUERKRAUT |  
BRATLSAFTL

14,00

**backhausknödelteller**

GRAMMELN | SPECK | HASCHEE  
MIT SAUERKRAUT & BRATLSAFTL  
ODER MARINIERTEM BLATTSALAT  
2 oder 3 Stk.

15,00 19,00

kleine Dirndl Portion 1 Stk.

9,00

Portion Gulaschsaft

1,20

**backhausjungstier**

LANGZEITGEGARTE GAB | ERDÄPFEL  
FELDGEMÜSE | NATURSAFTL

18,00 23,00

XXL – so groß wie ein Steak

28,00

**gulasch vom jungstier**

SERVIETTENKNÖDEL |  
PEPIS FÄCHERGURKERL

14,00 18,00

**warme gemüseforelle**

ERDÄPFEL | FELDGEMÜSE  
KNOBLAUCHSOSSE | 1 oder 2 Filets

18,00 28,00



nur zur Mittagszeit



**oberio-schweinsschnitzel**

ERDÄPFEL | KL. GEMISCHTER SALAT 13,00 17,00  
POMMES | KL. GEMISCHTER SALAT 14,00 18,60

**sonnenputenschnitzel**

ERDÄPFEL | KL. GEMISCHTER SALAT 14,00 18,00  
POMMES | KL. GEMISCHTER SALAT 15,00 19,60

Zum Braten, Backen und fürs Salatdressing verwenden wir das kaltgepresste und anschließend schonend neutralisierte Rapsöl aus Mauthausen. [www.muehlvierteloel.at](http://www.muehlvierteloel.at)

**Information bezüglich von Allergenen:**

Wir bitten, sich im Bedarfsfall persönlich an uns zu wenden. Wir finden gemeinsam die richtigen Speisen.

do-sa

## warme heurigenkarte

<b>die ganze surstelze für 2-3 P.</b> ETWA 1 KG MIT SENF & KREN	24,00
<b>stelze 20 dkg   30 dkg</b> MIT SENF & KREN	10,00 14,00
<b>stelzenburger</b> MIT KNUSPRIGEN SCHWARTL- WÜRFERL   SENF   KREN   ZWIEBEL	14,00
<b>krustenschopf</b> MIT SENF & KREN	10,00 14,00
<b>z'rissene sau</b> PULLED PORK ODER MIT PULLED SONNENPUTE   GETOASTETES SCHWARZBROT   KALTER KRAUT- SALAT   ZWIEBEL   ZWIEBELKETCHUP   KNOBLAUCHSOSSE	15,00 21,00
<b>warme salatforelle</b> BLATTSALAT   WALNUSSKERNE   HAUSMARINADE <b>1 oder 2 Filets á 10 dkg</b>	15,00 24,00
<b>raclettkäsebrot</b> AN MARINIERTEM BLATTSALAT (VEGANER KÄSE MÖGLICH)	7,50 10,00
<b>mit Johannas Hausspeck</b>	10,00 14,00
<b>weisswurst oder scharfe</b> HAUSMACHERSENF ODER HAAS- SENF   1 STK. BREZN ODER GEBÄCK	6,00 8,00
<b>Portion Hausmachersenf extra .....</b>	1,00
<b>Am Donnerstag ist Bürgertag! Zur Wurst ist 1 Bier frei!</b>	1/3 1/2

## Geschichte zum alten Backhaus am Rohrergut zu Hausleiten/Oftering



Für unsere vermutlich über tausend Jahre alte Hofstätte gibt es schriftliche Belege in Analen über das „Rohrergut“ ab 1650. Der älteste Torbogen des Vierkanfers stammt aus dem Jahr 1758. Die Erbhofchronik weist uns seit 1746 als ältesten Erbhof Ofterings aus.

Das alte Backhaus wurde 1856 in der Blütezeit der Bauernbefreiung als ein zusätzliches Wohn- und Wirtschaftsgebäude mit Backofen, Presshaus, Troadboden und Auszugwohnung von Helgas Ururgroßeltern Philipp und Susanne Roitner errichtet, nachdem sie 1853 geheiratet hatten. Der Backofen verlor etwa 1960, das Presshaus etwa 1970 seine Aufgabe.

Erst 2004 fand das Backhaus mit der Restaurierung durch Helga und Hannes Wild wieder seine volle neue Bestimmung als Hort gemütlichen Beisammenseins und des Feierns mit hoher Qualität und in authentischem Rahmen. Ab 2017 führte Tochter Johanna den Betrieb gemeinsam mit ihrem Vater, um den Erbhof nun nach erfolgter Übergabe am 1.1.2024 in der 8. Generation gemeinsam mit Ihrem Gatten Roman Salinger und unter Mitarbeit der Eltern zu neuen Ufern zu führen.

**Alle Preise** sind Inklusivpreise in €. Für eine kleine Portion verringert sich der Preis um € 1,50, wenn nicht anders angegeben.

**Saisonal können Beilagen** je nach Verfügbarkeit von der Speisekarte abweichen.

do-sa

## kalte heurigenkarte



<b>aufstrichteller</b> SCHNITTLAUCHTOPFEN   ERDÄPFELKÄSE   KÜRBISKERN- AUFSTRICH   FRISCHGEMÜSE	9,40
<b>häusl's schaffrischkäse</b> KÜRBISKERNPESTO   FEIGENSENF   KERNÖL	12,00
<b>aufstrichbrot 1 oder 3 Arten</b> SCHNITTLAUCHTOPFEN   ERDÄPFEL- KÄSE   KÜRBISKERNAUFSTRICH	6,80 8,40
<b>jungstier sauer</b> MIT BLATTSALAT   ZWIEBEL   BALSAMICO	12,00 16,00
<b>fleischerknacker sauer</b> saisonnell von April bis September ZWIEBEL   FRISCHGEMÜSE   APFELESSIG	9,00 12,00
<b>ofteringer kürbiskernöl</b> KÄNNCHEN EXTRA 0,02l   0,04l	1,20 2,00
<b>gebäck vom zitterl</b> HANDSALZSTANGERL   LAUGEN- BREZERL   KARTOFFELWECKERL   KÜRBISWECKERL   ROGGEN- STANGERL	2,00
<b>ofteringer schwarzbrot</b> 1 SCHEIBE VOM 1 KG-STRIEZEL ODER ½ SCHEIBE VOM GROSSEN STRIEZEL	0,90
<b>kalter schweinsschopf</b> KREN   SENF   SAUERGEMÜSE	9,00 12,00
<b>schopfbratlbrot</b> ERDÄPFELKÄSE   KREN   PAPRIKA SAUERGEMÜSE   PEPIS PFEFFERONI	9,00 12,00
<b>johannas speckbrot</b> JOHANNAS HAUSSPECK   HAGMÜLLER BIO-TOPFENAUF- STRICH   KREN   APFELSPALTEN	9,00 12,00
<b>mangalizza speckbrot</b> MANGALIZZABAUCH VOM ARCHE-HOF GUT HABERHEIDE   BIO-KNOBLAUCHTOPFEN VOM HAGMÜLLER   KREN   APFELSPALTEN	9,00 12,00
<b>speck'zialitätenplatte</b> MANGALIZZABAUCH   VULCANO- SCHINKEN   JOHANNAS HAUSSPECK   HAGMÜLLER BIO-KNOBLAUCH- TOPFEN   APFELSPALTEN	16,00 23,00
<b>VULCANO teller</b> VULCANOSCHINKEN   KÜRBISKERN- AUFSTRICH   KÜRBISKERNPESTO   GETROCKNETE TOMATEN	18,00 25,00
<b>VULCANO stangerl</b> der kleine ganz große Genuss VULCANOSCHINKEN MIT KÜRBISAUFSTRICH IM WARMEN KÜRBISKERNWECKERL	11,00

**brot im körperl**

# fia de kloan

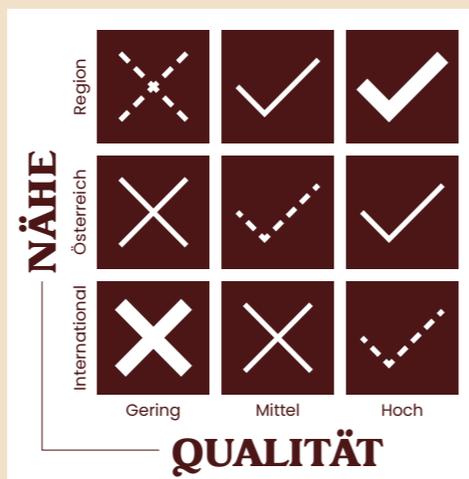
Kinder bis 10 Jahre essen bei uns zum Familien-Zwerglerpreis!

<b>kindertopfenbrot</b>	4,00
<b>miss piggy jausenteller</b>	7,00
<b>kinderraclettkäsebrot</b>	7,00
HEISS   BLATTSALAT	
<b>warmes kinderbratlteller</b>	7,00
SERVIETTENKNÖDEL   BRATLSAFTL	
<b>kinderspaghetti</b>	6,00
MIT TOMATENSOSSE WARM	
<b>kinderserviettenknödel</b>	3,00
MIT BRATLSAFTL WARM	
<b>kinderhascheeknödel</b>	6,50
SAUERKRAUT   BRATLSAFTL WARM   1 Stk.	
<b>kinderputenschnitzel</b>	7,00
(nur Mittags)	
MIT POMMES UND KETCHUP	
<b>erdbeersirup bio</b>	2,00 / 2,50
G'SPRITZT 0,3l / 0,5l	

## Regionalität ist das Spiel mit Qualität & Nähe

Immer auf der Suche nach höchster Qualität für unsere Gäste freuen wir uns, wenn wir diese möglichst in der Nähe finden, eingedenk unseres CO2-Fußabdruckes, den wir hinterlassen. Gleichzeitig tun wir uns auf kurzen Entfernungen mit Frische, Geschmack und gleichzeitig persönlichem Kontakt für eine glaubwürdige Botschaft des Produktes leichter.

Die von „Kulinarik Vierkanterland“ entwickelte REGIONAL-MATRIX zeigt was wir wollen. Geringe Qualität gar nicht, hohe Qualität ist auch international akzeptabel, aber am liebsten ist uns regionale höchste Qualität. So haben wir unsere folgenden Produzenten und Lieferanten gefunden.



### Unsere Produzenten & Lieferanten

**Fleisch:** Gourmetfein Marke Oberio OÖ. mit einzigartiger Herkunftsbezeichnung und hunderten Vertragslieferanten: Schweinsschopf, Surschopf, Stelzen, Schnitzl, Ripperl, Grillschopf und Grillwürste vom Schwein, GAB vom Jungstier, Gulaschfleisch vom Jungstier, www.gourmetfein.com

OÖ. Rinderbörse mit 2000 Vertragslieferanten über die Plattform Transgourmet: Beiried, Steaks, Schulterschierzl, www.rinderboerse.at, www.cultbeef.at

Fleischhauerei Führer Oftring: Schweinsschopf, Junglamm, Weißwürste, www.facebook.com/fleischhauerei

Gut Haberheide Fam. Spitzbart Laakirchen: Mangalizza- und Durckspeck und auch Fleisch, Grammeln, Blunzn, Freilaufmasthendl www.hoidinger.at

Fam. Langmayr Moos, Ansfelden: Ansfeldner Weidegänse und Weideenten, www.freilandgaense.at

Franz Haberl, Vulcano Schinkenmanufaktur Auersbach Stmk.: Luftgetrockneter Schinken 8 Monate gereift www.vulcano.at

Hagmüller Kirchstetten/Oftring: Biosciutto von in Kirchstetten aufgewachsenen Bio-Wiesenschweinen, in Parma (It.) 16 Monate gereift www.wiesenschwein.at/biosciutto/

Jagdgesellschaft Oftring: Ganze Rehe - Nose to Tail verarbeitet www.oftring.at/Jaegerschaft\_Oftring

Damwild Gruber Marchtrenk: Ganze Damhirsche - Nose to Tail verarbeitet

Salinger-Hausschweine vom eigenen Betrieb in Neubau/Hörsching - Nose to Tail verarbeitet

**Fisch:** Fam. Hiesmayr, Jägerbauer Fischspezialitäten: Räucherforellenfilets, Forellen, Saiblinge, Lachsforellenfilets www.jagerbauer.at

D.I. Marc Mössmer, Teichgut Haslau & Biofisch-Manufaktur Wien, Hetzendorferstraße: Geschöppte Filets vom 6-jährigen Waldviertler Demeter-Biokarpfen, sind weniger Fett als eine Forelle, www.biofisch.at/marc-moessmer/

**Eier:** Günther Rieder vlg. Bauernschuster Trindorf/Oftring: Eier von Freilaufhühnern

Niederwimmerhof Fam. Wurm, Oberneufahrn/Marchtrenk: Das Wies'nei vom mobilen Stall, www.niederwimmerhof.com/wiesn-eier

**Gemüse, Obst:** Nachbars Garten, Familie Wurm Oberbuch/Oftring: Alle Gemüsesorten in Bioqualität, www.nachbarsgarten.at

Frischgemüse Obermayr/Fam. Hehenberger Taubenbrunn/Pupping: Alle Gemüsesorten, www.frischgemuese.sta.io

Gemüsehof Wild-Obermayr Niederneukirchen: Gemüsespezialitäten www.gemuesehof.jimdo.com

Ab Hofverkauf Fam. Heidinger, Schafwiesen: Erdäpfel www.heidingerhof.at

Pepis Biogemüse Fraham: Sauergemüse, www.pepis.eu

Wasmayr Puchham Alkoven, Fam. Jungmayr: Natursauerkraut

Fam. Neulinger Oftring: Zuckermais, verschiedene Gemüse

Lindinger und Ecker KG Taubenbrunn: Puppinger Spargel www.puppinger-spargel.at

Lehner Beerestark Haag/NÖ: Erdbeeren, Heidelbeeren und Spargel aus Folienhäusern in der Vorsaison, www.lehners-beeren.at

Marillenhof Gruber Niederneukirchen: Marillen, Zwetschken, Marmeladen, www.marille-ab-hof.at

Fam. Meindlhumer Oftring: Apfel/Saft, www.meindlhumer-oftring.at

LGV Sonnengemüse eGen. der Wiener Gärtner über die Plattform Transgourmet: Paprika und Gurken in den Randsaisonen www.lgv.at

Getrocknete Tomaten aus Sizilien kauft Johanna beim Transgourmet und legt sie in original direkt gepresstes griechisches Olivenöl selbst ein.

**Milchprodukte:** Schärädinger AMA-Gütesiegelprodukte über die Plattform Transgourmet: H-Milch, Kaffeesahne, Schlagobers, Sauerrahm, Butter, Affineurkäsesorten, Schlierbacher Bioklosterkäse www.schaerdinger.at/produkte/milch

Familie Hagmüller Oberbachham: Bio-Topfen und Knoblauchbällchen, Past. Milch www.slow-food.at/genussfuehrer/1/biohof-hagmueller

Fam. Spitzer, St. Marienkirchen/H.: Häusl's Bioschafkäseprodukte, www.haeusl.at

A2-Milch Fam. Wallner Scharnstein: Milchprodukte für Lacto-Allergiker www.a2milch.at

Loishof, Christian Stöbich Sarleinsbach: Mühl4tler Bioparmesan GRANA GRANIT, www.loishof.at

Käserei Lingenau: Bergkäse aus Vorarlberg, www.sennerei-lingenau.at

Fam. Wolfmayr St. Martin/M.: Bauernhofeis, www.bauernhofeis.at

**Öle:** Verein Mühl4telöl & CoKG Mauthausen: 100% Rapsöl von 700 OÖ. Bauern kalt gepresst, www.muehlvierteloel.at

Mehr vom Kern - Fam. Weber Bachham/Oftring: Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Pesto, www.steinhausergut.at

**Brot, Mehl, Reis:** Bäckerei Zitterl St. Marien/N.: Tiefkühlgebäck, Knödelbrot, Semmelbrösel, Faschingskrapfen (95% des Mehles von der Regionalmühle Passenbrunner). www.zitterl.at

Bäckerei Hochmair Oftring: Schwarzbrot www.facebook.com/baekereihochmairkarl

Passenbrunner Mühle Niederneukirchen: Bio-Mehle, www.passenbrunner-muehle.at

Bäuerliche Mehlspeisen aus St. Marien

Fam. Weinbergmair Haiding: Bauernkrapfen

Hannes Engel, Sonnenfarm Marchtrenk: Sonnenreis, www.facebook.com/sonnenfarmmarchtrenk

Österr. Bergkräutergenossenschaft eGen. in Sarleinsbach: Kräuter, Gewürze, Tees www.bergkraeuter.at

Almi GmbH Oftring: Gewürze, www.almi.at

**Getränkeliieferanten:** Alle Getränke- und Weinproduzenten sind in der Getränkekarte angeführt.

**Handelsplattformen:** Wir sind auf gutem Weg beim Aufbau unseres Lieferantennetzwerkes direkt zu ursprünglichen bäuerlichen Produzenten, die beste gastrotaugliche Qualität zu liefern im Stande sind. Die Gastro-Partner Transgourmet/Traun und der Frischelieferant Kröswang in Kickendorf / Grieskirchen sind bei so manchen bäuerlichen Produkten eine praktische Handelsplattform. Beide Unternehmen engagieren sich sehr professionell u.a. für regionale österreichische Produzenten mit AMA-Gütesiegel und Tierwohl. Außerdem gibt es weitere unabkömmliche Produkte des täglichen Bedarfes, die wir von dort abdecken. Wenn nicht schon oberhalb erwähnt seien hier weitere Beispiele wie folgt angeführt:

Bauernlandpommes Fa. Weinbergmayer Wolfen: Pommes nur aus Österreichischen Erdäpfeln aus Hollabrunn mit AMA-Gütesiegel www.weinbergmaier.at Regionalität & Rohstoffe | II-er Pommes aus Frastanz Vorarlberg: Pommes von Kartoffeln mit AMA-Gütesiegel | Wiener Zucker von der Agrana Tulln | Sonnenputenschnitzel von Geflügel Wech/Kärnten mit AMA-Gütesiegel | Knusper-Grammeln der Otto Schachinger GmbH, Enzersdorf/Fischa www.schachinger.at Händlmayr Hausmachersenf aus Regensburg www.haendlmaier.de | Manner Kochschokolade Wien www.manner.com



# nachspeisen

## bäuerliche mehlspeisen

VERSCHIEDENE TORTEN & KUCHEN  
FINDEST DU AN DER KÜHLVITRINE

## warme mehlspeisen

**topfenmarillenstrudel** 4,90

## bauernkrapfen

MIT MARILLENMARMELADE 4,90

## warmes schoko- od. mohnküchlein

MIT EISKUGERL DER SAISON  
UND SCHLAGOBERS 8,40



## BAUERNHOF-EIS®



**sorbet's** 2,00

ZITRONE | ERDBEER |  
PASSIONSFRUCHT-MANGO |  
*je Kugel*

**milchrahmeis** 2,00

VANILLE | SCHOKO |  
STRACCIATELLA | *je Kugel*

**kleiner bengel** 4,80

2 KUGELN EIS | SMARTIES |  
SCHLAG | TÜTE

**kleiner bauernhof-  
eiskaffee** affogato 5,40

1 KUGEL VANILLEEIS | ESPRESSO

**großer bauernhof-  
eiskaffee / kaukau** 8,40

3 KUGELN VANILLEEIS | SCHLAG

**anbandla** 8,80

3 KUGELN VANILLEEIS |  
HEISSE HIMBEEREN | SCHLAG

**eisguglhupf** 22,00

EISSORTEN NACH SAISON |  
FRÜCHTE | *für 4-6 Personen*

# lass dich feiern!

## Speisekarte auf Bestellung

**Hochzeiten, Geburtstags- und Firmenfeiern, Tauf-, Erstkommunions-, Firmungs- und Konfirmationssessen sind unsere Passion.**

Ich zeige Ihnen für Ihre persönliche Feier jederzeit gerne unsere Möglichkeiten in unserem altherwürdigen Haus aus dem Jahr 1856. Ich stelle mit Ihnen gemeinsam das richtige Essen, samt Getränken aus einem reichhaltigen Angebot für Ihr Fest zusammen. Für die konkrete Feinabstimmung vereinbaren wir gern einen eigenen Gesprächstermin.

**Wir kochen alles selbst** aus besonders qualitätsvollen, regionalen Produkten. Unsere Leistungen rechnen wir traditionell laut Speisekarte ab oder stellen auf Wunsch gern ein individuelles Gesamtangebot.



### Ihre Johanna Salinger

Wirtin Altes Backhaus in Otterring

Absolventin der Tourismusschule Klessheim mit anschließenden Einsätzen in 4- und 5-Sternehäusern, Zusatzausbildungen als Dipl.-Wein-Jungsommeliere, Dipl.-Fleischsommeliere, Dipl.-Barkeeper und landwirtschaftliche Facharbeiterin



Fotocredit: www.streif-photography.com

## vorschläge für ihre menükarte

### vorspeisenauswahl

Aufstrichvariation je 4 Personen, Vulcano Rohschinkensteller, köstliche Platten mit Backhaushäppchen, große Vorspeisenplatte

### suppenauswahl

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Nudeln, Grießnockerl, Leberknödel oder Fleischstrudel

Cremesuppen: Tomaten, Karotten, Kürbis, Spargel, Lauch, Pastinaken oder Knoblauch

Feurige Kartoffelspecksuppe

Minestrone (italienische Gemüsesuppe)

### beispiele von menühauptspeisen

ergänzend zur Tageskarte

Rinderbraten, Kalbsbraten, gekochter Tafelspitz, Roastbeef in Portweinsauce, gekochtes Rindfleisch vom Schulterscherzl, Zwiebelrostbraten, gebratener Lammschlegel, Irisch Stew von der Jung-Lammshulter, Rindsgeschnetzeltes vom Beiried a la Stroganoff, Burgunder Schmorbraten vom Bio-Damhirsch, Rehragout, überbackene Speckknödel, Gegrilltes, gegrillte Lachsforelle, Forelle Müllerin, Wiener Schnitzl (Kalb, Schwein, Pute), Backhausschnitzel mit Speck- und Kräutertopfen, Rehschnitzel in Haselnusspanade, Backhendl, Gebratene Weidegans und Weideente aus Ansfelden

**Vegetarische Gerichte:** Spargelrisotto, Spinatknödel, Topfen-Parmesanknödel, Tomaten-Melanzaniragout, Erdäpfel-Käselaiabchen, Linsenlaiabchen, Bandnudeln mit Kürbis-Paprikasauce, Krautfleckerl, Käsespätzle.

### nachspeisen für feierliche anlässe

Warmer Schokokuchen, Strudel kleinteilig mit Vanilleeis, Holler-Panna Cotta, Joghurtterrine auf Beerspiegel, Eierlikör-Creme brûlée, Grießflammerie auf Beerspiegel, Schärddinger Affineur Käseteller

lass dich feiern!

## buffets um's schwein

### das ofenfrische jubelbratl

16,00

in der Rein ab 6 Personen

Frisch aus dem Ofen werden die noch dampfenden ganzen Schöpfe von den Wirtsleuten aufgeschnitten und eingestellt: Bratl, Surbratl oder Surstelzen.

**Beilagen:** Moststöcklkraut, Erdäpfel und Serviettenknödel. Blunzn und warmen Krautsalat gibt's auf Wunsch dazu.

### Erweiterungsmöglichkeiten

**Haus-Gramml-, Speck- und Hascheeknödel | je Stk.**

2,00

**Gebackenes ab 10 Personen**

3,00

Schweins- u/o Putenschnitzel, Hendlhaxerl, Gemüse der Saison wie Kürbis, Rauna, Sellerie, Zucchini, Melanzani, ..., ergänzt um Reis und Salate der Saison.

Ab 25 Personen empfehlen wir ein Buffet ev. ergänzt um Leberbunkel, Naturreis aus Marchtrenk, Rosmarinerdäpfel und ein Salatbuffet.

## Unsere Räume mit Sitzplatzkapazitäten:

- Gaststube für 52 Personen
- Gewölbüberl bis 22 Personen
- Backofenüberl für 18 Personen
- Gastgartenbereich bis 22:00 und ohne Musik bis 90 Personen, davon fest überdacht: das Salettl für 30 und die Hütte mit Vordach bis 24 Personen.

Preise pro Person

Fragen Sie uns nach weiteren Möglichkeiten für warme Buffets.

## ritter(-lich) essen

19,00

ab 20 Personen

Der Krustenschopf und die Surstelze werden im Ganzen frisch aus dem Ofen am Brettl eingestellt, um von einem „Ritter aus der Tafelrunde“ aufgeschnitten zu werden. Das Ornat „Schürze und Schwert“ wird von den Wirtsleuten übergeben. Schweinsripperl, Brathendl, Blunzn sind gemeinsam mit Erdäpfeln, Serviettenknödel und Moststöcklkraut in der Ritterpfanne bereits eingestellt.

## das bayerische buffet

16,00

ab 30 Personen

Kartoffelspecksuppe, Ofteringer Weißwurst mit Brez'n, Schopfbratl, Surstelz'n, Grillhenderl, Gebackene Rauna und Kürbis, Krautfleckerl. Weitere Optionen: Überbackene Schinkenfleckerl, Blunzngrestl, Rindsgulasch.

**Beilagen:** Serviettenknödel, Erdäpfel, Moststöcklkraut, Specksauerkraut, Kartoffelsalat, Radi frisch gedreht

## buffets um den backhausjungstier

### der backhausjungstier BBQ-Art 19,00

in der Rein ab 6 Personen

Frisch aus dem Ofen werden die noch dampfenden ganzen Jungstierschopfstücke von den Wirtsleuten in Pfannen aufgetragen.

**Beilagen:** Feldgemüse, Rosmarinerdäpfel, Natursaftl. Auf Wunsch gibt's dazu Papardelle-Nudeln und Salate der Saison.

### Erweiterungsmöglichkeiten

Aufpreis je nach Erweiterung und Personenanzahl

2,00 – 7,00

Im Ganzen gegrillte Lachsforellenfilets, Krustenbratl, gegrillte Hendlkeulen, Spareribs, Gebackenes wie Schnitzl, Hendlteile und Gemüse, Junglammshlögel, Putenrollbraten in Tomaten-Zwiebel-Schmorgemüse.

Ab 25 Personen empfehlen wir ein Buffet ev. ergänzt um Gewürzkrustenschopf, Erdäpfelgratin, Papardelle-Nudeln, Naturreis aus Marchtrenk und ein Salatbuffet.

## buffets rund um den griller

### das sommerliche grillbuffet

19,00

ab 30 Personen

Schweinsschopf u/o Bauch, Käsekrainer von Gourmetfein, Johannas Cevapcici, Jungstier-BBQ im Ganzen Stück gegart, Melanzani-Tomatenragout, Grillkäse  
**Beilagen:** Feldgemüse, Bandnudeln, Rosmarinerdäpfel, Marchtrenker Naturreis, Knoblauch- und Chilisoße, Zuckermais, Grilltomaten, Salatbuffet auf Eis, ...

### Erweiterungsmöglichkeiten

Aufpreis je 10 dkg

**Lammspieße**

3,00

**Cultbeef-Steak**

4,00

Rinderbörse OÖ.

**LOMO ALTO Steak**

5,00

aus Pfarrkirchen/M.

**Lachsforellenfilets**

4,00

im Ganzen | vom Jagerbauer

lass dich feiern!

## unsere kalten buffets

### genussplatte rustikal

ab 6 Personen

Schopfbratli, Speck'zialitäten, Ei, 2 Aufstriche, Frischgemüse, Sauergemüse, Kren, Senf

### geburtstagsplatte

ab 10 Personen

Bratli vom Schopf, Blunzn, Speckspezialitäten, Räucherforelle, Jungstier sauer, Aufstriche, Bioschafkäse, Käseauswahl, Sauergemüse, ...

### das große backhausbuffet

Schweinsbratenplatte vom Schopf und Surstelze mit Kren, Gebackenes Allerlei, Blunzn, Speckspezialitätenplatte, Vulcano-Rohschinkenplatte, Schinkenrollenplatte, Jungstier sauer, gemischte Räucherfischplatte, Aufstriche, Bioschafkäse, Käseauswahl, Salate je nach Saison, Frucht- und Obstplatte

### brotauswahl aus der backhauskarte

Zitterlgebäck aufgeschnitten wie Kürbiskernweckerl, Kartoffelweckerl, Roggenstangerl, Salzstangerl, Laugenbrezlerl und Schwarzbrot von unserem örtlichen Bäcker  
**Erweitertes Brotangebot auf Wunsch:** Schwarzbrotspezialitäten, Störibrot, Baguette und Bauernbaguette oder Jourgebäck



14,00 19,00

18,00 24,00

22,00 28,00

## Exklusive Feiern & Hochzeiten Leistungen / Kosten

Es besteht die Möglichkeit, unser Haus oder abgegrenzte Teile davon gegen eine vereinbarte Raummiete exklusiv zu buchen.

Bei Exklusiv-Veranstaltungen ist die Vorbereitung und Abwicklung mit einem höheren Aufwand verbunden:

- Mehrmalige Besprechungen
- Erhöhter Serviceaufwand und persönliche Bedienung bis zum Schluss.
- Für mitgebrachte Mehlspeisen stehen Besteck, Papierservietten, Dessertteller und Tortenmesser zur Verfügung.
- Die Reinigung der Tischwäsche ist inkludiert
- Für Brautfotos entdecken Fotografen bei uns sicher verschiedene attraktive Plätze.
- Wir stellen gerne den Kontakt zu Fotografen, zum benachbarten Kutschenfahrer, zu Taxis und Hotels her, bzw. unterstützen wir Sie wo es nur geht.

Für diese Leistungen erlauben wir uns, mit Ihnen im Zuge der Festplanung eine Gebühr zu vereinbaren.



## weine

### offene weißweine

	1/8	1/4	Flasche
<b>grüner veltliner hauswein</b> Wimmer Frauendorf	3,20	5,80	11,00
<b>grüner veltliner</b> Classik Breitenfelder Kleinriedenthal	4,40	8,00	22,00
<b>grüner veltliner</b> Steinperz Weinviertler DAC Urgesteinslage Hindler Schrattenthal	4,80	9,00	24,00
<b>gelber muskateller</b> Rudolf Muster Pössnitz Leutschach	4,40	8,00	22,00

### weitere weißweine siehe aushang

### offene rotweine

	1/8	1/4	Flasche
<b>zweigelt hauswein</b> Wimmer Frauendorf	3,20	5,80	11,00
<b>zweigelt</b> exquisit Schulz Dobermannsdorf	4,80	9,00	24,00
<b>blaufränkisch</b> J. Heinrich Deutschkreuz oder von Ronni Kiss aus Jois	4,80	9,00	24,00
<b>merlot</b> exquisit Schulz Dobermannsdorf	4,80	9,00	24,00
<b>unsere Granaten:</b>			
<b>cuvee grand reserve</b> Schulz Dobermannsdorf	6,80	13,00	34,00
<b>pinot noir</b> Ronni Kiss Jois	6,80	13,00	34,00



## Das Trinkgeld

„Reden wir einfach drüber“

Um mit dem „Ohr am Gast“ zu sein, wird möglichst von den Hausleuten kassiert. Das Trinkgeld kommt dabei in das spezielle Trinkgeldtascherl, und wird zwischen Bedienungs- und Küchenpersonal gleichwertig aufgeteilt.

### Zur Orientierung:

Je nach Zufriedenheit und Wohlfühlmoment des Gastes wird gerne bis zu einem Euro und auch mehr je Gast gegeben. Die österreichische Trinkgeldtradition bewegt sich um 5 bis 10% des Rechnungsbetrages.

**Gute Mitarbeiter** sind unser größtes Kapital. Lassen wir sie gemeinsam hochleben.

# getränke



bier vom fass	0,2l	0,3l	0,5l
hofstetter kübelbier	3,60	4,40	5,40
freistädter ratsherrn	3,60	4,40	5,40
mühl4tler vierkorn (thorbräu)	4,00	5,00	6,00
vierkorn x kübelbier Mischung	3,80	4,70	5,70
radler mit almdudler	3,30	4,00	5,00
radler sauer mit soda	3,30	4,00	5,00

## flaschenbiere

mühlviertler altbier 0,5l thorbräu ottensheim	6,00
weissbier hell 0,5l arcobräu	5,00
freibier alkoholfrei 0,5l schloss eggenberg	5,00
weissbier hell alkoholfrei 0,5l arcobräu	5,00

aus den bauernkellern	0,3l	0,5l	1,0l
most Hirschvogel, Schauersfreiling, Wiesmeier, Prisching Mischling oder Apfel			
pur g'spritzt	4,00	5,00	9,50
	3,00	4,00	
dreier most oder mostkaiserg'spritzt	3,80	4,80	
speckbirnen cider Hirschvogel, Schauersfreiling	0,2l 0,75l	6,80 20,00	

bäuerliche säfte	0,3l	0,5l	1,0l
kulturapfelsaft Meindlhumer, Oftering	4,00	5,00	9,50
g'spritzt Ltg / Soda	3,00	4,00	
apfelmischsäfte Hirschvogel Naturtrüb / Weichsel / Karotte	4,20	5,20	9,90
g'spritzt Ltg / Soda	3,40	4,40	
fruchtnektar z.b.: Marille u.a. oder traubensaft rot	4,50	6,00	11,00
g'spritzt Ltg / Soda	3,60	4,80	

limonaden	0,25l / 0,33l	0,5l
almdudler / schartner zitrone / frucade / mü4tla cola / mü4tla cola ohne zucker / orangennektar oder johannisbeere von Rauch	4,00	5,00
g'spritzt Ltg / Soda	3,00	4,00



Fotocredit: www.streif-photography.com

g'spritzte	
g'spritzer weiß / rot 0,25l	3,50
sigi g'spritzer Sommer X 0,5l	4,00
süß g'spritzer mit Almd. 0,25l	4,00
kaiser g'spritzer Holler-Eis-Zitrone 0,25l	4,80
aperol g'spritzer 3cl Aperol 0,25l	6,20
aperol white sparkling 3cl Aperol 0,25l	7,90
white sparkling Dockner 0,2l	7,90
jojo-berry reisetbauer „LILLET“ aus AT 0,25l	7,90

wasser	
vitus quelle prick / still 0,33l / 1,0l	3,00 / 6,00
zitrone / hollersirup Soda / Ltg 0,33l / 0,5l	2,80 / 4,00
soda / leitungswasser	0,25l 0,80 0,3l 1,00 0,5l 1,50 1,0l 2,00

**Pro Flasche Wein ist ein Krug Leitungswasser frei!**

kaffee	
von Alps Coffee Schreyögg	
verlängerter	3,50
espresso klein groß	3,40 4,20
cappuccino	4,00
backhauskaffee	5,20
latte macchiato	4,80
heiße schokolade	5,20
lumbumba Heiße Schoko & Rum	6,80
tee	
Sonnentor oder Bergkräuter	
große tasse tee verschiedene Sorten	3,80
zitronensaft handgepr. 2cl	1,00
rum extra 2cl	2,00

## johannas cocktails

mü4tla cola organic-rum 2cl / 4cl	5,90 / 7,80
mü4tla cola bacardi 2cl / 4cl	4,80 / 6,80
o-wodka apfel Naturtrüb 2cl / 4cl	5,90 / 7,80
partymineal o-wodka & sozi 2cl / 4cl	5,40 / 7,00
reisetbauer blue gin tonic 2cl / 4cl	5,90 / 7,80
kirchberg mule Reisetbauer Wodka und Apfel-Ingwer, Eis, Limette 2cl / 4cl	5,90 / 7,80

gebranntes & liköre	2cl	4cl
hirschvogel Williams / Zwetschke / Marille / Schartner Kirsche	4,00	7,00
wiesmeier gebranntes Williams / Zwetschke / Marille / Haselnuss / Wiesmeister Kräuter-Bitter	4,00	7,00
wiesmeier liköre Heidelbeer / Preiselbeer / Himbeer	3,00	5,00
brückl-mayr freiling Kirsch Nussgeist	5,00 / 9,00	3,00 / 5,00
josef fahrthofer öhling mostviertel Organic Premium Rum / Organic Premium Wodka	4,00	7,00
affenzeller fine austrian whisky Blend / Single Malt		5cl 8,00
die ganz edlen Williams Reisetbauer Williams Weltmeister Marille Stefan Heigl	1cl 4,00	2cl 6,00 4cl 10,00

# das zeichnet uns aus

## WIR KOCHEN ALLES SELBST:

Nur mit den besten, saisonal reifen, regionalen Lebensmitteln mit mehr Frische, Geschmack und den natürlichen Inhalten ohne zusätzlicher Hilfsstoffe.

Mit zunehmender Verarbeitung des ganzen Produktes drücken wir der Natur und den uns persönlich bekannten Lieferanten unsere Wertschätzung aus.

## WIR KAUFEN ÖSTERREICH EIN: WARUM?

In der flächengebundenen bäuerlichen Tierhaltung Österreichs ist das Wohl der Tiere am Hof noch überblickbar. Weiters haben wir den höchsten Bioflächenanteil Europas. Der Wert der Erhaltung der bäuerlichen Landwirtschaft mit weitestgehend GMO-freier Produktion und strengsten Pflanzenschutzzulassungsverfahren durch die AGES, kurze Transportwege mit mehr Frische und Geschmack bei geringem CO<sup>2</sup>-Fußabdruck und das international hoch angesehen österreichische Lebensmittelbuch (Codex Austriacus) sind nur einige der Beweggründe dafür zu nennen, um beim Einkauf 100% für Österreich zu stimmen. Kaufkraft, Wertschöpfung und Arbeitsplätze mit hohen Sozialstandards und Steuern bleiben auch im Land. Die Versorgungssicherheit wurde durch Corona und Ukrainekrieg bewusst gemacht. Auf unseren Saisonkarten gibt es vereinzelt ausgesuchte Spezialitäten aus anderen Ländern. Dann steht das aber klar angeschrieben.

**DEN WEG ZUM MASSVOLLEN FLEISCHGENUSS** ebnen wir durch mindestens 10 fleischlose Speisen in unserem Angebot und der neuen Möglichkeit Fleisch als Beilage zu bestellen.

## MIT DEN „DIRNDL- & BUA“-PORTIONEN

für den kleineren und größeren Hunger arbeiten wir erfolgreich gegen Lebensmittelverschwendung und kostendämpfend für unsere Gäste.

## FAIRE PREISGESTALTUNG:

Unsere Preisgestaltung orientiert sich nicht nach fixen %-Aufschlägen auf den Einkauf, sondern berücksichtigt den tatsächlichen Aufwand für Einkauf, Küchen- und Servicepersonal, Gebäude und Betrieb, Risiko versus Gewinn.

Das hat für den Gast den Vorteil, dass nicht das billigste Produkt die Maxime beim Einkauf ist. Wir bitten Sie liebe Gäste, bei der Beurteilung der steigenden Gastropreise die Lohnkostenentwicklung mitzudenken. Denn, gutes Personal braucht für sein Engagement faire Bezahlung. Familien haben's bei uns besonders gut: Kinder essen bei uns zum Zwergerlpreis merkbar günstiger.

## PRODUZENTENLEXIKON & GLOSSAR:

Hier an dieser Stelle ist zu wenig Platz, um näher auf die vielen angesprochenen interessanten Themen einzugehen.

Im Innenteil auf Seite 6 und 7 haben wir für Sie ein umfassendes Produzentenverzeichnis angelegt. Freuen Sie sich auch auf ein kurz gefasstes, gastrospezifisch knackiges Fachbegriffsglossar, dass am Gästetisch verfügbar sein wird. Daran arbeiten wir.

# wir fragen!

## GAST fragt WIRT fragt PRODUZENT

Essen und Trinken ist erst richtig gut, wenn der Gast weiß was drin ist!

Beim direkten Einkauf mit kurzem Weg reden WIRTE und PRODUZENTEN im Sinne des GASTES vor Ort miteinander.

## UNSER ZIEL:

Wir wollen mit dem Gast von uns aus kompetent und 100% transparent über unsere Speisen und deren Inhaltsstoffen am Teller reden können.

**Dazu müssen wir beim Einkauf FRAGEN stellen!**

Fortschreitend sollen dazu durch ein kollegiales Netzwerk von Wirten mit Einbeziehung von Lieferanten, Fachleuten und einer Gästeanwaltschaft Fragen und Wissen gesammelt, und für alle in der Gastronomie Beteiligten verfügbar werden.

Wer möchte hier mitarbeiten? Bitte melde Dich bei Seniorwirt Hannes Wild  
0650 6363285, [info@backhaus.at](mailto:info@backhaus.at)



Wir profitieren von verschiedenen Mitgliedschaften bei wertvollen Organisationen. Mit „WIR FRAGEN“ wollen wir mehr Eigenverantwortung ins Spiel bringen.

