



F

O

O

D



www.altespresshaus.at

Welcome to WONDERLAND

Kreiert, perfektioniert und eine Komposition aus Kreativität und Individualität. Wir wollen euch die Möglichkeit bieten sich frei zu fühlen. Frei von Stress, Etikette und Sorgen.

Wir leben und lieben den Spirit der Gastro! Und diesen Spirit wollen wir euch weitergeben. Durch Begrüßung mit Handshake und mit viel Liebe zum Gast.

Lasst uns leben, lieben und genießen!

2019 - 2021

falstaff



85 Punkte

RESTAURANT
& GASTHAUS GUIDE 2021

2015 - 2018

falstaff



83 Punkte

RESTAURANTGUIDE 2018





— AMA —

GENUSS REGION

GASTRONOMIE

Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

Niederösterreichisches Rind & Schwein:
Kohl und Babinger GmbH, Erlauf

Mangalitzta-Schwein:
Bezug über FOODINK, Wien

Niederösterreichisches Rind & Schwein:
Moser Fleisch & Wurstwaren, Wieselburg

Milch und Milchprodukte:
aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier:
aus österreichischer Freilandhaltung

Erdäpfel, Zwiebel, Karotten und Sellerie:
aus heimischer Landwirtschaft

Fisch:
aus heimischen Gewässern

Wild:
aus heimischen Wäldern

Wein aus Niederösterreich:
Weingut Denk, Wösendorf und Weingut Taubenschuss, Poysdorf

Pielachtaler Dirndl:
vom Dirndl Haus, Loich im Pielachtal

Mostviertler Mostbirn:
Edeldestillerie Farthofer, Öhling

Vorspeisen

	EUR
CLASSIC „BEEF TATARE“	14
PIKANT GEWÜRZT / RÖMERBROT / BUTTER	
RÄUCHERLACHSMOUSSE	14
GETOASTETES SCHWARZBROT / WACHTELEI / BUTTER / DILL	
STEAK — ROLLS	10
MAKI 3 STK. / BEEF TARTAR ON THE TOP / MARINIERTE GURKE & EINGELEGTER KÜRBIS / CHILI — MAYONNAISE / SOJA SAUCE / INGWER EINGELEGT / WASABI PASTE	
ROLLING PRESS (VEGGIE)	7,5
CALIFORNIA ROLLS 3 STK. / ROTE RÜBE MARINIERT / WASABI — MAYONNAISE / SESAM / SOJA SAUCE / INGWER EINGELEGT / WASABI PASTE	
—WAHLWEISE MIT RÄUCHERLACHS	10

Suppen

RINDERKRAFTSUPPE MIT WURZELGEMÜSE	EUR
MIT FRITTATEN	4,5
MIT LEBERKNÖDEL	5
ROTE RÜBEN — CREMESUPPE	6,5
KREN ESPUMA / KRESSE	
—WAHLWEISE MIT 1 STK. GARNELE	11
MOSTSCHAUMSUPPE	6
PARMESAN CHIP / SCHNITTLAUCH	

Salate

EUR
CRISPY CHICKEN SALAD 14

HONIG – SENF DRESSING / CASHEW NÜSSE / GRANATAPFELKERNE / BABYSPINAT

GEBRATENE HÜHNERSTREIFEN 12,5

BLATTSALAT–MIX / KÜRBISKERNÖL VINAIGRETTE / COCKTAILTOMATEN

CEASAR'S SALAD 12

PARMESANDRESSING / WEIßBROT-CROUTONS

WAHLWEISE MIT:

2 STK. GEBR. RIESENGÄRNELEN 16,8

HÜHNERFILETSTREIFEN 13,8

RINDERFILETSTREIFEN 16,8

Beilagensalate

BLATTSALAT–MIX 4,5

DRESSING NACH WAHL:

HONIG–SENF

KÜRBISKERNÖL VINAIGRETTE

BALSAMICO

PARMESAN

Burger

PRESSHAUS BURGER EUR
10

HAUBIS BUN MIT SESAM / ZART GEBRATENES RINDFLEISCH

HAUSGEMACHTE SAUCE / TOMATEN / GURKEN / ZWIEBEL / SALAT / KÄSE

MIT BURGERPOMMES 12,5

BLACK PRESS BURGER 17

BLACK BUN / ROSA BEIRIED / KARAMELLISIERTER ZWIEBEL / SOUR CREAM / SALAT

MIT SÜßKARTOFFELPOMMES 19,50

LADY "M" (VEGAN) 11

HOMEMADE KRÄUTERFLADENBROT / FALAFEL PATTY / HUMMUS / RUCOLA /

GETROCKNETE TOMATEN

MIT SÜßKARTOFFELPOMMES 13,50

WONDER—BURGER 13

BRIOCHE BUN MIT SCHWARZEM SESAM / ZARTGEBRATENER BEEF — BURGER AUS

ÖSTERREICH / TOMATENCHUTNEY / ROTE ZWIEBEL / KRESSE / RUCOLA

MIT BURGERPOMMES 15,5

ANTONIO BANDERAS 17

RED CHILI BUN / WAGYU PATTY / SALSA / CHEDDAR / RÖMERSALAT / ROTE ZWIEBEL

MIT TORTILLA CHIPS

UNSERE
EMPFEHLUNG

DAZU

Dips

	EUR
WURZER'S KÜRBIS CHILI SAUCE	2
KETCHUP	1
COCKTAILSAUCE	1,5
SAUCE TATARE	1,5
SOUR CREAM	1,5
SWEET CHILI	1,5
BBQ	1,5
WASABI CREAM	1,5
MAYONNAISE	1,5
TOMATENCHUTNEY	2
PREISELBEEREN	2
CHILISAUCE	2
CURRYSAUCE	2
HUMMUS DIP	2,5

Für unsere kleinen Gäste

	EUR
KINDER WIENER VOM SCHWEIN ODER HUHN	8
MIT POMMES	

Aus dem Wasser

	EUR
LACHSFORELLE	24
GEBRÄTEN / PETERSILIENERDÄPFEL IN ZITRONENÖL GESCHWENKT / BLATTSALAT	
2 STK. RIESENGARNELEN	20
GEBRÄTEN / ASIA GEMÜSE – MACCHERONI / CASHEWMUS	
CALAMARI FRITTI	16
BLATTSALAT / LEMON DIP	

Bowls

	EUR
CURRY BOWL (VEGAN)	12,5
ROTE LINSEN / NATURREIS / SAISONALES RÖSTGEMÜSE / GEGRILLTER SAITAN	
CASHEWDIP / PETERSILIE / KRESSE MIX	
PUMPKIN BOWL	14
KÜRBISRAHMGEMÜSE / GRILLED CHICKEN / HIRSE / SPINAT / GETROCKNETE	
HEIDELBEEREN / WALNUSKERNE / APFELESSIG DRESSING	

Gebackenes

	EUR
SCHWEINS – WIENER SCHNITZEL	13
PETERSILIENERDÄPFEL / BLATTSALAT	
HÜHNERFILET	13
AUSGELÖST / GEBACKEN / ERDÄPFEL – BLATTSALAT	
WASABI – HUHN	15
AUSGELÖST / GEBACKEN / MIT WASABI BESTRICHEN / ERDÄPFEL-BLATTSALAT	

„ALEX'S PRESSHAUS SPECIAL“

RUCOLA RAVIOLI	12
PARMESANCREME / KÄSEFÜLLUNG / RUCOLA / GLACIERTE	
COCKTAILTOMATEN	
WAHLWEISE MIT	
GEHOBELTEM SCHWARZEM TRÜFFEL	16

Steaks

FILETSTEAK „GENTLEMAN“ 250G	30
FILETSTEAK „LADYLIKE“ 180G	25
BEIRIEDSCHNITTE 220G	23

DAZU SAUCE NACH WAHL

PFEFFERSAUCE

KRÄUTERBUTTER

KÜRBISKERNÖL – NUSS BUTTER

SCHOKO CHILI SAUCE

Beilagen

WEDGES	3
REIS	2,5
PETERSILERDÄPFEL	3
BRATERDÄPFEL	3
BURGERPOMMES	3
SÜßKARTOFFELPOMMES	3
RÖSTGEMÜSE	3



GET THE NEW Altes Presshaus APP



*Tischreservierung,
Take away uvm.!*

Gleich scannen und downloaden!



ODER ONLINE ÜBER

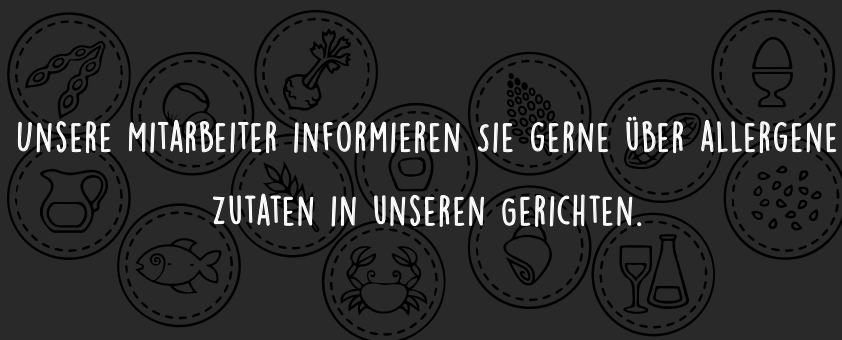


RESERVIEREN

ERFAHRE MEHR UNTER WWW.QUANDOO.AT

Wenn Genuss in Ihrem Leben
eine Rolle spielt,
werden Sie früher oder später
ins Alte Presshaus kommen.

Heabse





Tel.: 07416 52163-0

kontakt@altespresshaus.at

Manker Straße 3,
3252 Petzenkirchen

