

Liebe Gäste

wir heißen Sie herzlich willkommen im **Restaurant Laxenburgerhof!**

Unser Restaurant wird seit 1987 als Familienbetrieb der Familie Eigner geführt, wobei wir uns auf Schmankerl der Österreichischen und insbesondere der Wiener Küche spezialisiert haben.

Tradition seit 1987

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unser Speisen- und Getränkeangebot, bei dem neben den bereits erwähnten Klassikern auch internationale und saisonale Spezialitäten zu finden sind.

Nachhaltigkeit und Regionalität sind von Anfang an wichtige Stützpfeiler unseres Gastro-Konzeptes.

Nachhaltigkeit und Regionalität

So führen wir mit den meisten unserer lokalen und regionalen LieferantInnen bereits seit der Eröffnung langfristige und sehr erfolgreiche Kooperationen.

Wir sind sehr stolz darauf, dass wir die meisten in unserer Küche verarbeiteten Zutaten aus der unmittelbaren Umgebung beziehen und somit unseren Beitrag zur Vermeidung von unnötig langen Transportwegen leisten können.

Wohlbefinden unserer Gäste im Fokus

Neben der Qualität der Zutaten und ihrer Verarbeitung möchten wir vor Allem aber mit natürlicher Gastlichkeit und unserer hohen Serviceorientierung dafür sorgen, dass unsere Gäste, ihr Wohlbefinden und ihre Zufriedenheit immer im Mittelpunkt unseres Handels stehen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, Guten Appetit und freuen uns jederzeit über Ihren nächsten Besuch.

Herzlichst,

Ema Eigner

Ema Eigner und Team Laxenburgerhof

knackfrische SALATE

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT

steirisch panierte Hendlbruststreifen mit
Kartoffel-, Vogerl- und Grüner Salat, Cherry
Tomaten, Kürbiskernöl und Kürbiskerne

€ 14,50

ZITRONELLA SALAT

Vogerl- und Grüner Salat, Radicchio,
Grapefruit, Orangen, Ziegenkäse, Datteln und
Sonnenblumenkerne

€ 13,90

LIDIA'S ENTENBRUST-SALAT

gegrillte Entenbrust-Streifen mit
Schafskäse, Orangen, Walnüssen,
Radicchio, Vogerl- und Grünem Salat

€ 15,50





SPARGELZEIT IM *Laxenburgerhof*



Spargelcremesuppe mit Obershäubchen

6,50 €

Cremige Suppe aus frischem weißen Marchfelder Spargel, verfeinert mit einem Obershäubchen

Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Pesto

8,50 €

Cremige Suppe aus frischem weißen Marchfelder Spargel, verfeinert mit einem Hauch von Bärlauch-Pesto, serviert mit knusprigen Croutons.

Marchfelder Spargel klassisch mit Sauce Hollandaise

15,90 €

Weißer Marchfelder Spargel, perfekt al dente gekocht, serviert mit Petersilkartoffeln und einer samtigen Sauce Hollandaise.

Marchfelder Spargel mit Beinschinken

17,90 €

Weißer Marchfelder Spargel umhüllt vom feinen Beinschinken, serviert mit Petersilkartoffeln und einer samtigen Sauce Hollandaise.

Gebackener Marchfelder Spargel

17,90 €

Gebackener weißer Marchfelder Spargel, serviert mit Salzkartoffeln, Blattsalat und Sauce Tartar.

Schweinsmedaillons mit Marchfelder Spargel

24,50 €

Feinster Schweinslungenbraten vom Grill trifft auf grünen Marchfelder Spargel, serviert mit Polenta und Sauce Béarnaise.

Spargel Risotto

21,50 €

Cremiges Risotto mit Marchfelder Spargel, Garnelen und frischen Erdbeeren.

Wie schon seit mehr als 20 Jahren beziehen wir unseren Marchfelder Spargel direkt von der Familie Magoschitz aus Mannsdorf an der Donau.



SUPPEN

FITTATENSUPPE € 4,90
kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten

LAXENBURGER SUPPENTOPF € 7,50
mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln

VORSPEISEN

BEEF TATAR 80 g - € 13,90
vom Weiderind aus dem Schwarztal, 150 g - € 19,90
Hausbrot, Butter, Krencreme, gebeiztes
Eigelb und Schnittlauch Öl

VITELLO TONNATO € 12,90
Kalbskarree, Thunfisch-Sauce, frittierte Kapern
und Kalamata Oliven

KNUSPRIGE KARFIOLROSEN € 9,90
in veganer Panier gebackener Karfiol mit
Balsamico-Linsen, Essig-Karotten und Tahini-
Mayonnaise



LAXENBURGER „SCHUPFIS“ € 7,90
gebackene Schupfnudeln mit Knoblauch-Dipp

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

und den kleinen Hunger ;)

PIRATENTELLER	€ 8,50
gebackene Zanderfilet-Taler (100g), mit Pommes und Haus-Dip	
HÜHNERFILET „DINO“	€ 7,90
gebackenes Hühnerschnitzel (100g), mit Kartoffelsalat	
PASTA BOLOGNESE	€ 7,90
100% österreichisches Rindfleisch, Tagliatelle	

BEILAGEN UND EXTRAS

KARTOFFELSALAT	€ 4,20
BRATKARTOFFELN	€ 4,50
POMMES FRITTES	€ 4,90
GRÜNER SALAT	€ 4,20
GEMISCHTER SALAT	€ 4,50
Blattsalat, Kartoffelsalat und saisonales Gemüse aus der Region	
HAUSBROT	€ 3,50
zwei herzhafteste Schnitten unseres hausgemachten Brotes	
PORTION PREISELBEEREN, KÜRBISKERNÖL	€ 1,50
PORTION KETCHUP, SENF, MAYONNAISE	€ 1,00

HEIMISCHE SCHMANKERL

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL Kalbskarree im Butterschmalz goldbraun paniert, mit Petersilkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone	€ 26,90
FORELLE MÜLLERIN mit Petersilkartoffeln, Mandeln und Zitrone	€ 21,50
ALT-WIENER ZWIEBELROSTBRATEN vom österreichischen Jungstier, gedünstet, mit Zwiebelsauce, Röstzwiebel und Bratkartoffeln	€ 19,90
WIENER BACKHENDL ausgelöste Hühneroberkeulen, mit Erdäpfel- Vogersalat	€ 16,90
SCHWEINS – WIENER SCHNITZEL mit Kartoffelsalat	€ 15,50
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebel	€ 13,90

h a u p t s p e i s e n

Bitte beachten Sie, dass Beilagenänderungen aufgrund des dadurch entstehenden Mehraufwandes in unseren Küchenabläufen mit einem Aufpreis von € 1,50 verrechnet werden.

Wir danken für Ihr Verständnis!

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

FILETTO „DON LUIGI“ gebackenes, gerolltes Schweins-Schnitzel mit Mozzarella und Schinken gefüllt, serviert mit Haus- Pommes und Knoblauchsauce	€ 19,90
HÜHNERFILET NACH ART DES HAUSES natur, mit Gemüserisotto und Jus	€ 18,90
GESCHMORTE RINDSBACKERL mit Kartoffelpüree, Salzgemüse und Thymian-Jus	€ 22,90
GLACIERTE KALBSLEBER mit Kartoffelpüree, eingelegten Schalloten und Apfelscheiben und Majoransauce	€ 21,90
ZANDERFILET natur, aus der Pfanne mit Spinat, Petersilkartoffeln, Kräuterbutter und Zitronenschaum	€ 19,90
PASTA VERDURA Tagliatelle aus Hartweizengrieß mit saisonalem Gemüse, Knoblauch und Pesto	€ 13,50
HAUSGEMACHTE GNOCCHI mit Burrata, Cherry Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Pistazien	€ 14,50



h a u p t s p e i s e n

Bitte beachten Sie, dass Beilagenänderungen aufgrund des dadurch entstehenden Mehraufwandes in unseren Küchenabläufen mit einem Aufpreis von € 1,50 verrechnet werden.

Wir danken für Ihr Verständnis!

DESSERTS

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN (ca. 15 Minuten Zubereitungszeit) mit Zwetschkenröster und Vanilleeis	€ 11,90
BÖHMISCHE POWIDLITASCHERL mit Mohn oder Butterbrösel	€ 7,90
WALDVIERTLER MOHNNUDELN mit Zwetschkenröster	€ 7,90
PALATSCHINKEN 2 Stück, mit Marmelade oder Schokosauce	€ 7,10
TOPFEN- oder APFELSTRUDEL IN VANILLESAUCE	€ 7,50
TOPFEN- oder APFELSTRUDEL	€ 4,90
TORTE aus der Vitrine	€ 5,20

KAFFEE & WARMER GETRÄNKE

ESPRESSO	€ 2,90
KLEINER BRAUNER	€ 3,10
VERLÄNGERTER SCHWARZ	€ 3,40
VERLÄNGERTER BRAUN	€ 3,60
MELANGE/CAPPUCCINO	€ 3,80
DOPPELTER ESPRESSO	€ 4,20
GROSSER BRAUNER	€ 4,40
HÄFERLKAFFEE	€ 4,90
HÄFERLKAFFEE MIT SCHLAGOBERS	€ 5,50
HEISSE SCHOKOLADE	€ 4,90
HEISSE SCHOKOLADE MIT SCHLAGOBERS	€ 5,50
KAFFEE LATTE	€ 4,90
KAFFEE MIT SCHLAGOBERS	€ 4,70
TEE, DIV. SORTEN	€ 3,90
TEE MIT ZITRONE ODER MILCH	€ 4,60
TEE MIT RUM	€ 5,50
GLÜHWEIN WEISS ODER ROT	€ 5,50



Dallmayr
Seit 1700

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA, FANTA, ALMDUDLER,
ORANGENSAFT, APFELSAFT, EISTEE

0,25l € 3,10

0,50l € 5,50

gespritzt mit Soda oder stillem Wasser

0,25l € 2,70

0,50l € 4,40

COLA, COLA LIGHT, ALMDUDLER,
FRUCADE - FLASCHE

0,33l € 3,90

MINERALWASSER PRICKELND ODER
STILL - FLASCHE

0,33l € 3,10

PAGO VERSCH. SORTEN - FLASCHE
gespritzt mit Soda oder stillem Wasser

0,20l € 3,90

0,30l € 4,30

0,50l € 4,60

TONIC, BITTERLEMON - SCHWEPPE

0,20l € 4,50

SODA-ZITRON
mit frischgepresstem Zitronensaft

0,25l € 2,80

0,50l € 4,60

SODAWASSER

0,25l € 2,10

0,50l € 3,80

HOLLER- ODER HIMBEERSAFT
gespritzt mit Soda oder stillem Wasser

0,25l € 2,70

0,50l € 4,20

RED BULL

0,25l € 4,50

HAUSGEMACHTE INGWER LIMONADE

0,40l € 4,90

LEITUNGSWASSER
Service/Glas

0,25l € 0,70

FRISCH GEPRESSTER ZITRONENSAFT

2cl € 1,00

BIER

BUDWEISER HELLES
vom Fass



0,20l € 3,80
0,33l € 4,40
0,50l € 5,50

OTTAKRINGER - WIENER ORIGINAL
vom Fass



0,20l € 3,60
0,33l € 4,20
0,50l € 5,10

RADLER
mit Fanta oder Almdudler

0,20l € 3,60
0,33l € 4,20
0,50l € 5,10

WIESELBURGER GOLD
Flasche



0,50l € 4,50

SCHNEIDER WEISSE
Flasche



0,50l € 4,90

GOLD FASSL DUNKLES
Flasche



0,50l € 4,90

NULL KOMMA JOSEF
Flasche - Alkoholfrei



0,50l € 4,50

WEIN



WEISS

GRÜNER VELTLINER	1/8l € 3,20
PINOT BLANC	1/8l € 4,50
WELSCHRIESLING	1/8l € 4,50
CHARDONNAY	1/8l € 4,50

ROT

BLAUFRÄNKISCH	1/8l € 3,20
ZWEIGELT	1/8l € 4,50

ROSE

ROSENTHAL ROSE	1/8l € 3,90
----------------	-------------

SPRITZER

WEISS/ROT	1/4l € 3,60
-----------	-------------

KAISERSPRITZER	1/4l € 3,90
Weißer Spritzer mit Hollersaft	

SOMMERSPRITZER	1/2l € 4,90
1/8l Wein aufgespritzt mit Sodawasser	

Unsere Weine stammen vom Weingut Alfred Fischer aus
Stöttera im Burgenland

SCHAUMWEIN – SPIRITUOSEN LONGDRINKS – COCKTAILS

SCHAUMWEIN

SEKT/PROSECCO	0,10l	€ 4,90
Flasche	0,70l	€ 30,00

SPIRITUOSEN

WILLIAMSBIRNENSCHNAPS	2cl	€ 3,00
-----------------------	-----	--------

MARILLENSCHNAPS	2cl	€ 3,00
-----------------	-----	--------

FERNET BRANCA	2cl	€ 3,00
---------------	-----	--------

VODKA	2cl	€ 3,00
-------	-----	--------

COCKTAILS – LONGDRINKS

HUGO

mit Weißwein	0,25l	€ 5,50
mit Prosecco	0,25l	€ 6,30

APEROL SPRITZ

mit Weißwein	0,25l	€ 5,50
mit Prosecco	0,25l	€ 6,30

CAMPARI

mit Soda	0,25l	€ 5,20
mit Orangensaft	0,25l	€ 6,30

CUBA LIBRE

4cl Bacardi Rum, mit Coca-Cola	0,25l	€ 6,30
--------------------------------	-------	--------

GIN TONIC

4 cl Beefeater Gin, mit Tonic	0,25l	€ 6,30
-------------------------------	-------	--------