

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

WINTEREMPFEHLUNGEN

Laxenburgerhof

Ingwer-Karotten-Suppe

mit Croutons



6,90 €

Gansl-Leber-Pastete

mit hausgemachtem Toastbrot und ebensolchem Zwetchkenröster

11,50 €

Bucatini "Laxenburgerhof"

haus- und handgemachte Pasta, mit würziger Tomatensauce, Garnelen und geriebenem Grana Padano

19,50 €

Hirschragout "Försterin"

mit hausgemachten Spätzle, Wildpreiselbeeren und Birne

21,50 €

Schweinsmedaillons

vom Schweinslungenbraten aus dem Schwarztal, mit Walnuss-Kartoffelpüree, Wilden Brokkoli und Pfefferrahmsauce

24,90 €

Entenbrust

Entenbrust Sous Vide, Wilder Brokkoli, Polenta und Orangen-Jus

24,90 €

Buchteln in Vanillesauce

gefüllt mit Marillenmarmelade

7,90 €

SUPPEN

RINDSUPPE kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl	€ 5,50
LAXENBURGER SUPPENTOPF mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln	€ 8,50

VORSPEISEN

BEEF TATAR vom Weiderind aus dem Schwarztal, Hausbrot, Butter, Krencreme, gebeiztes Eigelb und Schnittlauch Öl	80 g - € 13,90 150 g - € 19,90
GEBACKENES KALBSHIRN mit Joghurtsalat mit Spinat und Zwiebeln und Zitrone	€ 12,90
SALAT LAXENBURGERHOF Eine Salatkreation unserer Küchenchefin mit Roten Rüben, Ziegenkäse, Blattsalat, Birne und Karamell-Walnüssen	€ 16,50
LAXENBURGER „SCHUPFIS“ gebackene Schupfnudeln mit Knoblauch-Dipp	€ 7,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

und den kleinen Hunger ;)

PIRATENTELLER	€ 9,90
gebackene Zanderfilet-Taler (100g), mit Pommes und Haus-Dip	
HÜHNERFILET „DINO“	€ 9,90
gebackenes Hühnerschnitzel (100g), mit Kartoffelsalat	
PASTA BOLOGNESE	€ 8,90
100% österreichisches Rindfleisch, Tagliatelle	

BEILAGEN UND EXTRAS

KARTOFFELSALAT	€ 4,50
BRATKARTOFFELN	€ 4,90
POMMES FRITTES	€ 5,50
GRÜNER SALAT	€ 4,50
GEMISCHTER SALAT	€ 4,50
Blattsalat, Kartoffelsalat und saisonales Gemüse aus der Region	
HAUS- oder TOASTBROT	€ 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
GEKOCHTES RINDFLEISCH vom Schulterscherztl, mit Kaisergemüse, Petersilkartoffeln und Apfel-Kren	€ 19,50
FORELLE MÜLLNERIN mit Petersilkartoffeln und Mandeln	€ 21,50
ALT-WIENER ZWIEBELROSTBRATEN vom österreichischen Jungstier, gedünstet, mit Zwiebelsauce, Röstzwiebel und Bratkartoffeln	€ 21,50
WIENER BACKHENDL ausgelöste Hühneroberkeulen, mit Erdäpfel- Vogersalat	€ 16,90
HIRSCHRAGOUT mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeer-Birne	€ 21,50
SCHWEINS – WIENER SCHNITZEL mit Kartoffelsalat	€ 15,90
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebel	€ 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!

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

FILETTO „DON LUIGI“ gebackenes, gerolltes Schweins-Schnitzel mit Mozzarella und Schinken gefüllt, serviert mit Haus- Pommes und Knoblauchsauce	€ 21,50
HÜHNERFILET NACH ART DES HAUSES natur, mit Gemüserisotto und Jus	€ 18,90
GESCHMORTE RINDSBACKERL mit Kartoffelpüree, Salzgemüse und Thymian-Jus	€ 24,90
GLACIERTE KALBSLEBER mit Kartoffelpüree, eingelegten Schalloten und Apfelscheiben und Majoransauce	€ 24,90
ZANDERFILET natur, aus der Pfanne mit Spinat, Petersilkkartoffeln, Kräuterbutter und Zitronenschaum	€ 22,50
PASTA VERDURA Tagliatelle aus Hartweizengrieß mit saisonalem Gemüse, Knoblauch und Pesto	€ 14,50
HAUSGEMACHTE GNOCCHI mit Blauschimmelkäse-Sauce, Spinat und Knoblauch	€ 15,90



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!

DESSERTS

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN (enthält Rum, ca. 15 Minuten Zubereitungszeit) mit Zwetschkenröster und Vanille-Eis	€ 12,50
BÖHMISCHE POWIDLITASCHERL mit Mohn oder Butterbrösel	€ 8,90
WALDVIERTLER MOHNNUDELN mit Zwetschkenröster	€ 8,90
PALATSCHINKEN 2 Stück, mit Marmelade oder Schokosauce	€ 7,90
TOPFEN- oder APFELSTRUDEL IN VANILLESAUCE	€ 7,90
TOPFEN- oder APFELSTRUDEL	€ 5,20
TORTE aus der Vitrine	€ 5,50

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	€ 4,20
TEE MIT ZITRONE ODER MILCH	€ 4,80
TEE MIT RUM	€ 6,20
GLÜHWEIN WEISS ODER ROT	€ 5,90



Dallmayr
Seit 1700

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ORANGENSAFT, APFELSAFT	0,25l	€ 3,10
FERDL – Natursaft aus dem Mostviertel	0,50l	€ 5,50
gespritzt mit Soda oder stillem Wasser	0,25l	€ 2,70
	0,50l	€ 4,40
COLA, COLA ZERO, ALMDUDLER, FRUCADE, EISTEE - FLASCHE	0,33l	€ 3,90
MINERALWASSER PRICKELND ODER STILL - FLASCHE	0,33l	€ 3,10
PAGO VERSCH. SORTEN - FLASCHE	0,20l	€ 3,90
gespritzt mit Soda oder stillem Wasser	0,30l	€ 4,30
	0,50l	€ 4,60
TONIC, BITTERLEMON - SCHWEPPE	0,20l	€ 4,50
SODA-ZITRON	0,25l	€ 2,90
mit frischgepresstem Zitronensaft	0,50l	€ 4,60
SODAWASSER	0,25l	€ 2,10
	0,50l	€ 3,80
HOLLER- ODER HIMBEERSAFT	0,25l	€ 2,70
gespritzt mit Soda oder stillem Wasser	0,50l	€ 4,20
RED BULL	0,25l	€ 4,50
HAUSGEMACHTE INGWER LIMONADE	0,40l	€ 5,50
LEITUNGSWASSER	0,25l	€ 0,70
Service/Glas		
FRISCH GEPRESSTER ZITRONENSAFT	2cl	€ 1,00

BIER

BUDWEISER HELLES
vom Fass



0,20l	€ 3,90
0,33l	€ 4,50
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	€ 3,90
0,33l	€ 4,50
0,50l	€ 5,50

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

	1/8l	€ 3,40
GRÜNER VELTLINER - Schankwein	1/4l	€ 5,80
	1/2l	€ 9,90

PINOT BLANC

1/8l € 5,50

WELSCHRIESLING

Flasche € 28,00

CHARDONNAY

ROT

	1/8l	€ 3,40
BLAUFRÄNKISCH - Schankwein	1/4l	€ 5,80
	1/2l	€ 9,90

1/8l € 5,50

ZWEIGELT

Flasche € 28,00

ROSE

ROSENTHAL ROSE 1/8l € 5,50

SPRITZER

WEISS/ROT 1/4l € 3,90

KAISERSPRITZER 1/4l € 4,50

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	€ 5,50
Flasche	0,70l	€ 30,00

SPIRITUOSEN

SCHNAPS – Birne, Marille, Zwetschke	2cl	€ 3,00
VODKA, WHISKEY, GIN	2cl	€ 4,00
JÄGERMEISTER	2cl	€ 4,00
SINGLE MALT WHISKEY	2cl	€ 6,00

COCKTAILS – LONGDRINKS

HUGO

mit Weißwein	0,25l	€ 5,90
mit Prosecco	0,25l	€ 6,50

APEROL SPRITZ

mit Weißwein	0,25l	€ 6,50
mit Prosecco	0,25l	€ 7,20

CAMPARI

mit Soda	0,25l	€ 5,90
mit Orangensaft	0,25l	€ 6,90

CUBA LIBRE

4cl Bacardi Rum, mit Coca-Cola	0,25l	€ 6,50
--------------------------------	-------	--------

GIN TONIC

4 cl Beefeater Gin, mit Tonic	0,25l	€ 6,50
-------------------------------	-------	--------

MOJITO

0,25l	€ 7,20
-------	--------