

# BÄRLAUCHEMPFEHLUNGEN

# Laxenburgerhof



## **Bärlauch-Creme-Suppe**

7,50 €

mit Halloumi-Käse und Pinienkernen

## **Räucherlachs-Kartoffelpuffer**

11,50 €

mit Crème Fraiche, Bärlauch-Öl und Blattsalat

## **Hausgemachte Gnocchi**

15,50 €

mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto, Cherrytomaten und Grana Padano

## **Schweinsmedaillons**

24,90 €

feiner Lungenbraten aus dem Schwarzatal, in Bärlauch-Kruste, mit hausgemachten Krokettten, Erbsen und Sauce Béarnaise

## **Bärlauch Risotto**

19,90 €

mit Garnelen, frischen Erdbeeren und Zitronenschaum

## **Zitronensorbet**

6,90 €

mit Prosecco



## SUPPE

**Laxenburger Suppentopf** 8,50  
 hausgemachte Rindsbrühe, mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln

**Frittatensuppe** 5,50  
 mit hausgemachten Frittaten

## VORSPEISE

**Beef Tartar** 80g 13,90 150g 19,90  
 vom Weiderind aus dem Schwarzatal, Hausbrot, Butter, Krencreme, gebeiztes Eigelb und Schnittlauch Öl

**Gebackenes Kalbshirn** 14,50  
 mit Joghurtdressing, Spinat, Zwiebeln und Zitrone

**Laxenburger Schupfis** 7,90  
 gebackene Schupfnudeln mit Knoblauch-Dip

## SALATE

**Steirischer Backhendlsalat** 15,90  
 zarte Hendlbrust-Streifen in sterischer Panade, mit Kartoffel- und Vogersalat, Tomaten, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

**Griechischer Bauernsalat** 15,90  
 mit Feta, Gurken, Tomaten, Oliven, Paprika, Roten Zwiebeln. Olivenöl und Aceto Balsamico

**Zitronella Salat** 16,50  
 mit gegrilltem Ziegenkäse, Orangen, Grapefruit, Datteln, Karamell-Walnüssen, Blattsalat und Hausdressing

**Garnelen Salat NEU** 18,50  
 mit Babyspinat, Eisbergsalat, Radicchio, Cherrytomaten, Knoblauch, Chilli, Croutons und Grana Padano

*Für unsere kleinen Gäste*

**Hühnerschnitzel DINO** 9,90  
 gebackenes Hühnerschnitzel (100g), mit Kartoffelsalat

**Piratensteller** 9,90  
 gebackene Zanderfilet-Taler (100g), mit Pommes und Haus-Dip

**Pasta Bolognese** 8,90  
 100% österreichisches Rindfleisch, Tagliatelle

*und den kleinen Hunger*

## BEILAGEN & EXTRAS

4,50 Kartoffelsalat  
 4,90 Brat-, Salz-, oder Petersilkartoffeln  
 5,50 Pommes Frites  
 4,50 Grüner Salat  
 4,90 Gemischter Salat  
 3,50 Hausbrot  
 1,50 Preiselbeeren  
 1,00 Kürbiskernöl  
 1,50 Ketchup, Mayonnaise,  
 Senf  
 Beilagentausch

*Unsere Küchenchefin empfiehlt:*

**Lidia's Entenbrustsalat** 18,50  
 Barbarie-Entenbrust, auf knackigem Blattsalat, mit Feta, Karamell-Walnüssen, Orangen und Hausdressing

## FISCH

**Zanderfilet** 22,50

natur, aus der Pfanne mit Spinat, Petersilkartoffeln, Kräuterbutter und Zitronenschaum

**Forelle Müllerin** 21,50

mit Petersilkartoffeln und Mandeln

## FLEISCHGERICHTE

**Original Wiener Schnitzel** 26,90

Kalbskarree aus dem Schwarzatal, im Butterschmalz goldbraun paniert, mit Petersilkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone

**Schweins Wiener Schnitzel** 16,90

mit Kartoffelsalat

**Wiener Backhendl** 16,50

ausgelöste Hühneroberkeulen, mit Erdäpfel-Vogelersalat

**Alt-Wiener Zwiebelrostbraten** 21,50

vom österreichischen Jungstier, gedünstet, mit Zwiebelsauce, Röstzwiebel und Bratkartoffeln

## VEGETARISCH

**Hausgemachte Schlutzkrapfen** **NEU** 15,50

gefüllt mit Feta und Spinat, mit Buttersauce, Rucola und Grana Padano

**Tagliatelle "Genovese"** **NEU** 14,50



mit hausgemachtem Pesto, Cherry Tomaten und Grana Padano (optional)

## Spezialitäten

**Filetto "Don Luigi"** 21,50

gebackenes, gerolltes Schweins-Schnitzel mit Mozzarella und Schinken gefüllt, serviert mit Haus-Pommes und Knoblauchsauce

**Geschmorte Rindswangerl** 24,90

mit Kartoffelpüree, Salzgemüse und Thymian-Jus

**Hühnerfilet "Sissy"** 18,90

natur, mit Gemüserisotto und Jus

**Laxenburger** 16,90

**Geschnetzeltes** **NEU**

nach eigener Originalrezeptur, mit Schweinefleisch, Kartoffelrösti und Preiselbeeren

*des Hauses*

*Unsere Küchenchefin empfiehlt:*

**Schweinsmedaillons** 24,90

feiner Lungenbraten aus dem Schwarzatal, in Bärlauch-Kruste, mit Krokette, Erbsen und Sauce Béarnaise



**4 GÄNGE MENÜ**  
*Wiener Klassiker*

**Beef Tartar**  
vom Weiderind aus dem Schwarzatal, Hausbrot,  
Butter, Krencreme, gebeiztes Eigelb und Schnittlauch  
Öl

**Frittatensuppe**  
hausgemachte Rindsbrühe mit ebensolchen Frittaten

**Original Wiener Schnitzel**  
Kalbskarree aus dem Schwarzatal, im Butterschmalz  
goldbraun paniert, mit Petersilkartoffeln,  
Preiselbeeren und Zitrone

**Sachernutten**

**Laxenburgerhof**  
serviert mit Schlagobers

**89,90 für 2 Personen**  
**119,90 inkl. Flasche Wein nach Wahl**  
Jetzt bestellen und bis zu 20,00 sparen





## Laxenburger Fause

Genießen sie werktags  
von 15.00 - 18.00 Uhr  
unsere Eierlikör-Torte  
mit einem Kaffee Ihrer Wahl  
(Espresso, Verlängerter, Melange  
oder Cappuccino)  
um zusammen nur

### 7,90

### KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	3,10
Espresso Machiato	3,30
Verlängerter	3,60
Cappuccino, Melange	3,80
Franziskaner <small>(Melange mit Schlagobers)</small>	4,80
Doppelter Espresso	4,20
Häferlkaffee	4,90
Latte Macchiato	4,90
Heiße Schokolade	5,20



### DESSERTS

<b>Kaiserschmarrn</b>	12,50
<small>(enthält Rum, ca. 15 Minuten Zubereitungszeit) mit Zwetschenröster und Vanille-Eis</small>	
<b>Böhmische Powidltascherl</b>	8,90
<small>mit Mohn oder Butterbrösel</small>	
<b>Waldviertler Mohnnudeln</b>	8,90
<small>mit Zwetschenröster</small>	
<b>Palatschinken</b>	7,50
<small>2 Stück, mit Marmelade oder Schokosauce</small>	
<b>Topfen- oder Apfelstrudel</b>	5,20
<small>mit Vanillesauce</small>	+ 3,00
<b>Torte aus der Vitrine</b>	5,50

### TEE

<b>Hausgemachter Ingwer Tee</b>	5,50
<b>Dallmayr Teespezialitäten</b>	4,20
<small>verschiedene Sorten</small>	
<b>Milch oder Zitronensaft</b>	+ 0,60

### ALKOHOLISCHE HEISSGETRÄNKE

<b>Heiße Schokolade mit Rum</b>	4cl 7,20
<b>Tee mit Rum</b>	4cl 6,50
<b>Glühwein</b>	5,90

Unsere Köchenschefin empfiehlt:
**Hausgemachte Sacherschnitte** 5,50  
serviert mit Schlagobers

## WEISSWEIN

<b>Grüner Veltliner</b>	1/8	3,40
Schankwein	1/4	5,80
	1/2	9,90
<b>Welschriesling</b>	1/8	5,50
2023, Laithaberg	Flasche	30,00
<b>Chardonnay</b>	1/8	5,50
2022, Südburgenland	Flasche	30,00
<b>Pinot Blanc</b>	1/8	5,50
2023, Laithaberg	Flasche	30,00

## ROSÉ

<b>Rosalia DAC</b>	1/8	4,40
2023, Rosaliengebirge	1/4	6,80
	1/2	11,90
<b>The Origin of Rose</b>	1/8	5,50
2022, Rosaliengebirge	Flasche	30,00

## SCHAUMWEIN

<b>Prosecco</b>	0.1	5,50
2022, Italien	0.75	30,00

## ROTWEIN

<b>Blaufränkisch</b>	1/8	3,40
Schankwein	1/4	5,80
	1/2	9,90
<b>Zweigelt Limited</b>	1/8	5,50
2021, Laithaberg	Flasche	30,00
<b>Blaufränkisch</b>	1/8	5,50
Rosalia DAC	Flasche	30,00
2022, Rosaliengebirge		



## SPRITZER

<b>Weiss oder Rot</b>	0.25	3,90
<b>Kaiserspritzer</b>	0.25	4,50
<b>Sommerspritzer</b>	0.50	4,90

## APERITIV

<b>Aperol Spritz</b>	0.25	7,20
<b>Hugo</b>	0.25	7,20
<b>Weichsel Spritz</b>	0.25	7,20
<b>Campari Orange</b>	0.25	6,90
<b>Campari Soda</b>	0.25	5,90
<b>Gin Tonic</b>	0.25	6,50
<b>Mojito</b>	0.25	7,20

*Happy Hour:* Alle Aperitivs jeweils nur 5,50  
werktags von 17-21 Uhr

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft		0,25	3,10
naturtrüb + 1,00		0,50	5,50
Orangensaft		0,25	3,50
		0,50	5,90
Traubensaft		0,25	3,90
		0,50	6,50
Rauch Eistee,			
Frucade	Flasche 0,33		3,90
Coke (Zero), Fanta,	Flasche 0,33		4,20
Almdudler			
Pago	Flasche 0,20		4,50
mit Soda/Leitungswasser		0,33	4,90
gespritzt		0,50	5,50
Tonic/Bitter Lemon		0,20	4,50
Red Bull	Dose 0,20		5,50
Zitronensaft frisch		0,04	1,00

## LIMONADEN

Ingwer-Limette			
Pfirsich-Zitrone			
Ananas-Minze		0,50	5,50
Erbeer-Salbei			



## SPIRITUOSEN

Obstschnaps	2cl		3,00
Zwetschke, Birne, Marille			
Vodka, Whiskey, Gin,	2cl		4,00
Jägermeister			
Single Malt Whiskey	2cl		6,00

## WASSER UND JUGENDGETRÄNKE

Leitungswasser	Service/Glas		1,00
Soda		0,25	2,10
		0,50	3,90
Soda Zitron		0,25	2,90
		0,50	4,60
Vöslauer	Flasche 0,33		3,10
Mineralwasser	Flasche 1,00		5,90
Himbeer- oder		0,25	2,90
Hollersaft		0,50	4,40



## BIER

Budweiser Helles,		0,20	3,90
Radler		0,33	4,50
		0,50	5,50
Wiener Original		0,20	3,60
von Ottakringer		0,33	4,20
		0,50	5,10
Wieselburger,	Flasche		4,50
Null Komma Josef			
Schneider Weisse,	Flasche		4,90
Ottakringer Dunkles			