

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
 1,50 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 Schwarzwatal, Hausbrot,
Butter, Krencreme, gebeiztes Eigelb und Schnittlauch
Öl

Frittatensuppe
hausgemachte Rindsbrühe mit ebensolchen Frittaten

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

Sachernutze

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

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

TEE

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

ALKOHOLISCHE HEISSGETRÄNKE

Heiße Schokolade mit Rum	4cl 7,20
Tee mit Rum	4cl 6,50
Glühwein	5,90

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

WEISSWEIN

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

ROSÉ

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

SCHAUMWEIN

Prosecco	0.1	5,50
2022, Italien	0.75	30,00

ROTWEIN

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



SPRITZER

Weiss oder Rot	0.25	3,90
Kaiserspritzer	0.25	4,50
Sommerspritzer	0,50	4,90

APERITIV

Aperol Spritz	0.25	7,20
Hugo	0.25	7,20
Weichsel Spritz	0.25	7,20
Campari Orange	0.25	6,90
Campari Soda	0,25	5,90
Gin Tonic	0,25	6,50
Mojito	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			
Pfisch-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			