

R E S T A U R A N T

Laxenburgerhof

EIGNER'S FAMILIENTRADITION SEIT 1987

UNSERE LANGJÄHRIGEN PARTNER



APFELSAFT
FERDL
KEMATEN/YBBS, NÖ

SPARGEL
MAGOSCHITZ
MANNERSDORF/DONAU, NÖ



EIER
STINAKOVITS
UNTERFRAUENHEID, BGLD



GETRÄNKE
LUDWIG
MÜNCHENDORF, NÖ

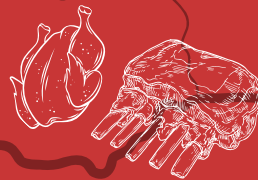


KÜRBISKERNÖL
ESTERER
FELDKIRCHEN, STM

GEMÜSE
MÜLLNER
WIEN



KARTOFFELN & CO
HIRSCH
RÜCKERSDORF, NÖ



FLEISCH
KABINGER
PAYERBACH, NÖ



WEIN
ALFRED FISCHER
STÖTTERA, BGLD

LIEFERN UNS WOCHE FÜR WOCHE DAS BESTE AUS DER REGION



ADRIA-WOCHEN

Laxenburgerhof

Oktopus Salat als Vorspeise auf hausgemachten Toastbrot	13,50 €
Calamari fritti mit Pommes frites und Knoblauch-Sauce nach Art des Hauses	18,90 €
Gegrillte Calamari mit Röstkartoffeln und Knoblauchmarinade	19,90 €
Risotto Frutti di Mare mit Grana Padano, Calamari, Garnelen und Miesmuscheln	22,90 €
Ćevapčići nach Originalrezeptur aus 100% österreichischem Rindfleisch, 10 Stück, traditionell serviert im Fladenbrot, mit Zwiebeln und Kajmak oder Ajvar	15,90 €
Kalbsrücken-Steak - 200g vom österreichischem Milchkalb, mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln	28,50 €
Flank-Steak - 250g vom österreichischem Weideochsen-Filet, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	26,50 €
Schweinsmedaillons Feinster Schweinslungenbraten vom Grill trifft auf Champignon-Sauce, mit Polenta und Babyspinat	26,50 €
Marillknödel mit Marillenröster und Schlagobers	8,90 €



SUPPE

Laxenburger Suppentopf 8,50

hausgemachte Rindsbrühe, mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln

Frittatensuppe 5,50

mit hausgemachten Frittaten

VORSPEISE

Beef Tartar 80g 13,90

vom Weiderind aus dem Schwarzatal, 150g 19,90
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 steirischer Panade, mit
Kartoffel- und Vogelsalat, 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

Piratenteller 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

Petersilkkartoffeln

5,50 Pommes Frites

4,50 Grüner Salat

4,90 Gemischter Salat

3,50 Hausbrot

1,50 Preiselbeeren

Kürbiskernöl

1,00 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, Petersilkkartoffeln, Kräuterbutter und Zitronenschaum

Forelle Müllerin 21,50

mit Petersilkkartoffeln und Mandeln

FLEISCHGERICHTE

Original Wiener Schnitzel 26,90

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

Schweins Wiener Schnitzel 16,90

mit Kartoffelsalat

Wiener Backhendl 16,50

ausgelöste Hühneroberkeulen, mit Erdäpfel-Vogelsalat

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 26,50

Feinster Schweinslungenbraten vom Grill trifft auf Champignon-Sauce, mit Polenta und Babyspinat



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 Petersilkkartoffeln, Preiselbeeren
und Zitrone

Sacherschnitte 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 Hof

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	4,80
(Melange mit Schlagobers)	
Doppelter Espresso	4,20
Häferlkaffee	4,90
Latte Macchiato	4,90
Heiße Schokolade	5,20



DESSERTS

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

TEE

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

ALKOHOLISCHE HEISSGETRÄNKE

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

Unsere Küchenchefin 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		
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		