

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**

Unsere Winterempfehlungen

VORSPEISE

INGWER-KAROTTEN-SUPPE

mit Croutons



€ 6,90

HAUPTSPEISEN

HIRSCHRAGOUT "FÖRSTERIN"

mit hausgemachten Spätzle, Wildpreiselbeeren und Birne

€ 22,90

BARRBARIE ENTENBRUST

herzhaft gegrillte Entenbrust, mit Polenta,
Gemüse und Orangen-Jus

€ 26,50

KALBSRAHMGULASCH

mit Spätzle und Rahm

€ 19,90

DESSERT

ORANGEN-TIRAMISU

im Glas

€ 3,50

BUCHTELN IN VANILLESAUCE

2 Stück, mit Marillenmarmelade

€ 7,90

Laxenburgerhof



SUPPE

Laxenburger Suppentopf 8,50

hausgemachte Rindsbrühe, mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln

Frittatensuppe 5,50

mit hausgemachten Frittaten

Leberknödelsuppe 5,90

Grießnockerlsuppe 5,90

VORSPEISE

Beef Tartar 80g 13,90

vom Weiderind aus dem Schwarztal, 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

Zitronella Salat 16,50

mit gegrilltem Ziegenkäse, Orangen, Grapefruit, Datteln, Karamell-Walnüssen, Blattsalat und Hausdressing

Entenbrustsalat 18,50

Barbarie-Entenbrust, auf knackigem Blattsalat, mit Feta, Karamell-Walnüssen, Orangen und Hausdressing

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 Küchenteam empfiehlt:

Barbarie Entenbrust 26,50

herzhaft gegrillte Entenbrust, mit Polenta, Gemüse und Orangen-Jus



FISCH

Zanderfilet 23,50

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

Forelle Müllerin 21,50

mit Petersilkartoffeln und Mandeln

FLEISCHGERICHTE

Original Wiener Schnitzel 28,50

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

Wiener Schnitzel 16,90

vom Huhn oder Schwein, mit Kartoffelsalat

Wiener Backhendl 16,90

ausgelöste Hühneroberkeulen, mit Erdäpfel-Vogelersalat

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten 23,50

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

VEGETARISCH

Hausgemachte Käsespätzle 15,50

mit Röstzwiebeln und grünem Salat

Kartoffelgulasch **NEU** 8,90 / 10,90

mit Hausbrot



Tagliatelle "Genovese" 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

Kalbsleber geröstet 23,90

mit Kartoffelpüree und Jus

Ćevapčići

aus 100% österreichischem Rindfleisch, traditionell serviert im Fladenbrot, mit Zwiebeln und Kajmak oder Ajvar

10 Stk 16,90

5 Stk 12,90

Geschmorte Rindswangerl 24,90

mit Kartoffelpüree, Salzgemüse und Thymian-Jus

Hühnerfilet "Sissy" 18,90

natur, mit Gemüserisotto und Jus

Laxenburger 16,90

Geschnetzeltes

nach eigener Originalrezeptur, mit Schweinefleisch, Kartoffelrösti und Preiselbeeren

des Hauses

Unsere Küchenchefin empfiehlt:

Schweinsmedaillons 26,50

Feinster Schweinslungenbraten mit Kürbiskern-Kruste, Gemüse und Schafskäse auf Kartoffelpüree



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

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 Hofse

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

7,90

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Espresso	3,40
Espresso Machiato	3,80
Verlängerter	3,80
Cappuccino, Melange	4,20
Franziskaner	4,80
(Melange mit Schlagobers)	
Doppelter Espresso	4,40
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	7,20
Tee mit Rum	6,50
Glühwein Rot oder Weiss	5,90

Unsere Küchenchefin empfiehlt: **Hausgemachte Sachernschnitte** 5,50
serviert mit Schlagobers

WEISSWEIN

Grüner Veltliner	1/8	3,40
Schankwein	1/4	5,90
	1/2	10,50
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	5,90
	1/2	10,50
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, Hugo,	0.25	7,20
Limoncello Spritz NEU,		
Weichsel Spritz, Mojito		
Campari Orange	0.25	6,90
Campari Soda	0.25	5,90
Gin Tonic	0.25	6,50

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,	Flasche 0,33	4,10
Frucade		
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	6,50
Erbeer-Salbei		



SPIRITUOSEN

Obstschnaps	2cl	3,50
Zwetschke, Birne, Marille		
Vodka, Whiskey, Gin,	2cl	4,50
Jägermeister		
Single Malt Whiskey	2cl	6,00

WASSER UND JUGENDGETRÄNKE

Leitungswasser	Service/Glas	1,00
als Beigetränk kostenlos		
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	6,90
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	3,80
von Ottakringer	0,33	4,40
	0,50	5,40
Wieselburger,	Flasche	4,90
Null Komma Josef		
Schneider Weisse,	Flasche	5,50
Ottakringer Dunkles		