



## EMPFEHLUNGEN DER SAISON

*Auch zum  
Mitnehmen!*

<b>Gin Tonic</b>   Malfy Pink Gin und Fever Tree Mediterranean Tonic Water 1/8l	10,80
<b>Welschriesling</b>   Weingut Skoff, Steiermark 1/8l	4,10
<b>Cuvée Quattro</b>   Weingut Gager, Deutschkreutz 1/8l	6,20
Gutmann <b>Sommerweizen</b> 0,5l	5,80
<hr/>	
Gratiniertes <b>Markscheibenbrot</b> mit Schnittlauch	5,20
<hr/>	
Mariniertes <b>Saiblingsfilet</b> mit Rahmgurken und Paradeispesto	12,80
Karamellisierter <b>Ziegenkäse</b> mit Herzsalat und Marillenvinaigrette	10,80
<b>Rindfleischsalat</b> mit Wachtelei, Paprikacreme und Grammelpogatscherl	10,80
<hr/>	
Geeiste <b>Gurkensuppe</b> mit Paradeiscrostini	5,80
<hr/>	
Hausgemachte <b>Erdäpfelnockerl</b> mit Grammeln, Eierschwammerl und gebr. Garnelen	19,80
 Geröstete <b>Eierschwammerl</b> mit Ei, Petersilerdäpfel und grünem Salat	18,80
 <b>Eierschwammerlgulasch</b> mit Serviettenknödel	16,80
 <b>Ausgelöstes Backhendl</b> mit Erdäpfel-Rucolasalat	16,80
 <b>Eierschwammerlrostbraten</b> mit Serviettenknödel	19,80
<hr/>	
<b>Lammkarree</b> mit geschmorten Speck-Chicorée und gebratenen Erdäpfel-Kürbiskernlaibchen	23,80
<hr/>	
<b>Rinderfiletsteak</b> (280g) mit Speckfisolen, Braterdäpfel und Pfeffersauce	34,-
<hr/>	
<b>Eiskaffee</b>	6,20
<b>Schwarzwälder Kirschdessert</b> im Glas mit Kirscheis	8,20
<b>Marillknödel</b> mit Butterbrösel	8,80
<b>Topfenkaiserschmarrn</b> mit Zwetschenröster	9,20
Hausgemachte <b>Sorbetvariation</b>	7,80

*Sonntag geöffnet!  
11-15 Uhr*



## SPEISEN

*Auch zum  
Mitnehmen!*

<b>Rucolasalat</b> mit gebratenem Speck und Ei		7,20
<b>Beef Tartare</b> mit Toast und Butter		14,20
Gebratener <b>Schafkäse</b> im Speckhemd auf Blattsalat		8,20
<b>Tafelspitzsuzl</b> mit Kernöl und Zwiebeln		8,20
Gebackene <b>Truthahnstreifen</b> auf Blattsalat mit Sauce Tatare		8,60
—		
<b>Leberknödelsuppe</b> , Frittatensuppe		4,40
<b>Rindsuppe</b> mit Fleischstrudel		4,40
<b>Erdäpfelcremesuppe</b> mit Pilzen		4,60
—		
<b>Erdäpfelstrudel</b> mit Schafkäsefülle auf Cremespinat		10,20
<b>Rindsgulyas</b> mit Salzerdäpfeln	groß 10,20	klein 7,40
<b>Blunzen-Gröstel</b> mit Kren und Krautsalat		11,60
<b>Gebackene Kalbsleber</b> mit Mayonnaisesalat		15,80
<b>Geröstete Kalbsleber</b> mit Petersilienerdäpfeln		15,80
<b>Schweins-Wiener Schnitzel</b> mit Erdäpfelsalat		13,40
<b>Kalbs-Wiener Schnitzel</b> mit Erdäpfelsalat		18,80
<b>Kalbs-Naturschnitzel</b> mit Butterreis		18,80
<b>Cordon bleu</b> von der Pute mit gemischtem Salat		13,80
<b>Tafelspitz</b> mit seinen klassischen Beilagen (Rösti, Suppengemüse, Cremespinat und zerlei Saucen)		19,80
<b>Wiener Zwiebelrostbraten</b> mit Braterdäpfeln		17,40
<b>Filet vom Wildzander</b> mit Spargelragout und Frischkäseravioli		18,80
—		
<b>Marmeladepalatschinken</b>		5,60
<b>Schokoladepalatschinken</b> mit Nüssen und Schlagobers		6,20
<b>Eismarillenknödel</b> vom Tichy		4,80
Gezogener <b>Apfelstrudel</b>		4,60
<b>Käseteller</b> mit Butter, Oliven und hausgemachtem Erdäpfel-Olivenbrot (Fa. <b>Jubli</b> : Abe rot-Halbhartkäse, Blauer Schnee-Blauschimmelkäse, Bergkäse-Hartkäse, Creme de chevre-Ziegenweichkäse )		9,40

*Sonntag geöffnet!  
11-15 Uhr*



# ALLERGENINFO

gem. § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO BGBl. II Nr. 175/2014

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen.



Für frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe  
wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

**Rind:** Radatz Fleischwaren; Wiesbauer-  
Wurstspezialitäten; Ribeye aus Uruguay,  
Filetköpfe aus Österreich

**Schwein:** Manfred Lisy, Wiesbauer-  
Wurstspezialitäten

**Milch und Milchprodukte:** aus Österreich  
mit dem AMA-Gütesiegel

**Eier** (Bodenhaltung): Landwirt Martin  
König, Hafnerbach

**Wild:** Kriegler (saisonal)

**Erdäpfel:** Landwirtschaft Fiedler, Sitzendorf

**Wurzelgemüse und Äpfel:** aus heimischer  
Landwirtschaft

**Karpfen, Forelle:** aus heimischen Gewässern  
über Eishken Estate, 1230 Wien

**Saibling:** aus heimischen Gewässern über  
Eishken Estate, 1230 Wien

**PRODUKTE AUS DER REGION: Wiener Wein:** WG Wieninger, Stammersdorf, 1210 Wien

**PRODUKTE AUS DEN GENUSSREGIONEN:**

**Obst-Säfte:** Weingut Altenriederer Wagram/Traismauer

**Kren:** Feldbacher Fruit Partners/Steiermark

WIENER WIRTSCHAUSKULTUR  
**Laskowsky**  
Restaurants



WIENER WIRTSHAUSKULTUR  
**Laskowsky**  
 Restaurants



gelbmans.at

Wirt: Alexander Laskowsky



1160 Wien | Wilhelminenstraße 62  
 Telefon: 01/486 15 99 | reservierung@gelbmans.at

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
11-23 Uhr						



waldviertlerhof.at

Inhaber: Alexander und Sebastian Laskowsky  
 Restaurantleitung: Armend Gjocaj



1050 Wien | Schönbrunner Straße 20  
 Telefon: 01/586 35 12 | reservierung@waldviertlerhof.at

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
10-23 Uhr						



gmoakeller.at

Wirt: Sebastian Laskowsky  
 Restaurantleitung: Daniela Steiner, Thomas Staudner, Chefkoch: Roland Wondrak



1030 Wien | Am Heumarkt 25  
 Telefon: 01 | 712 53 10 | reservierung@gmoakeller.at

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
11-23 Uhr						11-15 Uhr



dieschwemme.at

Wirt: Alexander und Sebastian Laskowsky



1030 Wien | Marokkanergasse 3a  
 Telefon: 01/95 4444 8 | reservierung@dieschwemme.at

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
17-23 Uhr						