

 EMPFEHLUNGEN DER SAISON

*Auch zum
Mitnehmen!*

Gin Tonic – Malfy Pink Gin und Fever Tree Mediterranean Tonic Water 1/8l	10,80
Welschriesling Weingut Skoff Steiermark 1/8l	4,10
Roter gemischter Satz , handverlesen, Weingut Foggensteiner 1/8l	4,20
 Schilcher Sturm aus dem Steierland, Weingut Tscheppe 1/4l	4,20
~	
 Geräucherte Gänsebrust mit Selleriesalat und schwarzen Nüssen	13,40
 Gebratene Gänseleber mit glacierten Äpfeln, Dörrozweitschken und Brioche	15,20
 Gansfleischknödel mit warmem Speckkrautsalat	11,80
Karamellisierter Ziegenkäse mit Saltatherzen und Rotkraut-Vinaigrette	10,80
Thunfischtartar mit Chili, Jungzwiebel und Kürbiskernöl	13,80
~	
 Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel	6,20
Specklinsen mit Serviettenknödel	11,80
Geröstetes Hirn mit Ei, Petersilerdäpfeln und grünem Salat	13,80
Pfeffernierndln mit Pilzsauce und Braterdäpfeln	13,80
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl	16,80
Hirschbraten mit getrüffeltem Pilzsouffle, eingelegten Steinpilzen und Rotkraut	19,80
 Martini Gansl mit Maroni-Rotkraut, zerlei Knödel und Bratapfel mit Preiselbeeren	21,60
~	
Welsfilet mit Rote Rüben Spaghettini, Mandelromanesco und Kren	19,80
Rinderfiletsteak 280g mit Speckfisolen, Erdäpfelgratin und Pfeffersauce	34,-
~	
Schokoschnitte (weißes und dunkles Mousse) mit Birnensorbet	8,20
Maroni Soufflé mit Honigeis	8,20
Kastanienreis mit Schlagobers und Sauerkirschenragout	8,80
Topfenkaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	9,20
Hausgemachte Sorbetvariation	7,80
Gebäck	1,80
Gebäck (glutenfrei) 	2,80

*Sonntag geöffnet!
11-15 Uhr*



REFERENCES OF THE SAISON

*Also for
Take Away!*

Gin Tonic – Malfy Pink Gin and Fever Tree Mediterranean Tonic Water 1/8l	10,80
Welschriesling Wineyard Skoff, Steiermark 1/8l	4,10
 Red „ gemischter Satz “, handpicked, Wineyard Foggensteiner 1/8l	4,20
 Austrian „ Schilcher Sturm “, WineyardTscheppe 1/4l	4,20
<hr/>	
 Smoked goose breast with celery salad and black nuts	13,40
 Roasted goose liver with candy apple, prunes and brioche	15,20
 Goose meat dumplings with warm cabbage salad	11,80
Caramelized goat cheese with lettuce and red cabbage vinaigrette	10,80
Tartar from tuna with chili, scallion and pumpkin seed oil	13,80
<hr/>	
 Goose cream soup with crumbs dumplings	6,20
Bacon lentils with dumplings	11,80
Roasted brain with egg, parsley potatoes and green salad	13,80
Pepper-kidney with mushroom sauce and roasted potatoes	13,80
Calf goulash with butter dumplings	16,80
Roast of deer with truffled mushroom souffle, pickled porcini and red cabbage	19,80
 Goose with chestnut red cabbage , 2 kind of dumplings and roasted apple with cranberries	21,60
<hr/>	
Filet of catfish with beetroot spaghetti, almond romanesco and horseradish	19,60
Beef steak (280g) with green beans, potato gratin and pepper sauce	34,-
<hr/>	
Slice of chocolate mousse with pear sorbet	8,20
Chestnut souffle with honey ice cream	8,20
Chestnut puree with whipped cream and cherries ragout	8,80
Austrian „Kaiserschmarrn“ with stewed plums	9,20
Homemade sorbet variation	7,80
Pastries	1,80
Pastries (gluten-free) 	2,80

*Open Sunday!
11 am - 3 pm*



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

gelbmanns.at

Wirt: Alexander Laskowsky



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



Sicher feiern im Gmoakeller!
Infos: gmoakeller.at/feiern

dieschwemme.at

Dein Eventlokal



barrierefrei • bis zu 30 Personen

- Weihnachtsfeier
- Geburtstag
- Sponson, Jubiläum
- Firmenveranstaltung
- Meetings
- ...

1030 Wien | Marokkanergasse 3a
reservierung@dieschwemme.at
Alle Infos: 0699 100 455 43

