



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
Cuvée Quattro Weingut Gager, Deutschkreutz 1/8l	6,20
Gutmann Sommerweizen 0,5l	5,80
<hr/>	
Gratiniertes Markscheibenbrot mit Schnittlauch	5,20
<hr/>	
Marinierter Thunfisch mit Avocado, Kräutersalat und Chilisorbet	14,80
Karamellisierter Ziegenkäse mit Herzsalat und Marillenvinaigrette	10,80
Kalbsroastbeef mit Räucherforellencreme und eingelegten Steinpilzen	14,80
<hr/>	
Geeiste Gurkensuppe mit Paradeiscrostini	5,80
<hr/>	
 Hausgemachte Erdäpfelnockerl mit Grammeln, Eierschwammerl und gebr. Garnelen	19,80
 Geröstete Eierschwammerl mit Ei, Petersilerdäpfel und grünem Salat	18,80
 Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel	16,80
 Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Rucolasalat	16,80
 Eierschwammerlrostbraten mit Serviettenknödel	19,80
<hr/>	
Lammkarree mit geschmorten Speck-Chicorée und gebratener Paprikapolenta	23,80
Kalbsrückensteak mit Sommertrüffel und Sellerierisotto	24,80
<hr/>	
Rinderfiletsteak (280g) mit Speckfisolen, Braterdäpfel und Pfeffersauce	34,-
<hr/>	
Eiskaffee	6,20
Birmentarte mit Sauerrahmeis	8,20
Zwetschkenknödel mit Butterbrösel und Powidelsorbet	8,80
Topfenkaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	9,20
Hausgemachte Sorbetvariation	7,80

*Sonntag geöffnet!
11-15 Uhr*



REFERENCES OF THE SAISON

*Also for
Take Away!*

Gin Tonic Malfy Pink Gin und Fever Tree Mediterranean Tonic Water 1/8l	10,80
Welschriesling Wineryard Skoff, Steiermark 1/8l	4,10
Cuvée Quattro Wineryard Gager, Deutschkreutz 1/8l	6,20
Gutmann Wheat beer 0,5l	5,80
<hr/>	
Bone marrow bread gratinée with chive	5,20
<hr/>	
Marinated tuna with avocado, herb salad and chili sorbet	14,80
Caramelized goat cheese with lettuce and apricots-vinaigrette	10,80
Calf roast beef with smoked trout cream and pickled boletus	14,80
<hr/>	
Iced cucumber soup with tomatoes crostini	5,80
<hr/>	
 Homemade potatoes dumplings with greaves, chanterelles and roasted prawns	19,80
 Roasted chanterelles with egg, parsley potatoes and green salad	18,80
 Chanterellesgoulash with dumplings	16,80
Boneless fried chicken with potatoes-arugola salad	16,80
 Sirloin steak with chanterelles and dumpling	19,80
<hr/>	
Rack of lamb with braised bacon-chicory and roasted sweet pepper polenta	23,80
Calf sirloin steak with truffles and celery risotto	24,80
<hr/>	
Beef steak (280g) with green beans, fried potatoes and pepper sauce	34,-
<hr/>	
Iced coffee	6,20
Pears tart with sour cream ice	8,20
Plum dumplings with buttercrumbs plum sorbet	8,80
Austrian " Kaiserschmarrn "with stewed plums	9,20
Homemade sorbet variation	7,80

*Open Sunday!
11 am - 3 pm*



SPEISEN

*Auch zum
Mitnehmen!*

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



Ottakringer Wirtshaus seit 1873
Gelbmans Gaststube



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



WALD
 VIERTLER
 HOF
 SEIT 1842



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



Das Wiener Wirtshaus
Gmoakeller
 Vienna Inn since 1858

Sonntag geöffnet
 11-15 Uhr



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

Wirte: Alexander und Sebastian Laskowsky



Schwemme
 Beer-Burger



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

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
17-23 Uhr						

Foto: Andreas Bräutigam, GDM.at