

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. Jubli : 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

gelbmanns.at

Wirt: Alexander Laskowsky



Ottakringer Wirtshaus seit 1873
Gelbmanns Gaststube



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

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



Inhaber: Alexander und Sebastian Laskowsky
 Restaurantleitung: Armend Gjocaj

waldviertlerhof.at



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

Dein Eventlokal



Schwemme
 Einfach. Gerne.

Mieten!

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

barrierefrei • bis zu 30 Personen

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



Photo: Andreas Bräutigam, GDM/AT