

SPEISEN

*Auch zum
Mitnehmen!*

Vogersalat 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 Tartare		8,60
		
Leberknödelsuppe , Frittatensuppe		4,40
Rindsuppe mit Fleischstrudel		4,40
Erdäpfelcremesuppe mit Pilzen		4,60
		
Sacherwürstel mit Senf und Kren		5,20
Debreziner Würstel mit Senf und Kren		5,20
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 Kürbisgemüse und Erdäpfelsackerl		18,8
		
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. Juhni : Abe rot-Halbhartkäse, Blauer Schnee-Blauschimmelkäse, Bergkäse-Hartkäse, Creme de chevre-Ziegenweichkäse)		9,40

*Sonntag geöffnet!
11-15 Uhr*





DISHES

*Also for
Take Away!*

Lamb's lettuce with bacon and egg	7,20
Beef tartar with toast and butter	14,20
Fried feta cheese wrapped in bacon on leaf salad	8,20
Boiled beef in aspic with red onion and pumpkin seed oil	8,20
Fried turkey stripes with sauce tartar and leaf salad	8,60
—	
Liverdumpling soup , Sliced pancake soup	4,40
Clear beef soup with meatstrudel	4,40
Potato cream soup with mushrooms	4,60
—	
Sacher sausages with mustard and horseradish	5,20
Depreziner sausages with mustard and horseradish	5,20
Potatostrudel filled with feta cheese on cream spinach	10,20
Beefgulyas with potatoes	regular 10,20 small 7,40
Black pudding "Gröstl" with horseradish and cabbage salad	11,60
Deep fried veal-liver with mayonnaise-potato salad	15,80
Rosted veal-liver with potatoes (15,80
Deep fried Viennese style pork Schnitzel with potato salad	13,40
Deep fried Viennese style veal Schnitzel with potato salad	18,80
Veal cutlet in gravy with rice	18,80
Cordon bleu made of turkey with mixed salad	13,80
Boiled beef with its typical sides (Potato rosti, cream spinach, soup vegetables and 2 kind of sauces)	19,80
Viennese sirloin steak with fried potatoes and fried onion	17,40
Pikefilet with pumpkin vegetables and potatoes bag	18,80
—	
Pancakes with apricot jam	5,60
Chocolate pancakes with nuts and whipped cream	6,20
Ice apricot dumpling from "Tichy"	4,80
Viennese applestrudel	4,60
Cheeseplate with butter and homemade olivebread	9,40

*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



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
Wien seit 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
Erfolch | Genuss

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