LIEBE GÄSTE,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich mit unseren frisch zubereiteten Gerichten und Spezialitäten der Saison verwöhnen und genießen Sie bei einem guten Tropfen Wein oder einem gepflegten Glas Bier den Moment.

Ob in unserem sonnendurchflutetem Wintergarten, in unserem gemütlichen Gastraum oder im rustikalem Stüberl, das Platz für Ihre persönliche Feierlichkeit bietet. Sie werden sicher ein Platzerl finden wo Sie sich wohl fühlen.

Wir wünschen Ihnen genussreiche Stunden in unserem Restaurant.

Familie Lahodny & Team

IM HERZEN ASPERNS SEIT 1933!



ALKOHOLFREI

Römerquelle prickelnd oder still	0,33	2,60
	0,75	4,60
Rauch Säfte (Marille, Johannisbeere, Mango)	0,20	3,40
Rauch Orangensaft	0,25	3,30
Coca-Cola	0,33	3,30
Coca-Cola light oder Zero**	0,33	3,30
Frucade	0,33	3,30
Almdudler	0,33	3,30
Rauch Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33	3,30
Apfelsaft naturtrüb aus Breitenlee/Wien	0,25	3,30
Apfel-Karottensaft naturtrüb aus Breitenlee/Wien	0,25	3,30
Apfel-Ingwersaft aus Breitenlee/Wien	0,25	3,30
Höllinger Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,50	4,50
Traubensaft naturbelassen	0,25	3,30
Sodawasser	0,25	1,50
Soda Zitrone* / Soda Himbeere*	0,25	1,80
Red Bull	0,25	4,50
Schweppes Tonic Water	0,20	3,30
Schweppes Bitter Lemon	0,20	3,30
Schweppes Ginger Ale	0,20	3,30

KAFFEE & TEE

APERITIF & PRICKELNDES

2,20	Hochriegl Sekt	0,10	4,50
4,40	Hochriegl Sekt	0,75	29,50
2,20	Sekt Orange	0,10	4,40
4,40	Sekt Holunderblüte / Himbeere	0,10	4,50
3,30	Prosecco Frizzante	0,10	3,80
3,60	Prosecco Frizzante	0,75	25,50
3,90	Prosecco Holunderblüte	0,10	3,60
2,20	Prosecco Waldhimbeere	0,10	3,60
	Aperol Spritzer	0,25	3,90
3,60	Aperol Sprizz mit Prosecco	0,25	4,20
	G'spritzter weiß oder rot	0,25	2,80
3,10	Kaiserspritzer mit Holunderblüte	0,25	2,90
3,10	Pfirsichspritzer	0,25	2,60
3,10	Martini bianco	0,06	3,90
3,10	Campari Bitter	0,04	4,00
3,10	Campari Orange	0,2	4,90
3,10	•	·	-
	4,40 2,20 4,40 3,30 3,60 3,90 2,20 3,60 3,10 3,10 3,10 3,10 3,10	4,40 Hochriegl Sekt 2,20 Sekt Orange 4,40 Sekt Holunderblüte / Himbeere 3,30 Prosecco Frizzante 3,60 Prosecco Frizzante 3,90 Prosecco Holunderblüte 2,20 Prosecco Waldhimbeere Aperol Spritzer 3,60 Aperol Sprizz mit Prosecco G'spritzter weiß oder rot 3,10 Kaiserspritzer mit Holunderblüte 3,10 Pfirsichspritzer 3,10 Martini bianco 3,10 Campari Bitter 3,10 Campari Orange	4,40 Hochriegl Sekt 0,75 2,20 Sekt Orange 0,10 4,40 Sekt Holunderblüte / Himbeere 0,10 3,30 Prosecco Frizzante 0,10 3,60 Prosecco Frizzante 0,75 3,90 Prosecco Holunderblüte 0,10 2,20 Prosecco Waldhimbeere 0,10 Aperol Spritzer 0,25 3,60 Aperol Sprizz mit Prosecco 0,25 G'spritzter weiß oder rot 0,25 3,10 Kaiserspritzer mit Holunderblüte 0,25 3,10 Pfirsichspritzer 0,25 3,10 Martini bianco 0,06 3,10 Campari Bitter 0,04 3,10 Campari Orange 0,2

WEIN GLASWEISE



١	٨	I	F	ı	ς	ς	 r
	, I	•	_				 L

WE133 9		
Dockner Grüner Veltliner	1/8	3,-
Sandgrube 13 Welschriesling	1/8	2,50
Böheim Chardonnay	1/8	3,30
Christ Wiener Gemischter Satz	1/8	3,50
Holzmann Roter Muskateller	1/8	4,20
ROT 9		
Pöschl Zweigelt	1/8	2,70
Böheim Blaufränkisch	1/8	3,50
Markowitsch Carnuntum Cuvée	1/8	3,90

Bitte fragen Sie auch nach unserer umfangreichen Weinkarte ausgewählter Tropfen!

BIER

FRISCH VOM FASS 1

Zwettler Original 1890	0,30	3,50
	0,50	4,50
Zwettler Zwickl	0,30	3,50
	0,50	4,50
Budweiser Budvar	0,30	3,50
	0,50	4,50
Augustiner Edelstoff	0,30	3,50
	0,50	4,50
Lahodny's Schnittbier	0,30	3,50
	0,50	4,50

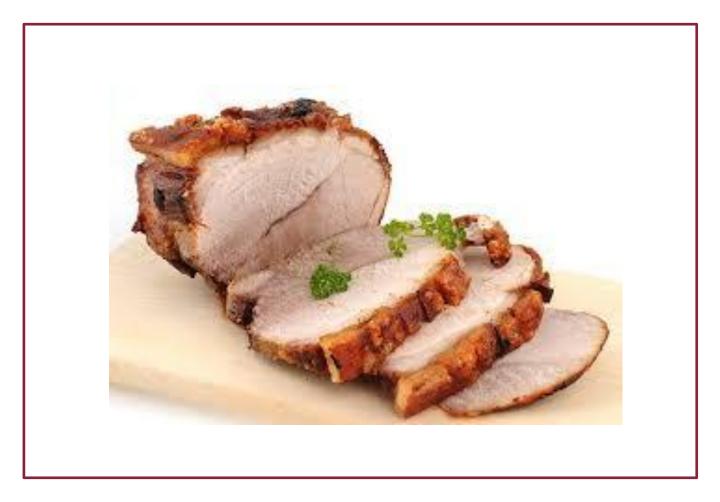
IN DER FLASCHE 1

Die Weisse, Salzburg	0,50	4,50
Zwettler Dunkles	0,50	4,50
Zwettler Radler Zitrus naturtrüb	0,50	4,20
Zwettler Luftikus alkoholfrei	0,50	4,20

GEDECK auf Vorbestellung

auf Wunsch bieten wir Couvert Grundgedeck an, bestehend aus Wein- & Wasserglas, Stoffserviette, 2 Aufstriche & Gebäck 3,-

SONNTAG IST BRATENTAG!



Ofenfrischer Schweinsbraten 1,3,5,6,10 Semmelknödel, Sauerkraut

14,50

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindsbouillon

1,3,5,10 oder 1,3,5 oder 1,3,5,10

Frittaten - Leberknödel - Kaspressknödel

4,20

Knoblauchcremesuppe 1,3,5,10

Weissbrotcroutons – Obershaube 4,70

ZUM EINSTIEG

Beef Tatar nach Art des Hauses 1,5,6

fertig mariniert – roter Zwiebel - Butter Wachtelspiegelei - Toast

ca. 150 g **14,30**

Carpaccio 1,5,6,8, 14,50

Vom Rinderfilet – Estragonsenf – Rucola – Parmesanspäne - Baguette

3erlei Tartare 1,6,8,10,11 **13,50**

Lachs & Beef & Avocado - Toast

STEAKS

Beefsteak 3,10 35,50

230 g Filet vom österreichischen Jungstier Pommes frites – Gemüsebouquet – Spiegelei - Kräuterbutter

Rib-Eye vom Black Angus 3,10 38,50

300 g Steak, besonders saftig & geschmackvoll in Salz-Pfefferkruste gebraten – Ofenerdäpfel – Schnittlauchrahm – Kräuterbutter – Speckfisolen

Pfeffersteak 3,10 35,50

230 g Filet vom österreichischen Jungstier Pommes frites – Pfeffersauce – Speckfisolen - Kräuterbutter

OHNE FLEISCH

Emmentaler gebacken 1,3,5,6,10 12,50

Sauce Tartare – Preiselbeeren – Gemischter Salat

Karotten-Zucchini-Laibchen 1,5,10 11,90

Gurkentzatziki - Schnittlaucherdäpfel

Karamellisierter Ziegenkäse 6 13,50

Avocado – Mangocreme – Rucola-Vogerlsalat

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

LAH	OD	NY'S	KLASS	IKER
-	\sim			

Hirtenspieß 3,5,10 Schweinsfilet im Speckmantel	21,50	Wiener Tafelspitz ca 240g 1,3,5,10 Erdäpfelrösti – Wurzelgemüse - Apfelkren Schnittlauchsauce	18,90 -
vom Grill ca 250g – Pommes frites – Gemüse der Saison - Kräuterbutter		Unser Wiener Tafelspitz wird traditionell in Rindsuppe mit Wurzelgemüse serviert. Suppeneinlage auf Wunsch wahlweise: Frittaten oder Leberknödel TIPP: Cremespinat	1,80 3,70
Maria Theresia 3,6,10,13	16,90	Th T. Cremespinat	3,70
Putenbrust gegrillt - Pommes Wedges – Speckfisolen - rote Zwiebelringe – Salatgarnitur - Knoblauch- & Currysauce		Zwiebelrostbraten ca 230g 1,3,6 Rostbraten weich gedünstet – Braterdäpfe Speckbohnen - knuspriger Röstzwiebel	21,90 –
Kalbsleber Tirol 1,5,6,10 Kalbsleberfilets in der Pfanne gebraten - Erdäpfelpürée – Speckscheiben – Preiselbeeren	16,90	Wiener Schnitzel 1,3,5,6,10 ca 220g Das Echte! Von der Kalbsschale golden gebacken — Petersilerdäpfel - Preiselbeeren TIPP: Erdäpfel-Vogerlsalat	22,90
Kalbsleber gebacken 1,5,6,1	15,90	· -	
Erdäpfel-Vogerlsalat - Preiselbeeren		Backhendl 1,3,5,6,10	13,90
Hühnerleber gebacken 1,3,5,10 Erdäpfelsalat - Kürbiskernöl	13,50	Ausgelöstes halbes Backhendl (ausser Flügerl) - Erdäpfel-Vogerlsalat	
·		Schnitzel vom Schwein 1,3,5,6,10 golden gebacken - gemischter Salat	12,90
Cordon bleu vom Schwein 1,3,5,6,10	14,70	golden gebacken gemischter salat	
Pommes frites - gemischter Salat		Steirischer Backhendlsalat 1,5,6,10 Hühnerbrustfilet in Kürbiskernpanade –	
Kalbsbutterschnitzel 1, 3, 5, 10	16,50	Käferbohnen - Erdäpfel-Vogerlsalat & Kürbiskernöl	13,90
Erdäpfelpürée – Zuckerkarotten - Röstzwiebel			
Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewic	cht.	Spare Ribs ca 300g 3,6,10 Klassisch gegrillte Schweinsripperl mit Piri Piri Sauce gratiniert – Pommes Wedge: Rotem Zwiebel – Cole Slaw Salat – Knoblauch & Curry Dip	15,90 s –

Regionales

FISCHE

Sauce Tartare

Zander vom Grill 1,8,10

Petersilerdäpfel – Gemüsebouquet –
Kräuterbutter

Scholle gebacken 1,3,5,8,10

Schollenfilets in Sesampanier
golden gebacken – Erdäpfelsalat -

FÜR KINDER

Reines Schnitzel vom Schwein gebacken –
Pommes frites & Ketchup

Digimon 1,3,5,10

Kleines Schnitzel vom Huhn –
Pommes frites & Ketchup

Pokémon 1,3,10

Ein Berner Würstel –
Pommes frites & Ketchup

SÜSSES DANACH

Nougatknödel 1,5,10,11 6,70 2 Topfenknödel mit flüssigem Nougatkern Im Nussmantel – Fruchtspiegel - Obers 1 Kugel Vanilleeis 1,50 Schokokuchen 1,5,10 5,90 Flaumig warm - Schokosauce & Schlagobers 1 Kugel Vanilleeis 1,50 Crème Brûlée 5,10 6,90 mit karamelisiertem braunen Zucker Marmeladepalatschinken 1,5,10 5,50 Tiramisu 5.10.11.13 6,50 2 frisch gemachte Palatschinken -Marillenmarmelade Eismarillenknödel 10.11.13 4,30 **Apfelstrudel oder Topfenstrudel** 4,90 1 Stück 1,4,5,10,11 Ofenwarm serviert Mit warmer Vanillesauce 5,90

EDELBRÄNDE

Freihof Marille	2cl	3,-
Freihof Obstbrand	2cl	3,-
Freihof Williams	2cl	3,20
Freihof Blutorangen Geist	2cl	3,20
Freihof Haselnuss Liqueur	2cl	3,20
Freihof Mirtillo Liqueur (Heidelbeere)	2cl	3,20
Gänserndorfer Walnussgeist	2cl	3,80
Gänserndorfer Vogelbeerbrand	2cl	3,80
Gänserndorfer Zirbenschnaps	2cl	3,50
Reisetbauer Kletzenbirne	2cl	7,20
Reisetbauer Kirschbrand	2cl	7,90
Reisetbauer Marille	2cl	6,40
Jöbstl Kirsche	2cl	3,70
Jöbstl Johannisbeere	2cl	5,90
Jöbstl Cigar Birne	2cl	4,90
Gölles Vogelbeere	2cl	8,90
Gölles Alte Zwetschke	2cl	5,20
Schosser Bio Heidelbeere	2cl	7,90
Schosser Zwetschke	2cl	6,90
Schosser Dr. Guyot Birne	2cl	7,50
Hämmerle Grafensteiner Apfel	2cl	8,50
Hämmerle Himbeere	2cl	8,50
Hämmerle Mirabelle	2cl	8,50

SPIRITUOSEN

Remy Martin Cognac VSOP	2cl	4,30
Olmeca Tequila	2cl	3,20
Inländerrum	2cl	2,50
Baileys Irish Cream	2cl	3,30
Stolichnaya Vodka	2cl	3,30
Four Roses Bourbon Whiskey	2cl	3,30
Chivas Regal Whiskey	2cl	4,30
Bacardi White Rum	2cl	3,30
Jägermeister	2cl	3,30
Averna	2cl	3,30
Ramazzotti	2cl	3,30
Poli Grappa Sarpa	2cl	3,80
Beefeater Gin	2cl	3,30
Zacapa Centenario Gr. Res. 23Y	2cl	6,20
Plantation Rum Barbados XO 20th	2cl	5,50
Diplomatico Reserva Exclusiva 12	2cl	5,50

CATERING

Für Ihre Festlichkeit zu Hause, im Garten oder Firmenfeier, wir beliefern Sie gerne mit unseren Lahodny Schmankerln.

Wenn Sie besondere Wünsche oder Fragen haben, so schreiben Sie uns einfach eine Email und wir besprechen Ihre Cateringwünsche. Auf Ihre Anfrage senden wir Ihnen anschließend ein maßgeschneidertes Angebot mit unseren Buffetvorschlägen per Email zu. office@lahodny.at

FESTE FEIERN

Geburtstage, Hochzeiten, Taufe, Firmenfeiern – für diese und mehr Anlässe bieten wir, z.B. in unserem Extrazimmer den richtigen Rahmen. Reservieren Sie einfach bei unserem Servicepersonal oder telefonisch unter: **Tel.: 01 282 22 19**

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag 11:00 bis 23:00 Uhr

Küche 11:00 bis 21:00 Uhr

Sonntag 11:00 bis 17:00 Uhr

Küche 11:00 bis 15:00 Uhr

WIR DANKEN FÜR IHREN BESUCH!

14 ALLERGENE

Eine Allergennennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

LEGENDE

- 1 Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- **2 Krebstiere** (z.B. Scampi, Shrimps, Garnelen, Krebse)
- 3 Sellerie
- 4 Sesamsamen (z.B. Sesampaste, -öl, -mehl)
- 5 Fier
- **6 Senf** (z.B. Senfpulver, -körner)
- 7 Weichtiere (z.B. Muscheln, Tintenfische, Schnecken)
- **8 Fisch** (z.B. alle Fischsorten, Kaviar, Fischsuppe)
- 9 Schwefeldioxide & Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg/l)
- 10 Milch und Laktose
- **11 Nüsse** (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien)
- **12 Lupine** (z.B. Lupinenmehl, -tofu, -milch)
- **13 Soja** (z.B. Tofu, Sojamehl, -sauce, -paste)
- **14 Erdnuss** (z.B. Erdnussbutter, -öl)

Unsere Jugendgetränke sind mit * gekennzeichnet. Getränke gekennzeichnet mit ** enthalten eine Phenylalaninquelle.