

## 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

Kleiner Mocca	2,20
Großer Mocca	4,40
Kleiner Brauner 10	2,20
Großer Brauner 10	4,40
Melange 10	3,30
Cappuccino 10,13	3,60
Caffè Latte Macchiato 10	3,90
Caffè Ristretto	2,20
Heiße Schokolade 10,13	3,60
Earl Grey Schwarztee	3,10
Minztee	3,10
Kamillentee	3,10
Früchtetee	3,10
Grüner Tee	3,10
Schwarzer Tee mit Zitrone	3,10

## APERITIF & PRICKELNDES

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

# WEIN GLASWEISE



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

## IN DER FLASCHE 1

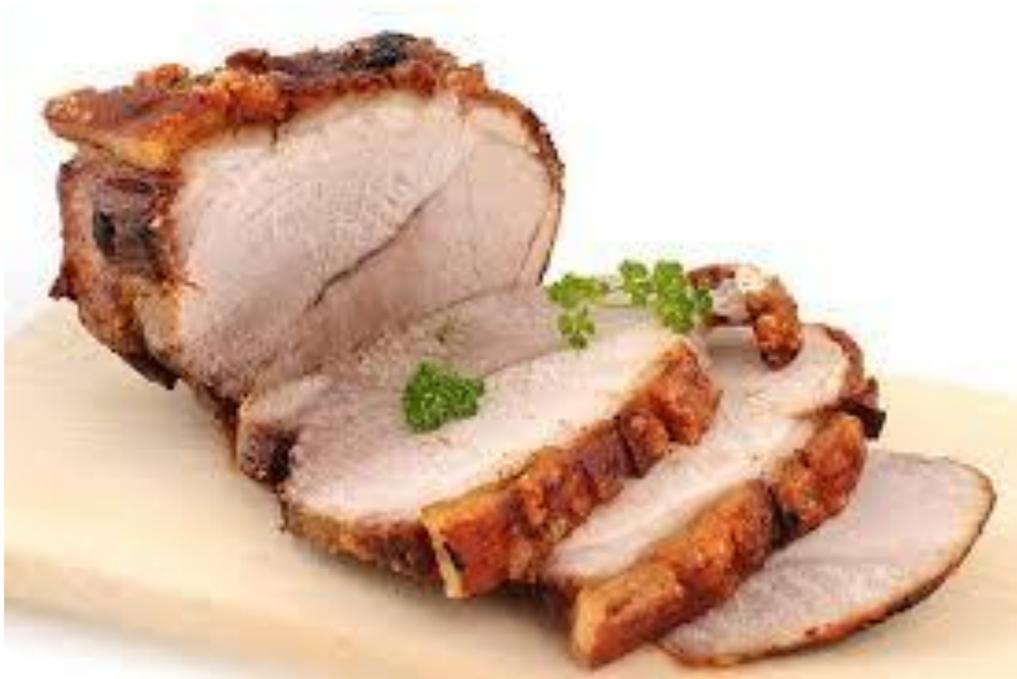
Die Weisse, Salzburg	0,50	4,30
Zwettler Dunkles	0,50	4,30
Zwettler Radler Zitrus naturtrüb	0,50	4,00
Zwettler Luftikus alkoholfrei	0,50	4,00

## **GEDECK** auf Vorbestellung

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

**2,80**

## **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 - Kaspresknödel **4,20**

### Knoblauchcremesuppe

1,3,5,10

Weissbrotroutons – Obershaube **4,70**

## STEAKS

### Filetsteak <sup>3,10</sup> **28,50**

230 g Filet vom österreichischen Jungstier,  
auf Wunsch gebraten: rare – medium rare –  
medium – well done  
Kräuterbutter

### Rib-Eye vom Black Angus <sup>3,10</sup> **32,-**

300 g Steak, besonders  
saftig & geschmackvoll in Salz-Pfefferkruste  
gebraten - Kräuterbutter

### Beilagen nach Wahl:

Pommes frites **3,80**

Ofenerdäpfel mit Sauerrahm <sup>10</sup> **3,70**

Grillgemüse <sup>10</sup> **3,70**

Speckbohnen **4,90**

Pfeffersauce <sup>1,10</sup> **2,00**

Spiegelei <sup>5</sup> **1,50**

Getrübte Pommes frites mit Grana <sup>10</sup> **4,50**

## ZUM EINSTIEG

### Beef Tatar nach Art des Hauses <sup>1,5,6</sup>

fertig mariniert – roter Zwiebel - Butter  
Wachtelspiegelei - Toast  
ca. 150 g **13,90**

### Räucherforelle <sup>1,5,8,10</sup> **12,50**

Apfel-Kren-Rahm – Wasabinockerl –  
Dillpesto - Toasteck

### Schnecken <sup>1,4,5,6,7</sup> **10,90**

6 Stk. mit Currybutter gratiniert –  
Toast

### 3erlei Tartare <sup>1,6,8,10,11</sup> **13,50**

Lachs & Beef & Avocado - Toast

## OHNE FLEISCH

### Emmentaler gebacken <sup>1,3,5,6,10</sup> **11,90**

Sauce Tartare – Preiselbeeren –  
Gemischter Salat

### Karotten-Zucchini-Laibchen <sup>1,5,10</sup> **11,50**

Gurkentangziki - Schnittlaucherdäpfel

### Karamellierter Ziegenkäse <sup>6</sup> **12,90**

Zucchini-Mangotartare – Rucola-Vogelersalat

### Risotto Fiorentina <sup>1,3,6,10,11</sup> **14,50**

Blattspinat- Obersrisotto – gratiniert mit  
Feta&Paradeiser – Blattsalat&Joghurtdressing

*Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.*

## LAHODNY'S KLASSIKER

### Grillplatte <sup>1,3,5,10</sup> 25,90

Rinderfilet ca 100g - Schweinefilet ca 90g –  
Putenfilet ca 120g – Bratwurst - Grillgemüse -  
Pommes frites – Spiegelei - Dipsauce

### Hirtenspieß <sup>3,5,10</sup> 21,50

Schweinsfilet vom Grill ca 250g  
Speck&Zwiebel – Pommes frites –  
Gemüse der Saison - Kräuterbutter

### Maria Theresia <sup>3,6,10,13</sup> 16,50

Putenbrust gegrillt - Pommes Wedges –  
Speckfisolen - rote Zwiebelringe –  
Salatgarnitur - Knoblauch- & Currysauce

### Kalbsleber Tirol <sup>1,5,6,10</sup> 16,90

Kalbsleberfilets in der Pfanne gebraten -  
Erdäpfelpürée – Speckscheiben –  
Preiselbeeren

### Kalbsleber gebacken <sup>1,5,6,1</sup> 15,90

Erdäpfel-Vogerlsalat - Preiselbeeren

### Hühnerleber gebacken <sup>1,3,5,10</sup> 12,50

Erdäpfelsalat - Kürbiskernöl

### Cordon bleu vom Schwein <sup>1,3,5,6,10</sup> 14,70

Pommes frites - gemischter Salat

### Burgunder Rindsbraten <sup>1,3,5</sup> 14,50

Kroketten – Preiselbeerpfirsich

### Kalbsbutterschnitzel <sup>1, 3, 5, 10</sup> 16,50

Getrüffeltes Erdäpfelpürée –  
Zuckerkarotten - Röstzwiebel

*Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.*

## Regionales

### Wiener Tafelspitz ca 240g <sup>1,3,5,10</sup> 18,90

Erdäpfelrösti – Wurzelgemüse - Apfelkren -  
Schnittlauchsauce

*Unser Wiener Tafelspitz wird traditionell in  
Rindsuppe mit Wurzelgemüse serviert.*

### Suppeneinlage auf Wunsch wahlweise:

Frittaten oder Leberknödel **1,80**

**TIPP:** Cremespinat **3,70**

### Zwiebelrostbraten ca 230g <sup>1,3,6</sup> 21,90

Rostbraten weich gedünstet – Braterdäpfel –  
Speckbohnen - knuspriger Röstzwiebel

### Wiener Schnitzel <sup>1,3,5,6,10</sup> 22,90

#### ca 220g Das Echte!

Von der Kalbsschale golden gebacken –  
Petersilerdäpfel - Preiselbeeren

**TIPP:** Erdäpfel-Vogerlsalat **3,80**

### Backhendl <sup>1,3,5,6,10</sup> 13,30

Ausgelöstes halbes Backhendl  
(ausser Flügerl) - Erdäpfel-Vogerlsalat

### Schnitzel vom Schwein <sup>1,3,5,6,10</sup> 12,50

golden gebacken - gemischter Salat

### Steirischer Backhendlsalat <sup>1,5,6,10</sup>

Hühnerbrustfilet in Kürbiskernpanade –  
Käferbohnen - Erdäpfel-Vogerlsalat &  
Kürbiskernöl **13,30**

### Spare Ribs ca 300g <sup>3,6,10</sup> 15,90

Klassisch gegrillte Schweinsripperl mit  
Piri Piri Sauce gratiniert – Pommes Wedges –  
Rotem Zwiebel – Cole Slaw Salat –  
Knoblauch & Curry Dip

## FISCHE

**Zander vom Grill** 1,8,10 **18,50**  
Petersilerdäpfel – Gemüsebouquet –  
Kräuterbutter

**Victoriabarsch vom Grill** 1,8,1 **16,90**  
Gemüse-Erdäpfelgröstl - Balsamicocreme

**Scholle gebacken** 1,3,5,8,10 **14,50**  
Schollenfilets in Sesampanier  
golden gebacken – Erdäpfelsalat -  
Sauce Tartare

## FÜR KINDER

**Batman** 1,3,5,10 **7,10**  
Kleines Schnitzel vom Schwein gebacken –  
Pommes frites & Ketchup

**Digimon** 1,3,5,10 **7,10**  
Kleines Schnitzel vom Huhn –  
Pommes frites & Ketchup

**Pokémon** 1,3,10 **7,10**  
Kleines Schnitzel vom Huhn natur –  
Butterreis

## SÜSSES DANACH

**Schokokuchen** 1,5,10 **5,90**  
Flaumig warm - Schokosauce & Schlagobers  
**1 Kugel Vanilleeis** **1,50**

**2-erlei Schokoladenmousse** 5,10,11,13 **7,50**  
Schokomus hell&dunkel – Eierlikör –  
Waldbeeren

**Eismarillenknödel** 10,11,13 **4,30**  
1 Stück

**Nougatknödel** 1,5,10,11 **6,70**  
2 Topfenknödel mit flüssigem Nougatkern  
Im Nussmantel – Fruchtspiegel - Obers  
**1 Kugel Vanilleeis** **1,50**

**Crème Brûlée** 5,10 **6,90**  
mit karamelisiertem braunen Zucker

**Marmeladepalatschinken** 1,5,10 **5,10**  
2 frisch gemachte Palatschinken –  
Marillenmarmelade

**Apfelstrudel oder Topfenstrudel** **4,90**  
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
Gänslerndorfer Walnussgeist	2cl	3,80
Gänslerndorfer Vogelbeerbrand	2cl	3,80
Gänslerndorfer 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
Ramazotti	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](mailto: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 Eier**

**6 Senf** (z.B. Senfpulver, -körner)

**7 Weichtiere** (z.B. Muscheln, Tintenfische, Schnecken)

**8 Fisch** (z.B. alle Fischarten, 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.