

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'spritzer 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 **13,50**
Semmelknödel, Sauerkraut

Rote Weinwochen

„Joiser Reben Rot 2014“ **0,75l** **24,90**

Markus Altenburger – Jois/ Bgld.

Zweigelt, Merlot und Blaufränkisch wurden spontan vergoren und 2 Jahre im Holz ausgebaut um Tiefe und samtige Tannine langsam entwickeln zu können.

„Hauns“ Cuvée 2013 **0,75l** **26,90**

Schwarz – Andau/Bgld.

Ein g'standenes Muskelpaket mit eindrucksvoller Statur, üppig, laut – ein kraftvolles Gipfeltreffen von Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon, das jeglicher Zurückhaltung entbehrt.

„Burgenland 2012“ **0,75l** **19,90**

Nittnaus – Gols/ Bgld.

Zweigelt, Blaufränkisch und ein wenig Rösler bringen schönes Rubinrot; fruchtig nach Kirschen und Beeren mit zarten Gewürznoten und lebhaftem Ausklang.

„Glatt & Verkehrt“ Zweigelt Bar. 2013 **0,75l** **36,90**

Winzer Krems – Krems/Nö

Glatt&Verkehrt steht für die perfekt gestrickte Mischung dieses Weines. Gesunde, reife Zweigeltrauben mit modernster Kellertechnik gekeltert und im kleinen Eichenholzfass gereift.

„Zweigelt Kellermeister Reserve“ **0,75l** **28,50**

Winzer Krems – Krems/Nö

Am Gaumen dichte Frucht nach Schwarzkirschen und Weichseln und gut eingebundenes Holz mit samtigen Tanninen. Im Abgang zarte Anklänge von Bitterschokolade.

„Eisenberg DAC Reserve 2008“ **0,75l** **28,70**

Schützenhof – Deutsch Schützen/ Bgld

Fruchtige Aromatik nach Beeren, tiefgründig mit zarter Tanninstruktur. Blüht am Gaumen auf und zeigt seine äußerst spannende mineralische Facette, lebendiges Finale. Ein typischer BLAUFRÄNKISCH!

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 ^{3,10} **28,50**

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

Rib-Eye vom Black Angus ^{3,10} **32,-**

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

Beilagen nach Wahl:

Pommes frites **3,80**

Ofenerdäpfel mit Sauerrahm ¹⁰ **3,70**

Grillgemüse ¹⁰ **3,70**

Speckbohnen **4,90**

Pfeffersauce ^{1,10} **2,00**

Spiegelei ⁵ **1,50**

Getrübte Pommes frites mit Grana ¹⁰ **4,50**

ZUM EINSTIEG

Beef Tatar nach Art des Hauses ^{1,5,6}

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

Räucherforelle ^{1,5,8,10} **12,50**

Apfel-Kren-Rahm – Wasabinockerl –
Dillpesto - Toasteck

Tafelspitzsülzchen ^{1,3,5,10,11} **12,50**

Roter Zwiebel – steirisches Kernöl –
Walnussweckerl

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

Lachs & Beef & Avocado - Toast

OHNE FLEISCH

Emmentaler gebacken ^{1,3,5,6,10} **11,90**

Sauce Tartare – Preiselbeeren –
Gemischter Salat

Karotten-Zucchini-Laibchen ^{1,5,10} **11,50**

Gurkentangziki - Schnittlaucherdäpfel

Karamellierter Ziegenkäse ⁶ **12,90**

Zucchini-Mangotartare – Rucola-Vogelersalat

Risotto Fiorentina ^{1,3,6,10,11} **14,50**

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

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

LAHODNY'S KLASSIKER

Grillplatte ^{1,3,5,10} 25,90

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

Hirtenspieß ^{3,5,10} 21,50

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

Maria Theresia ^{3,6,10,13} 16,50

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

Kalbsleber Tirol ^{1,5,6,10} 16,90

Kalbsleberfilets in der Pfanne gebraten -
Erdäpfelpürée – Speckscheiben –
Preiselbeeren

Kalbsleber gebacken ^{1,5,6,1} 15,90

Erdäpfel-Vogerlsalat - Preiselbeeren

Hühnerleber gebacken ^{1,3,5,10} 12,50

Erdäpfelsalat - Kürbiskernöl

Cordon bleu vom Schwein ^{1,3,5,6,10} 14,70

Pommes frites - gemischter Salat

Burgunder Rindsbraten ^{1,3,5} 14,50

Kroketten – Preiselbeerpfirsich

Kalbsbutterschnitzel ^{1, 3, 5, 10} 16,50

Getrüffeltes Erdäpfelpürée –
Zuckerkarotten - Röstzwiebel

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Regionales

Wiener Tafelspitz ca 240g ^{1,3,5,10} 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 ^{1,3,6} 21,90

Rostbraten weich gedünstet – Braterdäpfel –
Speckbohnen - knuspriger Röstzwiebel

Wiener Schnitzel ^{1,3,5,6,10} 22,90

ca 220g Das Echte!

Von der Kalbsschale golden gebacken –
Petersilerdäpfel - Preiselbeeren

TIPP: Erdäpfel-Vogerlsalat **3,80**

Backhendl ^{1,3,5,6,10} 13,30

Ausgelöstes halbes Backhendl
(ausser Flügerl) - Erdäpfel-Vogerlsalat

Schnitzel vom Schwein ^{1,3,5,6,10} 12,50

golden gebacken - gemischter Salat

Steirischer Backhendlsalat ^{1,5,6,10}

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

Spare Ribs ca 300g ^{3,6,10} 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

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.