

BISTRO.RESTAURANT LAURUS

Essen & Trinken

Es freut uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Wir verwöhnen Sie gerne mit köstlichen Kleinigkeiten und Klassikern der Österreichischen und internationalen Küche. Kaffee und Tee sowie täglich frische Mehlspeisen aus unserer hauseigenen Patisserie runden unser Angebot für Sie ab. Bei der Auswahl der Zutaten achten wir besonders auf Qualität und Frische der Lebensmittel, welche vorwiegend aus heimischen, zum Teil bio-zertifizierten Betrieben, stammen. Seit Mai 2015 wird auch unsere Küche durch die Austria Bio Garantie zertifiziert. Das Österreichische Umweltzeichen tragen wir seit November 2016.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag – Freitag: von 07.30 Uhr bis 15:00 Uhr

Opening hours:

Monday – Friday: from 07.30 a.m. to 03.00 p.m.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.



Die Bio-Zutaten unserer Küche (mehr als 11 %) werden durch die Austria Bio Garantie überprüft.

LORBEER

Laurus



Der Lorbeer ist seit der Antike eine bekannte und viel genutzte Kulturpflanze. Neben der Verwendung als Gewürz und als Arzneimittel hatte er auch kultische Bedeutung. So waren die Blätter des Lorbeerstrauches dem Gott Apoll geweiht. Als Kranz gewunden wurden sie als Anerkennung für große Leistungen verliehen. In der Küche werden die Blätter gerne als Gewürz für Fleisch- und Fischgerichte, Eintöpfe, Soßen, Gegrilltes sowie für Essige und Öle verwendet. Der warme, herbe Duft und der aromatisch-bittere Geschmack geben diesen Gerichten eine besondere Note. In der Volksmedizin wird der Lorbeer vor allem als appetitanregendes und verdauungsförderndes Mittel geschätzt. Das ätherische Öl in den Blättern und Früchten des Strauches wurde in Salben gegen rheumatische Beschwerden, Verstauchungen und Prellungen genutzt.

Ordnung: **Lorbeerartige – Laurales**

Familie: **Lorbeergewächse – Lauraceae**

Gattung: **Lorbeer – Laurus**

Die Kaffeespezialitäten / *Coffee*

Kleiner Espresso / <i>Espresso</i>	€ 2,60
Großer Espresso / <i>Double espresso</i>	€ 3,90
Melange ^{MI} / <i>coffee with steamed milk</i>	€ 3,60
Verlängerter / <i>Black coffee</i>	€ 3,60
Cappuccino ^{MI}	€ 3,70
Cafe Latte ^{MI}	€ 4,20
Heiße Schokolade ^{MI} / <i>Hot chocolate</i>	€ 3,70
Milch, heiß oder kalt / <i>A glass of hot or cold milk</i>	€ 1,80
Kleine Portion Schlagobers ^{MI} / <i>small port. whipped cream</i> (Auf Wunsch zu den Kaffeespezialitäten/zur heißen Schokolade) (<i>on demand to your coffee or hot chocolate</i>)	€ 0,40

Gerne servieren wir Ihnen Ihren ausgewählten Kaffee koffeinfrei.
Unsere Kaffeespezialitäten werden mit frischer Milch, auf Wunsch
mit laktosefreier Milch oder Sojamilch zubereitet.

Also decaffeinated, lactose-free or with soy milk possible.

Die Teespezialitäten / *Tea*

von Teekanne

Luxury Bags serviert in der Teekanne / *served in a tea pot* € 4,10

Superior Earl Grey

Leicht, blumig, fruchtig / *mild-aromatic, bloomy, fruity*

Royal Assam

Typisch, trocken, kräftig, malzig / *Typical dry, strong and malty*

Grüner Tee Chun Mee / *Green Tea*

Fein-herb, duftig-frisch / *fine and dry, fresh and aromatic*

Kräutertee – Vitalizing Herbs / *Herbal tea*

Aromatisch-vitalisierend / *aromatic – vitalising*

Pfefferminztee – Intense Peppermint / *Peppermint tea*

Erfrischend, belebende / *Fresh, stimulating*

Kamillentee / *Chamomile tea*

wohltuend – bekömmliche / *pleasant and softly*

Früchtetee / *Fruit tea*

fruchtig – frisch / *fruity and fresh*

Portion Zitronensaft / *Portion lemon juice* € 0,60

Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet

Our rich breakfast buffet

inkl. Heißgetränk und Eiergericht

€ 15,50

Coffee or tea and an egg dish included

von 7:30 bis 10:00 Uhr

from 07:30 a.m. to 10:00 a.m.

Wenn es nicht so viel sein soll

Components for a smaller breakfast

Mürbes Kipferl ^{GL,MI} | *Bun*

€ 1,20

Bio-Semmel ^{GL} | *Roll (organic)*

€ 1,20

Gebäck ^{GL,SJ,MI,SE} | *Bread roll*

€ 1,20

Portion Butter ^{MI} | *Portion butter*

€ 1,10

Portion Marmelade | *Portion jam*

€ 1,10

Portion Honig | *Portion honey*

€ 1,10

Die Eiergerichte / *Egg dishes*

Ham ^{SL} and Eggs

€ 4,80

Bacon and Eggs

€ 4,80

Das weiche Ei nach Wunsch | *soft-boiled egg*

€ 1,50

Die kleinen Snacks / *Snacks*

Sacherwürstel mit Senf,
frischem Kren u. Gebäck ^{SF,GL,SJ,MI,SE}

€ 6,90

Sausages with mustard, fresh horseradish and bread roll

Schinken-Käse-Toast ^{GL,MI,SL}

€ 4,80

Ham and cheese on toast

Mozzarella mit Tomaten
und Basilikumpesto (veg.) ^{MI,SO}

€ 9,00

Mozzarella with tomatoes and basil pesto (veg.)

Portion Senf ^{SF}, Kren, Ketchup oder Mayonnaise ^{EI,SF}

€ 0,60

Portion mustard, horseradish, ketchup or mayonnaise

Die Salate / *Salads*

Die Blattsalatschüssel mit Tomaten und Paprika ^{SF,SO} € 4,50

Leaf salad with tomatoes and pepper

Dazu empfehlen wir: Thunfisch ^{FI}, **Käse** ^{MI} **oder Schinken** ^{SL} **je** € 1,20

optional with tuna, cheese or ham

**Hühnerbruststreifen gebraten oder
gebacken** ^{GL,El} **auf Rucola Salat** € 9,50

Deep fried or roasted slices of chicken filet on rocket salad

Unsere Salate werden mit einem Balsamico-Senf-Dressing serviert.

Our salads are marinated with balsamic mustard dressing.

**In der Zeit von 12:00 bis 14:30 Uhr bieten wir
Ihnen ein reichhaltiges Salatbuffet.**

*From 12 a.m. to 2.30 p.m. we are
offering a rich salad bar.*

Die Vorspeisen / *Starters*

klein/small

groß/big

Saisonaler Blattsalat mit

rosa gebratener Beiriedschnitte, Sesam und Parmesan ^{MI,SF,SE,SO} € 14,50

Seasonal salad with rare roastbeef, sesame and parmesan

Schafkäse im Speckmantel gebraten € 7,50 € 9,50

auf Sommersalat ^{MI,SF,SO}

Panfried sheep cheese wrapped in bacon on summer salad

Die Suppen / Soups

Die klassische Rindsuppe ^{SL} mit € 3,50

Frittaten ^{GL,EI,MI} oder **Grießnockerl** ^{GL,EI}

The classic beef broth with pancake strips or semolina dumplings

Hühnersuppentopf ^{GL,EI,SL} € 6,50

aus Hühnersuppe, Hühnerbrust, Nudeln, Grießnockerl, Gemüse

Chicken soup pot of chicken-soup,

chicken-breast, pasta, semolina dumpling and vegetables

Vegetarischer Suppentopf ^{GL,EI,SL} € 6,00

aus Gemüsesuppe, Nudeln, Grießnockerl und Gemüse

Vegetarian soup pot of vegetable-soup,

pasta, semolina dumpling and vegetables

Pikante Gulaschsuppe ^{GL,SL} mit **Gebäck** ^{GL,SJ,MI,SE} € 6,50

Goulash soup with bread rolls

Eierschwammerlcremesuppe mit Croutons ^{GL,MI,SL} (vegetarisch) € 4,10

Cream soup with chanterelles and croutons (vegetarian)

In der Zeit von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr bieten wir

Ihnen am Buffet zwei aktuelle Tagessuppen an.

From 12:00 a.m. to 2:30 p.m. two soups of the day at our buffet.

Die Österreichischen Klassiker

klein/small

groß/big

Austrian classics

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{GL,EI} € 11,50 € 18,50

mit kleinem Salat vom Buffet

Escalope „Viennese style“ (bread crumbed and deep fried veal escalop)

with a small salad from the buffet

Tafelspitz mit Blattspinat und Röstkartoffeln, € 17,80

Apfelkren und Schnittlauchsauce ^{GL,EI,MI,SL}

Prime boiled beef with spinach and roast

potatoes, apple horseradish and chives sauce

Gebratenes Hühnerfilet in Paprikaschaum € 9,50 € 14,00

mit **Butterbandnudeln** ^{GL,EI,MI}

Roasted chicken breast filet with sweet pepper foam and tagliatelle

Eierschwammerl à la creme € 7,50 € 11,50

mit **Serviettenknödel** ^{GL,EI,MI,SO}

Chanterelles in a creamy sauce with a sliced bread dumpling

Eiernockerl ^{GL,EI,MI} und ein kleiner Salat vom Buffet € 6,50 € 8,50

Egg-fried Austrian gnocchi with a small salad from the buffet

Die Modernen / *Modern dishes*

	klein/small	groß/big
Schweinsfilet mit Steinpilzragout und Strozzapretti <small>GL,MI,SL</small>	€ 13,50	€ 17,50

Pork filled with porcini ragout and strozzapretti

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Basilikumrisotto <small>FI,GL,SL,MI,SO</small>	€ 9,90	€ 16,50
---	--------	---------

Shallow fried fillet of salmon trout on basil risotto

Linguine mit Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesan <small>GL,MI,EI (vegetarisch)</small>	€ 5,20	€ 8,50
---	--------	--------

Linguine with rocket, dried tomatoes and parmesan (vegetarian)

Die Süssen / *Desserts*

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren <small>MI</small>	€ 6,00
---	--------

Panna Cotta with fresh strawberries

Marillenknödel mit Marillentröster <small>GL,EI,MI</small>	€ 6,50
---	--------

Apricot dumplings with stewed apricots

2 Stück Eispalatschinken mit Schokosauce und Schlagobers <small>MI,GL,EI,SJ</small>	€ 6,50
--	--------

2 pancakes with ice cream, chocolate sauce and whipped cream

**Es gibt täglich frische Mehlspeisen aus unserer
hauseigenen Patisserie – bitte fragen Sie nach.**

*Homemade and freshly prepared pastries and cakes
are daily provided – please ask*

Der Käse / *Cheese*

Kleine Variation von österreichischen Käsesorten <small>MI,SC</small> mit Gebäck <small>GL,SJ,MI,SE</small>	€ 8,50
--	--------

Selection of Austrian cheese with bread rolls

Die alkoholfreien Getränke / *Non-alcoholic beverages*

Orangensaft frisch gepresst <i>Fresh oranges juice</i>	0,25 lt.	€ 4,50
BIO-Lutz Fruchtsäfte / <i>organic fruit juices</i>	0,25 lt.	€ 3,50
Pago Fruchtsäfte / <i>pago fruit juices</i>	0,20 lt.	€ 3,30
Fentimans Limonaden	0,275 lt.	€ 4,50
Coca Cola, Coca Cola light (enthält Aspartam) <i>(Coca Cola light contains aspartame)</i>	0,33 lt.	€ 3,40
Frucade	0,35 lt.	€ 3,40
Almdudler	0,35 lt.	€ 3,40
Eistee / <i>Ice tea peach</i>	0,33 lt.	€ 3,90
Schweppes Tonic Water/ Bitter Lemon	0,20 lt.	€ 3,40
Vöslauer Mineralwasser prickelnd/ still <i>Vöslauer mineral water sparkling/ without gas</i>	0,33 lt.	€ 2,60
Soda *	0,25 lt.	€ 1,80
Soda Zitron * / <i>soda lemon</i>	0,25 lt.	€ 1,90
Soda Himbeer * / <i>soda raspberry</i>	0,25 lt.	€ 1,70

* = Jugendgetränk / *youth beverage*

Red Bull 0,25 lt. € 4,40

Leitungswasser servieren wir Ihnen gerne kostenlos.

We are happy to serve you tap water free

Die Biere / *Beer*

Hirter Privat Pils ^{GL}	0,33 lt.	€ 3,90
Zwettler Original 1890 ^{GL}	0,33 lt.	€ 3,90
Stiegl Goldbräu ^{GL}	0,50 lt.	€ 4,50
Gösser Naturradler ^{GL} / <i>Shandy</i>	0,50 lt.	€ 4,50
Clausthaler Classic alkoholfrei ^{GL}	0,50 lt.	€ 4,10

Die Spirituosen / *Spirit*

Fentimans Gin & Tonic	0,275 l	€ 8,90
Fentimans Bloom Gin & Rose Lemonade	0,275 l	€ 8,90
Underberg	2 cl.	€ 3,20

Die Schaumweine / *Sparkling wine*

Gianni Kattus Prosecco	0,20 lt.	€ 6,20
Sektellerei Kattus, Wien		
Schlumberger Baby	0,20 lt.	€ 8,60
Sektellerei Schlumberger, Wien		
Schlumberger White Secco	0,75 lt.	€ 24,20
Sektellerei Schlumberger, Wien		
Schlumberger Sparkling Brut	0,75 lt.	€ 29,70
Sektellerei Schlumberger, Wien		

Die Weißweine aus Österreich / *White wine from Austria*

Grüner Veltliner Weinviertel DAC	1 / 8 lt.	€ 2,80
Weingut Stadler, Falkenstein, Weinviertel	0,75 lt.	€ 15,20
Pfeffrige Würze, elegant, feines Kräuteraroma. <i>Peppery spice, elegant, fine herbal aroma.</i>		
Riesling Kirchberg	1 / 8 lt.	€ 3,40
Weingut Stadler, Falkenstein, Weinviertel	0,75 lt.	€ 16,50
Marille im Aroma, sehr mineralisch, anhaltende Frucht am Gaumen. <i>Apricot flavour, fruity.</i>		
Gespritzter weiß / <i>White wine with soda</i>	0,25 lt.	€ 3,70

Die Rotweine aus Österreich / *Red wine from Austria*

Blaufränkisch Klassik	1 / 8 lt.	€ 4,70
Weing. Umathum, Frauenkirchen, Bgld.	0,75 lt.	€ 25,40
Im Duft frische Kirschnote mit pfeffriger Würze, milder Nachgeschmack. <i>Cherry aroma with peppery spice, mild aftertaste.</i>		
Zweigelt Selektion Ried Rabenstein	1 / 8 lt.	€ 3,10
Weingut Stadler, Falkenstein, Weinviertel	0,75 lt.	€ 17,00
Duft nach Waldbeeren, präsentiert sich sehr vielschichtig, ist fein würzig und ausgewogen im Geschmack / <i>Wild berry aroma, spicy and well-balanced taste.</i>		
St. Laurent – Ried Sandl	1 / 8 lt.	€ 2,90
Weingut Stadler, Falkenstein, Weinviertel	0,75 lt.	€ 16,50
Feige und Kräuter im Aroma, dazu ein Hauch Sauerkirsche, mit stimmiger, geschmeidiger Fülle / <i>Fig and herbal aroma, fruity and harmonious taste.</i>		
Gespritzter rot / <i>Red wine with soda</i>	0,25 l	€ 4,00

Unsere Weine enthalten Schwefel (Sulfite).

Our wines are containing sulfites.

Wichtige Informationen zu Allergenen:

Important information about the allergen labelling:

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

The mention of the allergens takes place, if the indicated substances or products made out of these allergens are ingredients of the end product.

- 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.

The labelling of the 14 main allergens is followed in compliance with the official requirements (EU-food information act 1169/2011). Furthermore, there are other substances which can trigger food allergy reactions or intolerance.

GL=Gluten, KR=Krebstiere, EI=Ei, FI=Fisch, ER=Erdnuss,
SJ=Soja, MI=Milch, SC=Nüsse, SL=Sellerie, SF=Senf,
SE=Sesam, SO=Sulphite, LU=Lupinen, WE=Weichtiere

*GL=gluten, KR=crustaceans, EI=egg, FI=fish,
ER=peanuts, SJ=soy, MI=milk, SC=edible nuts,
SL=celery, SF=mustard, SE=sesame, SO=sulphites,
LU=lupines, WE=molluscs*

BISTRO.RESTAURANT LAURUS

eat & drink

Welcome to our Bistro!

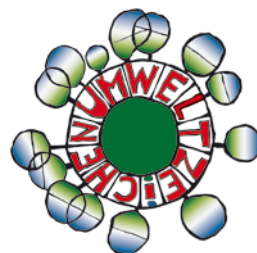
We are glad to serve you a wide selection of delicious snacks, Austrian classics as well as modern and international dishes. Coffee and Tea from and daily freshly prepared pastries of our own patisserie are also provided. Good cooking requires good foodstuffs. Therefore, we set great store by processing local produce. We obtain already more than 11 % of our foodstuffs in organic quality and since 2015 we are being recognized by the `Austria Bio Garantie`, an inspection body for organic products. Since November 2016 we are also certified by the Österreichisches Umweltzeichen.

We wish you a pleasant stay.

Opening hours:

Monday – Friday:

from 07.30 a.m. to 03.00 p.m.



More than 11 % of our foodstuffs are in organic quality and recognized by the `Austria Bio Garantie`.

Lorbeer

Laurus

Laurel is a well-known cultivated plant since antiquity. It has been used as a spice, medicine and had also cultic importance. The bay leaves were dedicated to Apoll. The laurel wreaths were granted to persons, who effected great performances. As a spice laurel is used for improving the taste of meat and fish dishes, stews, sauces, grilled meals as well as for oils and vinegars. The warm and bitter smell, and the aromatic flavour make dishes, seasoned with laurel, very particular. Folk medicine appreciates laurel as an appetizer and digestive.



Family: Laurel – Lauraceae

Genus: Laurel/ bay – Laurus