



Restaurant

# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Österreichs Süßigkeiten. Ein Gedicht.



## Süße Köstlichkeiten aus der Patisserie

Melonensorbet <i>Baiser, Minzöl</i>	5,50
Ofenfrischer Apfelstrudel <i>Vanilleeis, Schlagobers</i>	6,50
Mascarponecreme <i>Moccaeis, Biskotten, Erdbeeren</i>	7,50
Wiener Wäschermadln <i>Honigeis</i>	9,50
Ganache und Parfait von der Valrhona Schokolade <i>Mandelstreusel, Himbeeren</i>	11,90
Salzburger Nockerln <i>aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Preiselbeereis, Zubereitungszeit ca. 20 Minuten</i>	13,50 / 17,50

## Käse

Käse von Pöhl am Naschmarkt <i>Auswahl an perfekt gereiften Käsen</i>	13,50
--	-------

## Der passende Wein zum Dessert

Muscato G. u. R. Triebaumer, <i>Leithaberg</i>	1/16l	6,50
Eiswein Welschriesling 2014 Weingut Weinrieder, <i>Weinviertel</i>	1/16l	7,75
Trockenbeerenauslese des Tages Weingut Kracher, <i>Neusiedlersee</i> <i>Täglich öffnen wir für Sie eine Rarität aus einer der weltweit grössten Kracher-Sammlungen</i>	1/16l	12,75
Tawny Port 10 years Taylors, <i>Oporto</i>	4cl	7,50
Sherry East India Solera Lustau, <i>Jerez de la Frontera</i>	4cl	6,50
Madeira Verdelho 1974 Blandy's, <i>Funchal</i>	4cl	9,50

## Der passende Wein zum Käse

Grüner Veltliner „Vogelwald“ 2011 Weingut Hager, <i>Kamptal</i>	1/16l	12,50
Cabernet Sauvignon 1999 Weingut Malat, <i>Kremstal</i>	0,125l	12,50



Wir verwenden ausschließlich Freilandeier vom Dinkelhof.  
Auf Wunsch erhalten sie eine Karte mit Allergeninformationen. Alle Weine enthalten Sulfite.



Restaurant

# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

*Der pure Genuss.*



## Tee von Demmers Teehaus, Wien

Darjeeling	5,50
Earl Grey	5,50
Sencha Green	5,50
Waldfrüchte	5,50
Eisenkraut	5,50
Kamille	5,50
Pfefferminze	5,50

## Schnäpse

Gravensteiner, Landart	2cl	7,00
Apfel Cigar, Jöbstl	2cl	9,00
Limonera, Parzmair	2cl	9,50
Saubirne, Gölles	2cl	8,00
Nagerlbirne, Krenn	2cl	8,00
Marille, Rochelt	1cl	9,00
Johannisbeere, Jöbstl	2cl	8,00
Zwetschke, Jöbstl	2cl	7,00
Zwetschke Barrique, Sammerhof	2cl	7,00
Kriecherl, Rochelt	1cl	9,00
Kirsche, Wetter	2cl	9,50
Traubenkirsche, Malznerhof	2cl	11,00
Quitte, Holzapfel	2cl	11,00
Himbeere, Landart	2cl	13,00
Holunder, Parzmair	2cl	13,00
Vogelbeere Reserve 1988, Gughof	1cl	15,00
Haselnuss, Parzmair	2cl	8,00
Orange, Rochelt	1cl	9,00

## Kaffee von Segafredo

Kleiner Espresso	3,50
Großer Espresso	4,95
Wiener Melange	4,25
Cappuccino	4,25

## Kaffeespezialitäten

Einspanner kleiner Espresso serviert im Glas mit Schlagobers	3,95
Kaffee verkehrt	3,95
„Der österreichische Caffe latte“	
Überstürzter Neumann	3,95
Schlagobers übergossen mit kleinem Espresso	
Fiaker	7,90
Espresso mit Kirschwasser	
Maria Theresia großer Espresso mit Zucker, Orangenlikör und Schlagobers	7,90
Pharisäer großer Espresso mit Rum und Schlagobers	7,90
Irish Coffee großer Espresso mit Zucker, Irish Whiskey und Schlagobers	7,90



Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.