



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche

Vorspeisen

Gebackenes Bio-Ei  <i>Schnittlauchsauce, Urkarotte</i>	11,90
Paradeiser vom Bauer Michael  <i>Mariniert, Ziegenkäse, Bummerl</i>	13,90
„Brettljause“ vom Labonca Sonnenschwein <i>Saures Gemüse, Kren</i>	14,90
Bratwürstel vom Labonca Sonnenschwein <i>Erdäpfelkäse, Rettich</i>	15,90
Saibling vom Gut Dornau <i>Gebeizt, Wassermelone, Sprossen, Gurke</i>	15,90
Rauchfangkehrers Carpacciovariation <i>hauchdünne Scheiben vom Rinds-, Lamm- und Kalbs- carpaccio, mit Rucola und gerösteten Bio-Kürbiskernen</i>	16,90
Handgeschnittenes Beef Tartare vom Mostviertler Ochs <i>Avocado, Ei Espuma</i>	17,90

Klassisches Rauchfangkehrermenü

Rauchfangkehrers Carpacciovariation
*hauchdünne Scheiben vom Rinds-, Lamm- und Kalbs-
carpaccio, mit Rucola und gerösteten **Bio**-Kürbiskernen*



Kalte Erdäpfel-Lauchsuppe
Sauerrahm, Radieschen, Crostini



Gratinierter Kavalierspitz vom Mostviertler Ochs
Kräutersemmelkren, Bouillongemüse



Wiener Wäschermadln
mit Honigeis

4-Gang 43,75

3-Gang mit Suppe 33,50

3-Gang mit Vorspeise 39,50

Weinbegleitung nach Konsumation


Grüner Veltliner „Pastell“ 2018
Weingut Stift Klosterneuburg, 1/8l 4,25

Pinot Noir „Domaine Purbach“ 2012
Weingut Schwarz 1/8l 7,50

Eiswein Welschriesling 2014
Weinrieder, Weinviertel, 1/16l 7,75

Suppen

Paradeiser-Paprikasuppe mit Sinn*  6,50
Ebly, Kapern

Kalte Erdäpfel-Lauchsuppe mit Sinn*  6,50
Sauerrahm, Radieschen, Crostini

Rinderkraftsuppe mit Sinn* 6,90
kleine Einlagenvariation

* mit jedem Teller Suppe geht 1 Euro an Wiener Tafel suppemit.sinn.at

Spezialitäten der Österreichischen Küche

Schwammerlgulasch  17,90
Topfen-Serviettenknödel, geräucherter Tofu

Leicht geräucherte Maishuhnbrust 19,90
Fisolen, Heurige Erdäpfel, Perlzwiebeln

Geröstete Kalbsleber 21,90
Pfirsich, Erdäpfelpüree, Lauch

Gratinierter Kavalierspitz vom Mostviertler Ochs 22,90
Kräutersemmelkren, Bouillongemüse

Labonca Tagesspezialität vom Sonnenschwein 23,90
*Fragen sie nach dem typisch österreichischen
Gericht des Tages*

Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel
*aus der Pfanne, souffliert in Butterschmalz, serviert mit
frittiertes Petersilie und Erdäpfel-Mayonnaisesalat*
vom Labonca Sonnenschwein 17,90
vom Mühlviertler Milchkalb 23,90
Preiselbeeren zuzüglich 2,00

Geschmortes Ochsbackerl 25,90
Kukuruz-Erbsengemüse, Polenta

Gedämpfte Regenbogenforelle 27,90
Kohlrabi, Gnocchi, Dille

Geschmortes und gebratenes Lamm 29,90
Olivencreme, Peperonata, Gemüseschnitte

Käse

Käse vom Pöhl am Naschmarkt  13,50
Auswahl an perfekt gereiften Käsen

*Beste Fleischqualität vom Mostviertler Ochs, vom
Labonca Sonnenschwein und vom Mühlviertler Milchkalb*

 = vegetarisch

Gäste WLAN: vienna1010

Gedeck für 3,50 inkludiert geröstete, salzige und karamellierte **Bio**-Kürbiskerne, kleine Labonca Sonnenschwein-Kostprobe, gesalzene Butter und verschiedene Brotsorten. Der Musikbeitrag für live Klaviermusik von 2,25 wird im Bereich der Klavierbegleitung (Stüberl, Klavierzimmer, Salon) verrechnet. Zahlungsmöglichkeiten ausschließlich tischweise in bar, Mastercard, Visa und AMEX. Einzelrechnungen sind bei großen Tischen nur auf Anfrage und nur bei Barzahlung möglich.

Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.

Auf Wunsch erhalten Sie eine Karte mit Allergeninformationen.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche

Wie das Restaurant zu seinem lustigen Namen kam

Der „weiße“ Rauchfangkehrer war kein Kostverächter, wie man bei uns zu sagen pflegt. Der Bäckerin von nebenan war er sehr zugetan und sie ihm auch. Kein Wunder, daß das Mehl, dem er aus zuvor erwähntem Grund zu nahe kam, aus dem an sich schwarzen Gesellen einen weißen Mann machte.

Seine Profession und sein hitziges Techtelmechtel mit der schönen Meisterin erzeugten in ihm den Durst, den er in der benachbarten Gastwirtschaft löschte. Da der liebe Rauchfangkehrer immer öfter dort anzutreffen war, taufte die Wiener in der ihnen unnachahmlichen Art, die Dinge des Lebens zu vereinfachen, gleich das ganze Lokal „Zum weißen Rauchfangkehrer“.



Das Restaurant „Zum weißen Rauchfangkehrer“ ist eine der traditionsreichsten Gaststätten Wiens. Es war, das sei nur am Rande erwähnt, das erste Restaurant von Franz Sacher, dem Erfinder der legendären Torte.

Die Geschichte vom weißen Rauchfangkehrer hat mit ihm nichts zu tun, sie ist eine pikanterie in sich, die so richtig nach Wien und zu den Wienern paßt.

Heute bietet das Restaurant „Zum weißen Rauchfangkehrer“ das Beste aus der Wiener Küche. In einer unnachahmlichen Atmosphäre genießen Sie das, womit sich schon der Kaiser verwöhnen ließ.



Biologisch und nachhaltig

Natürlich nimmt unsere Küche bei der Zubereitung der traditionellen Speisen auf den heutigen Geschmack Rücksicht.

Aber wie seinerzeit kommen die Zutaten der Speisen zum überwiegenden Teil von Bauernhöfen, die mit naturnahen Methoden arbeiten. Das Fleisch kommt zum Beispiel von Rindern, die mit der Mutterkuh aufgewachsen sind (Mutterkuhhaltung), die Eier kommen von glücklichen Hühnern, die in Streuobstwiesen scharren dürfen.

Um Ihnen absolute Frische zu bieten, werden alle Produkte täglich frisch angeliefert und kommen großteils ohne lange Transportwege aus den Regionen rund um Wien.

Die besten Erdäpfel haben die gescheitesten Bauern

Während des Studiums hat Michael Bauer eine Arbeit über Chicorée geschrieben. Die Früchte bot er Wiener Innenstadtlokalen an. Der Chefkoch eines dieser Lokale war aber auf der Suche nach wirklich guten Kartoffeln. Michael Bauer bot ihm eine Kostprobe der eigenen Kartoffeln an. Diese schmeckte dem Koch so gut, dass er gleich die gesamte im Keller eingelagerte Menge aufkaufte. Heute ist Michael Bauer der Kartoffel- und Gemüselieferant der Spitzengastronomie.



Ferdinand Trauttmannsdorff fischt im Gut Dornau – nur dreißig Kilometer südlich von Wien – täglich den frischesten Fisch

Aus den Fischteichen des Gut Dornau, die von Triesting und Piesting mit kristallklarem Wasser versorgt werden, kommen die frischesten Forellen, Lachsforellen, Saiblinge, Bachsaiblinge, Zander, Karpfen, Huchen und Welse. Sie werden in der Früh gefangen und täglich frisch in gekühlten Transportern geliefert.

Wo Stadtmenschen gerne Urlaub machen, wachsen die Labonca Sonnenschweine auf

Auf über 250.000 m² Weidefläche können die Tiere ihre Grundbedürfnisse nach Suhlen, Scharren und Galoppieren befriedigen und anders als in der Massentierhaltung üblich, dürfen Jungtiere bei der Mutter aufwachsen. Die längere Wachstumsphase, das Futter aus eigener Bio-Landwirtschaft und die artgerechte Freilandhaltung sorgen für beste Fleischqualität!



Die Legehennen vom Dinkelhof haben Glück

Sie werden mit Getreide, Mais und Ölsaaten in Bioqualität gefüttert. Als Auslauf stehen den Hühnern die Streuobstwiese und der Energiewald zur Verfügung und wenn's regnet bleiben sie lieber im überdachten Wintergarten. Zum Eierlegen lädt ein weiches Spelzennest ein. Von dort werden die Eier eingesammelt.

Die schönsten Pilze findet das Rotkäppchen

Das Rotkäppchen heißt mit bürgerlichem Namen Marion Roßmayer und ist von Frühling bis Herbst in den pilzreichen Wäldern der Steiermark und im Wechselgebiet anzutreffen. Nebenbei pflanzt sie alle möglichen Kräuter.

