


Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Klassisches Rauchfangkehrermenü

**Rauchfangkehrers Carpacciovariation**  
hauchdünne Scheiben vom Rind-, Lamm-  
und Kalbsrücken, mit Rucola und gerösteten  
**Bio-Kürbiskerne** <sup>1-3-4-5-7-8-12</sup>

**Geeiste Paprika-Gurkensuppe**   
Olivenchips <sup>12</sup>

**Gratinierter Kavalierspitz vom Mostviertler Ochs**  
Semmelkren-Terrine, Bouillongemüse <sup>1-4-5-7-8-12-14</sup>

**Schokoladeparfait**  
Kirschen, Hafer <sup>1-3-5-7-8-12</sup>

4-Gang 39,90  
3-Gang mit Suppe 29,50  
3-Gang mit Vorspeise 35,50

WEINBEGLEITUNG NACH KONSUMATION

**Grüner Veltliner „Pepp“ 2019 / 4,50**  
Gruber, Weinviertel, 1/8l

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

**Eiswein Welschriesling 2014 / 7,50**  
Weinrieder, Weinviertel, 1/16l

1-Soja, 2-Lupinen, 3-Nüsse, 4-Sellerie, 5-Eier, 6-Weichtiere, 7-Milch/Milchzucker,  
8-Glutenhaltige Getreide, 9-Sesam, 10-Fisch, 11-Schalen- und Krustentiere,  
12-Schwefeldioxid/Sulfit, 13-Erdnüsse, 14-Senf, 15-Phenylalaninquelle

Gedeck für 3,50 inkludiert geröstete, salzige und karamellierte  
**Bio-Kürbiskerne**, kleine Labonca **Bio-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 ausschließ-  
lich 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.

Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Spezialität der Woche

VORSPEISE

**Geräucherte Forelle**  
vom Gut Dornau / 13,90  
Karfiol, Trauben, Verjus <sup>7-10-12</sup>

HAUPTSPEISE I

**Filetspitzen vom Labonca**  
**Bio-Sonnenschwein / 19,90**  
Paprika, Champignons, Butternockerl <sup>4-5-7-8-12-14</sup>

HAUPTSPEISE II

**Ragout vom Rehbock / 23,90**  
Böhmische Knödel, Mangold <sup>1-4-5-7-8-12</sup>

DESSERT

**Grießröllchen / 9,90**  
Pfirsich, Vanille-Zitronencreme <sup>5-7-8-12</sup>

1-Soja, 2-Lupinen, 3-Nüsse, 4-Sellerie, 5-Eier, 6-Weichtiere, 7-Milch/Milchzucker,  
8-Glutenhaltige Getreide, 9-Sesam, 10-Fisch, 11-Schalen- und Krustentiere,  
12-Schwefeldioxid/Sulfit, 13-Erdnüsse, 14-Senf, 15-Phenylalaninquelle


Gedeck für 3,50 inkludiert geröstete, salzige und karamellierte  
**Bio-Kürbiskerne**, kleine Labonca **Bio-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 ausschließ-  
lich 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.

Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Classical Rauchfangkehrer Menu

**Rauchfangkehrer's carpaccio variation**  
wafer-thin slices of beef, lamb and veal carpaccio  
with rocket salad and roasted  
**bio-pumpkin seeds** <sup>1-3-4-5-7-8-12</sup>

**Iced paprika-cucumber soup**   
olive chips <sup>12</sup>

**Boiled beef from Mostviertl ox**  
horseradish-bread terrine, bouillon vegetables <sup>1-4-5-7-8-12-14</sup>

**Chocolate parfait**  
cherries, oats <sup>1-3-5-7-8-12</sup>

4-course meal 39.90  
3-course meal with soup 29.50  
3-course meal with starter 35.50

PRICES OF WINES ACCORDING TO CONSUMPTION

**Grüner Veltliner "Pepp" 2019 / 4.50**  
Gruber, Weinviertel, 1/8l

**Pinot Noir "Domaine Purbach" 2012 / 7.50**  
Schwarz, Neusiedlersee, 1/8l

**Eiswein Welschriesling 2014 / 7.50**  
Weinrieder, Weinviertel, 1/16l

1-soybeans, 2-lupin, 3-tree nuts, 4-celery, 5-eggs, 6-molluscs, 7-milk, 8-cereals  
containing gluten, 9-sesame seeds, 10-fish, 11-crustaceans, 12-sulphur dioxide  
and sulphites, 13-peanuts, 14-mustard, 15-source of phenylalanine

The cover charge of 3.50 includes roasted, salted and caramelized  
**bio-pumpkin seeds**, a small sample of a Labonca **bio-sunpork** specialty,  
salted butter and different breads. The entertainment fee for live  
piano music of 2.25 is charged in the area of piano accompaniment  
(Stüberl, piano room, salon). Payment is possible in cash and with Visa,  
Mastercard or AMEX for one bill per table; splitting the bill is only  
possible on request and only with cash settlement.  
All prices are in Euros and include all taxes and duties.

Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

This Week's Specials

STARTER

**Smoked trout**  
from Dornau Estate / 13.90  
cauliflower, grapes, verjus <sup>7-10-12</sup>

MAIN COURSE I

**Fillet tips from Labonca bio-sunpork / 19.90**  
sweet pepper, mushrooms,  
small butter dumplings <sup>4-5-7-8-12-14</sup>

MAIN COURSE II

**Ragout from roebuck / 23.90**  
Bohemian dumplings, Swiss chard <sup>1-4-5-7-8-12</sup>

DESSERT

**Semolina roll / 9.90**  
peach, vanilla-lemon cream <sup>5-7-8-12</sup>

1-soybeans, 2-lupin, 3-tree nuts, 4-celery, 5-eggs, 6-molluscs, 7-milk, 8-cereals  
containing gluten, 9-sesame seeds, 10-fish, 11-crustaceans, 12-sulphur dioxide  
and sulphites, 13-peanuts, 14-mustard, 15-source of phenylalanine

The cover charge of 3.50 includes roasted, salted and caramelized  
**bio-pumpkin seeds**, a small sample of a Labonca **bio-sunpork** specialty,  
salted butter and different breads. The entertainment fee for live  
piano music of 2.25 is charged in the area of piano accompaniment  
(Stüberl, piano room, salon). Payment is possible in cash and with Visa,  
Mastercard or AMEX for one bill per table; splitting the bill is only  
possible on request and only with cash settlement.  
All prices are in Euros and include all taxes and duties.