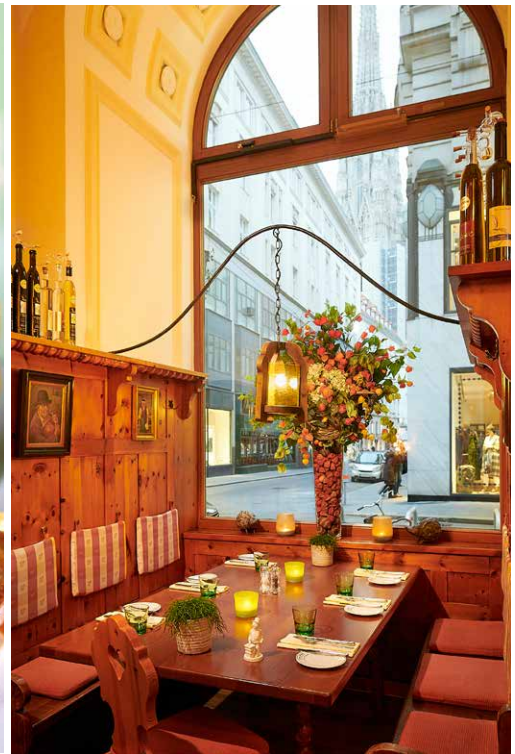




Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller



GRUPPENMENÜS

für Gruppen bis zu 11 Gästen
für Gruppen ab 12 Gästen

Genießen Sie das Beste aus Österreichs Küche und Keller in einer absolut einzigartigen Atmosphäre.
Regional. Saisonal. Biologisch.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

SPEISEKARTE FÜR GRUPPEN

Stellen Sie für Ihre Gruppe ein eigenes 3 oder 4 Gang Menü zusammen.

- 3 Gang Menü bestehend aus Vorspeise oder Suppe, Hauptspeise, Dessert oder Käse
- 4 Gang Menü bestehend aus Vorspeise und/oder Suppe, Hauptspeise, Dessert und/oder Käse

Vorspeisen


- Rauchfangkehrers Carpacciovariation *Rinds-, Lamm- und Kalbscarpaccio, Rucola*
- Junger Broccoli und Grünspargel  *Kichererbsen, Chili, Kresse*
- Gebeizte Lachsforelle vom Gut Dornau *Sojasprossen, Gurke, Pfeffer*
- Beef Tartare vom Mostviertler Ochsen *Avocado, Ei-Espuma*
- Dünn marinierter Bauch vom Labonca *Kerbelcreme, Kren, Apfel*
Bio-Sonnenschwein

Suppen

- Petersiliencremesuppe mit Sinn*  *Brimsenockerl*
- Spargelcremesuppe mit Sinn*  *Erbsenflan*
- Rinderkraftsuppe mit Sinn* *kleine Einlagenvariation*


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

Hauptspeisen

- Dinkel-Strozzapreti  *Röstzwiebel-Pilzpesto, Sonnenblumenkerne, Ruccola*
- Wildragout *Grißknödel, Preiselbeeren, Wurzelgemüse*
- Leicht geräucherte Brust vom Maishuhn *Cremiger Sonnenweizen, junges Gemüse von Michael Bauer*
- Kavalierspitz vom Mostviertler Ochsen mit Senf gratiniert *Bouillongemüse, Rösti, Apfelkren*
- Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Mühlviertler Milchkalb (Menüpreis + €3,-) *frittierte Petersilie, Erdäpfel-Mayonnaisesalat, Preiselbeeren*
- Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Gustino-Schweinsrücken *frittierte Petersilie, Erdäpfel-Mayonnaisesalat, Preiselbeeren*
- Gegrillter Seesaibling vom Gut Dornau (Menüpreis + €3,-) *Kohlrabi, Erbsen, Bärlauchöl*
- Glaciertes Ochsen-Hüferscherzel Sous Vide *Cremiges Herz, weiße Bohnen, Grünspargel*

Dessert

- Zitronensorbet *Minze, Streusel*
- Mohnknödel *Rhabarberkompott, Vanilleeis*
- Ofenfrischer Apfelstrudel *Vanilleeis, Schlagobers*
- Frische Erdbeeren von Michael Bauer *Sauerrahmeis*
- Weißes Schokoladenmousse *Frische Erdbeeren von Michael Bauer*
- Frischer Obstsalat* *Fruchtsorbet*
- Kaiserschmarrn (Menüpreis + €3,-)* *Zwetschkenröster, Schlagobers*

 = vegan

 = vegetarisch

Mittagsmenü:

- 2-Gang (Suppe, Hauptspeise) 21,50
- 2-Gang (Vorspeise oder Dessert, Hauptspeise) 23,50
- 3-Gang (Suppe, Hauptspeise, Dessert) 25,50
- 3-Gang (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert) 27,50

Abendmenü:

- 3-Gang (Suppe, Hauptspeise, Dessert) 33,50
- 3-Gang (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert) 39,50
- 4-Gang (Vorspeise und/oder Suppe, Hauptspeise, Dessert) 43,75

Gedeck für 3,50 inkludiert geröstete, salzige und karamellierte **Bio**-Kürbiskerne, kleine Labonca **Bio**-Sonnenschwein-Kostprobe, gesalzene Butter und verschiedene Brotsorten. Am Abend wird im Bereich der Klavierbegleitung (Stüberl, Klavierzimmer, Salon) der gesetzliche Musikschutz von 2,25 pro Gast verrechnet. Die angeführten Menüpreise gelten ausschließlich für ein fixes Menü.

Für die Wahlmöglichkeit einer Alternative in einem Gang verrechnen wir einen Aufpreis von 5,- pro Gast. Sind mehrere Alternativen oder die kleine Karte gewünscht, gelten à la carte Preise.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

MENÜVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN


2-Gang Mittagmenü

Gebackene Champignons 
Kopfsalat gebraten, Radieschen, Kernöl



Ofenfrischer Apfelstrudel
Sauerrahmeis, Schlagobers

3-Gang Menü mit Suppe

Spargelcremesuppe 
Erbsenflan



Leicht geräucherte Brust vom Maishuhn
Cremiger Sonnenweizen, junges Gemüse von
Michael Bauer



Warmer Ananas-Nuss-Streusel
Walnusseis

3-Gang Menü mit Kalbschnitzel

(Menüpreis + €3,-)

Rinderkraftsuppe
kleine Einlagenvariation




Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel
vom Steirischen Premium Kalb
frittierte Petersilie, Erdäpfel-Mayonnaisesalat,
Preiselbeeren



Ofenfrischer Apfelstrudel
Vanilleeis, Schlagobers

3-Gang Menü mit Wahlmöglichkeit

(Menüpreis + €5,-)

Junger Broccoli und Grünspargel 
Kichererbsen, Chili, Kresse



Kavalierspitz vom Mostviertler Ochsen mit Senf gratiniert
Bouillongemüse, Rösti, Apfelkren
oder

Rosa gebratenes von der Rehbockkeule
Grießstrudel, Karfiol, Rhabarber



Frische Erdbeeren von Michael Bauer
Sauerrahmeis

3-Gang Menü mit Vorspeise und Fisch

(Menüpreis + €3,-)

Petersiliencremesuppe 
Brimsenockerl



Rosa gebratenes von der Rehbockkeule
Grießstrudel, Karfiol, Rhabarber



Zitronensorbet
Minze, Streusel

4-Gang Menü mit Kaiserschmarrn

(Menüpreis + €3,-)

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



Spargelcremesuppe 
Erbsenflan



Gratinierter Kavalierspitz vom Mostviertler Ochsen
Kräutersemmelkern, Bouillongemüse



Kaiserschmarrn
Zwetschkenröster, Schlagobers

4-Gang Menü mit Wahlmöglichkeit

(Menüpreis + €5,-)

Petersiliencremesuppe 
Brimsenockerl



Dünn mariniertes Bauch vom Labonca
Bio-Sonnenschwein
Kerbelcreme, Kren, Apfel



Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel
vom Mühlviertler Milchkalb
frittierte Petersilie, Erdäpfel-Mayonnaisesalat,
Preiselbeeren
oder

Rosa gebratenes von der Rehbockkeule
Grießstrudel, Karfiol, Rhabarber



Weißes Schokoladenmousse
Frische Erdbeeren von Michael Bauer

Excl. Gedeck für 3,50 inkludiert geröstete, salzige und karamellierte **Bio**-Kürbiskerne, kleine Labonca **Bio**-Sonnenschwein-Kostprobe, gesalzene Butter und verschiedene Brotsorten. Am Abend wird im Bereich der Klavierbegleitung (Stüberl, Klavierzimmer, Salon) der gesetzliche Musikschutz von 2,25 pro Gast verrechnet.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER


Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

RAUCHFANGKEHRERS KLASSIKER MENÜ

für Gruppen, die mehrere Spezialitäten der österreichischen Küche
in kleineren Portionen genießen wollen

Rauchfangkehrers Carpacciovariation
*hauchdünne Scheiben vom Rinds-, Lamm- und
Kalbscarpaccio, Rucola*



Spargelcremesuppe 
Erbsenflan



Kavalierspitz vom Mostviertler Ochsen mit Senf gratiniert
Bouillongemüse, Rösti, Apfelkren



Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel
vom Steirischen Premium Kalb
*frittierte Petersilie, Erdäpfel-Mayonnaisesalat,
Preiselbeeren*



Kaiserschmarrn
Zwetschkenröster, Schlagobers

Preis des Menüs:

49,50

*Die angeführten Menüpreise gelten ausschließlich für ein fixes Menü.
Excl. Gedeck für 3,50 inkludiert geröstete, salzige und karamellierte **Bio**-Kürbiskerne, kleine Labonca **Bio**-Sonnenschwein-Kostprobe,
gesalzene Butter und verschiedene Brotsorten. Am Abend wird im Bereich der Klavierbegleitung (Stüberl, Klavierzimmer, Salon)
der gesetzliche Musikschutz von 2,25 pro Gast verrechnet.*



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

GETRÄNKEPACKAGES

- ❑ **Getränkpackage „Klassik“** *pro Person 15,35*
0,33l Römerquelle Mineralwasser
1/8l Grüner Veltliner „Pepp“ 2019, Weingut Gruber
1/8l Zweigelt 2018, Weingut Esterhazy
Espresso

- ❑ **Getränkpackage „Klassik mit Aperitif“** *pro Person 22,10*
1 Glas Hausaperitif (Klostersekt mit Hausgemachten Fruchtputee der Saison)
0,33l Römerquelle Mineralwasser
1/8l Grüner Veltliner „Pepp“ 2019, Stift Klosterneuburg
1/8l Zweigelt 2018, Weingut Esterhazy
Espresso

- ❑ **Getränkpackage „Rauchfangkehrer klein“** *pro Person 27,00*
1 Glas Hausaperitif (Klostersekt mit Hausgemachten Fruchtputee der Saison)
0,33l Römerquelle Mineralwasser
1/8l Riesling „Antonius“ 2018, Weingut Dockner
1/8l Pinot Noir 2012, Domaine Purbach
Espresso

- ❑ **Getränkpackage „Rauchfangkehrer groß“** *pro Person 34,75*
1 Glas Hausaperitif (Klostersekt mit Hausgemachten Fruchtputee der Saison)
0,33l Römerquelle Mineralwasser
1/8l Riesling „Antonius“ 2018, Weingut Dockner
1/8l Pinot Noir 2012, Domaine Purbach
Espresso
2cl Österreichischer Edelbrand oder 1/16l Eiswein Welschriesling 2014 Weingut Weinrieder

- ❑ **Getränkpackage „Das Beste aus Österreich“** *pro Person 47,15*
1 Glas Hausaperitif (Klostersekt mit Hausgemachten Fruchtputee der Saison)
0,7l Römerquelle Mineralwasser
1/8l Riesling Heiligenstein 2015, Weingut Bründlmayer
1/8l Cabernet Sauvignon 1999, Malat
Espresso
2cl Österreichischer Edelbrand oder 1/16l Eiswein Welschriesling 2014, Weingut Weinrieder



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

AUSZUG DER GETRÄNKEKARTE

<input type="checkbox"/> Rauchfangkehrers Hausaperitif <i>Klostersekt mit frischem Frucht mousse</i>	0,1l	6,75
<input type="checkbox"/> Hauswein Grüner Veltliner „Pepp“ 2019 <i>Weingut Gruber</i>	0,125l	4,50
<input type="checkbox"/> Hauswein Zweigelt 2018 <i>Weingut Esterhazy</i>	0,125l	4,50
<input type="checkbox"/> „Mathäi“ Brut Reserve, <i>Stift Klosterneuburg</i>	0,1l 0,75l	9,50 65,00
<input type="checkbox"/> Pet Nat Zweigelt 2018 <i>Weingut Hager, Mollands</i>	0,1l 0,75l	8,60 59,00
<input type="checkbox"/> Römerquelle Mineralwasser <i>prickelnd, still</i>	0,75l 0,33l	6,50 3,40
<i>Fruchtsäfte vom Stift Klosterneuburg</i>		
<input type="checkbox"/> Apfelsaft Naturtrüb "Idared"	0,25l	3,50
<input type="checkbox"/> Traubensaft vom St. Laurent	0,125l	2,25
<input type="checkbox"/> Marillennektar	0,125l	3,20
<input type="checkbox"/> Weingartenpfirsichnektar	0,125l	3,20
<input type="checkbox"/> Cola / Cola light	0,33l	3,90
<input type="checkbox"/> Fanta	0,33l	3,90
<input type="checkbox"/> Sprite	0,33l	3,90
<input type="checkbox"/> Almdudler	0,33l	4,30
<input type="checkbox"/> Nestea	0,33l	4,35
<input type="checkbox"/> Tonic Water Thomas Henry	0,2l	4,70
<input type="checkbox"/> Trumer Pils	0,2l 0,3l	3,50 4,50
<input type="checkbox"/> Zwettler Zwickl	0,2l 0,3l	3,70 4,70
<input type="checkbox"/> Espresso		3,30
<input type="checkbox"/> Doppelter Espresso		4,70
<input type="checkbox"/> Melange		4,25
<input type="checkbox"/> Tee (verschiedene Sorten)		5,50

Weinkarte auf Anfrage



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

Gruppenname _____

Kontakt _____

Platzierung _____

Datum _____ Anzahl der Gäste _____

Ankunft _____ Abreise _____

Menü _____ Getränke / Preise _____

Vorspeise _____ Getränkepackage _____

Suppe _____ Aperó _____

Zwischengericht _____ Weißwein _____

Hauptspeise _____ Rotwein _____

Dessert _____ Digestif _____

Käse _____ Kaffee _____

Allergien _____ Tee _____

Vegetarisch _____ Wasser _____

Menüpreis _____ Aufpreis _____

Gedeck 3,50 pro Gast _____ Musikschutz 2,25 pro Gast _____

Anzahlung _____ Rabatte / Skonto _____

Bezahlung _____ Trinkgeld 7% des Rechnungsbetrags _____

Rechnungsinfos _____

Menükarten _____ Sprache _____

Dekoration _____ Logos _____

Give aways Restaurant _____

Give aways Gastgeber _____

Sonstiges _____

Reservierungsbedingungen erhalten, gelesen und einverstanden

Stempel _____ Unterschrift _____



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

ALLGEMEINE RESERVIERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

für Gruppen bis zu 11 Gästen

Alle Menüs zuzüglich EUR 3,50 Couvert / Person. Couvert inkludiert geröstete, salzige und karamellierte **Bio**-Kürbiskerne, kleine Labonca Sonnenschwein-Kostprobe, gesalzene Butter und verschiedene frisch aufgebackene Brotsorten.

Im Bereich der Klavierbegleitung wird der gesetzliche Musikschutz für live Musik von EUR 2,25 pro Gast verrechnet.

Rechnung und Bezahlung ausschließlich pro Tisch in bar, mit Mastercard, Visa, JCB, AMEX oder Bankomatkarte.

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben. Freitag, Samstag, zur Hochsaison und während Kongressen ist mittags ein Mindestumsatz von EUR 40,- und abends von EUR 40–60,- pro Gast erforderlich.

Um eine faire Verteilung des Trinkgeldes zwischen Küche und Service zu gewährleisten, erlauben wir uns, im Namen und auf Rechnung unseres Teams 7% der Rechnungssumme als Trinkgeld zu verrechnen.

**Preis- und Menüänderungen vorbehalten der Marktlage.
Verrechnet wird nach tatsächlicher Konsumation.**

Für Reservierungen gelten folgende Stornobedingungen:

Die tatsächliche Teilnehmerzahl muss für die Mittagsmenüs am Vortag und für abends bis 14 Uhr bekanntgegeben werden, ansonsten werden die gebuchten Menüs verrechnet.

Reservierungen, Änderungen und Stornos müssen per Fax oder E-Mail schriftlich getätigt werden und gelten nur, wenn sie vom Restaurant rückbestätigt wurden.

Menükarten:

Eine Karte (entweder in Deutsch oder Englisch) pro 2 Gästen ist in den Menüpreisen enthalten. Falls ein Gast eine Menükarte mitnehmen möchte, werden EUR 2,- pro Karte verrechnet.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

ALLGEMEINE RESERVIERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

für Gruppen ab 12 Gästen

Eine Buchung muss bis 4 Wochen vor der Veranstaltung durch ein Akonto von 30,- / Gast fixiert werden, andernfalls kann die Reservierung nicht garantiert werden. Freitag, Samstag, zur Hochsaison und während Kongressen ist mittags ein Mindestumsatz von 40,- und abends von 40–60,- pro Gast erforderlich. **Exklusivbuchung eines ganzen Raumes** auf Anfrage je nach Saison und Tageszeit EUR 1500,- bis EUR 2500,- je Raum.

Bei Anzahlung:	2% Skonto auf den Betrag der Anzahlung, Restzahlung vor Ort
Bei Vorauszahlung:	2% Skonto, ab 20 Gästen 5% Skonto
Stammkundenbonus:	3% Voucher ab EUR 10.000,- Umsatz per anno
	5% Voucher ab EUR 20.000,- Umsatz per anno

Voraus- und Anzahlungen sind nur mittels Banküberweisung möglich.
Bezahlung des Restbetrages vor Ort nur in bar oder mit Visa, Mastercard, JCB, AMEX oder Bankomatkarte möglich.

Bank Austria Stephansplatz A-1010 Wien lautend auf
Restaurant Zum Weißen Rauchfangkehrer Gastronomie GmbH
IBAN: AT57 1200 0004 0515 9708
SWIFT CODE: BKAUATWW

Alle Menüs zuzüglich EUR 3,50 Couvert / Person. Couvert inkludiert geröstete, salzige und karamellierte **Bio**-Kürbiskerne, kleine Labonca Sonnenschwein-Kostprobe, gesalzene Butter und verschiedene frisch aufgebackene Brotsorten. Im Bereich der Klavierbegleitung wird der gesetzliche Musikschutz für live Musik von EUR 2,25 pro Gast verrechnet. Zahlungsmöglichkeiten ausschließlich für die gesamte Gruppe in bar, mit Mastercard, Visa, JCB, AMEX oder Bankomatkarte. Tischweise kann nur auf Anfrage abgerechnet und nur bar bezahlt werden. Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Um eine faire Verteilung des Trinkgeldes zwischen Küche und Service zu gewährleisten, erlauben wir uns, im Namen und auf Rechnung unseres Teams 7% der Rechnungssumme als Trinkgeld zu verrechnen.

Preis- und Menüänderungen vorbehaltenlich der Marktlage.
Verrechnet wird nach tatsächlicher Konsumation.

Für Reservierungen gelten folgende Stornobedingungen:

Stornogebühr	
bis 14 Tage vorher	kostenlos *
bis 7 Tage vorher	30% der gebuchten Menüs *
bis 3 Tage vorher	100% der gebuchten Menüs

* bei Totalabsage, wenn die Plätze / Menüs nicht anderweitig vergeben oder verkauft werden können.
(In der Regel aufgrund der Auslastung des Restaurants kein Problem)

Die tatsächliche Teilnehmerzahl muss bei Mittagmenüs am Vortag und bei Abendmenüs spätestens bis 14 Uhr bekanntgegeben werden, ansonsten werden die gebuchten Menüs verrechnet. Reservierungen, Änderungen und Stornos müssen per Fax oder E-Mail getätigt werden und gelten nur, wenn sie vom Restaurant rückbestätigt wurden.

Menükarten:

Eine Karte (entweder in Deutsch, Englisch oder Italienisch) pro 2 Gästen ist in den Menüpreisen enthalten. Falls ein Gast eine Menükarte mitnehmen möchte, werden EUR 2,- pro Karte verrechnet.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

SITZPLAN



Stephanszimmer

Tisch 1 für 7/8 Personen
Tisch 2 für 4/5 Personen
Tisch 3 für 4 Personen
Tisch 4 für 3 Personen
Tisch 5 für 5 Personen
Tisch 6+7 für 9/10 Personen
maximal 35 Personen



Rauchfangkehrerstüberl

Tisch 8 für 6/7/8 Personen
Tisch 9 für 3/4 Personen
Tisch 10 für 3 Personen
Tisch 11 für 2 Personen
Tisch 12 für 3 Personen
Tisch 13 für 5/6 Personen
Tisch 14 für 3/4 Personen
maximal 30 Personen



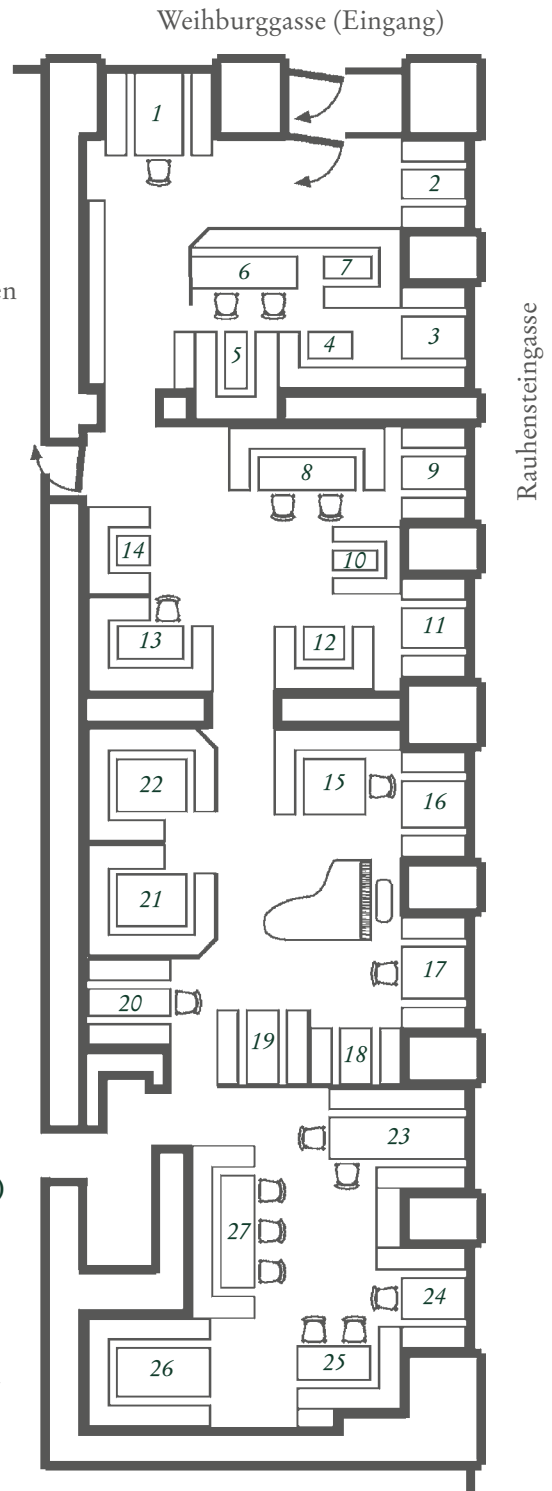
Klavierzimmer

Tisch 15 für 2/3 Personen
Tisch 16 für 2 Personen
Tisch 17 für 2/3 Personen
Tisch 18 für 2 Personen
Tisch 19 für 4 Personen
Tisch 20 für 3/4 Personen
Tisch 21 für 5/6 Personen
Tisch 22 für 5/6 Personen
maximal 30 Personen



Salon (Gesellschaftsraum)

Tisch 23 für 7/8 Personen
Tisch 24 für 4/5 Personen
Tisch 25 für 5/6 Personen
Tisch 26 für 7/8 Personen
Tisch 27 für 9/10 Personen
maximal 37 Personen



Gesamtes Restaurant maximal 132 Gäste

Alle Räume sind klimatisiert und Nichtraucherzimmer.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

DIE GESCHICHTE

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.

Der liebe 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“.

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. Die Zutaten kommen größtenteils von österreichischen Bauernhöfen und werden täglich frisch geliefert. Natürlich nimmt die Zubereitung der traditionellen Speisen auf den heutigen Geschmack Rücksicht.

Ihr Wohl ist uns Anliegen.
Ihr Lob ist uns Ansporn.
Ihre Kritik ist uns Anregung.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

DER WEISSE RAUCHFANGKEHRER

(Auszug aus einem alten Wiener Restaurantführer)

Restaurants, die von einer jungen, attraktiven Frau geführt werden, haben eine ganz eigene Atmosphäre. Da knistert es immer ein bißchen, wenn die Dame des Hauses grüßend durch ihr Lokal geht, da gibt es an den Wänden Bilder prominenter Gäste mit besonders verehrungsvoller Widmung, und der grandseigneurale Oberkellner nimmt die Miene eines besorgten Paladins an, wenn vom Telefon, aus der Küche und aus allen Ecken des Restaurants der Ruf nach der gnädigen Frau erschallt.

Hertha Harmer ist erst seit einigen Jahren Besitzerin des „Weißen Rauchfangkehrer“, aber sie hat es sofort verstanden, einem der beliebtesten Wiener Restaurants ihre ganz persönliche Note zu geben.

Der „Rauchfangkehrer“, der um 1848 gegründet wurde, war einst das Zunftlokal der Altwiener Kaminpfleger. Einer davon verirrte sich im schwerbeschwipsten Zustand in den Keller des Nachbarhauses und schlief in einem Mehltrug seinen Rausch aus. Weißbestaubt stieg er am nächsten Morgen wie ein Mehlgeist aus dem Keller empor, mitten in den Frühschoppen der Rauchfangkehrermeister. Diese Episode gab dem Lokal den Namen.

Die typische Atmosphäre stellte sich erst in den zwanziger Jahren ein, als Sänger, Schauspieler, Maler und Bildhauer das Restaurant entdeckten und in dem jeweiligen Besitzer den Ehrgeiz weckten, die prominente Gästeschar in jeder Hinsicht zu verwöhnen.

Ein Ehrgeiz, dem Hertha Harmer mit der Tüchtigkeit der international versierten Gastronomin und der Liebenswürdigkeit ihrer sympathischen Persönlichkeit frönt. Sie ist in ihre Gäste verliebt wie eine stolze Mutter in ihre talentierten Kinder – und das ist für viele ein Anlaß, jeden Tag Muttertag zu feiern und, sooft der „Rauchfangkehrer“ offen hat, dort einzukehren.

An dem Klavier, das nur gelegentlich ein Unterhaltungsmusiker spielt, saßen bereits sämtliche prominenten Wiener Kapellmeister und unterhielten die „Rauchfangkehrer“- Gäste. Rudolf Bibl, der einmal gebeten wurde, zu einer Geburtstagsgratulation „Hoch soll er leben“ zu intonieren, spielte fast eine Stunde die gewünschte Melodie im Stil von Gershwin, Bach, Mozart, Wagner und Lehar.

Bernstein und Visconti waren während der Falstaff-Proben Stammgäste, Paola von Belgien labte sich, mit Nurejew und Margot Fonteyn, an den international bekannten

Brandteigschokoladecremekrapfen, deren Namen zwar kein Ausländer aussprechen kann, die aber jeden verlangt, dem man den „Rauchfangkehrer“ empfohlen hat.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Hier kann es passieren, daß Curd Jürgens, mitten im Lokal stehend, auf einen Platz wartet, weil er keinen Tisch bestellt hat. Aber das nimmt er lächelnd in Kauf, wenn Hertha Harmer ihn bittet, doch „um der Reklame willen“ noch ein bißchen stehen zu bleiben. Und Curd Jürgens steht Reklame, wobei es durchaus offen bleibt, wer für wen Reklame macht.

Die künstlerische Prominenz ist hier so dick gesät, daß ein einzelner Star kaum auffällt, und so freundschaftlich verflochten, daß oft die Gäste von drei unabhängig voneinander bestellten Tischen um einen einzigen zusammenrücken.

Es bleibt deswegen kein Tisch frei, es müssen nur weniger Leute weggeschickt werden. Die Tatsache, hier keinen Tisch mehr zu bekommen, ist etwas weniger betrüblich geworden, seit Herta Harmer die Paulusstuben in der Walfischgasse als eine Art Dependence des „Rauchfangkehrer“ ausgebaut hat.

Um halb sieben brandet für gewöhnlich die erste Gästewelle durch Wiens „via culinaria“, die Weihburggasse, in Richtung „Rauchfangkehrer“. Gegen zehn, halb elf setzt dann der „Theaterstoß“ ein, der animiertes Publikum und Entspannung suchende Künstler in die verschachtelten Stüberln des „Rauchfangkehrers“ treibt.

Rund hundertfünfzig Speisen, die zum größten Teil täglich gewechselt werden, stehen zur Auswahl, und sie alle machen dem „Rauchfangkehrer“ als einem Wiener Spezialitätenrestaurant alle Ehre. Hier findet man die Klassiker der Wiener Küche, von Tafelspitz über Szegediner Gulasch, Paprikahuhn und Kalbsvogerln in Luxusausgabe.

Es ist immer das gleiche Spezialteam, das für die Qualität der Gerichte garantiert. „Lieber sechs Tage perfekt und am Sonntag geschlossen“, ist die Devise von Hertha Harmer.

Man kommt natürlich nicht nur, um zu essen und zu trinken, in den „Rauchfangkehrer“. Das dezent unterspielte Spektakel von Starauftritten gehört auch dazu. Wer wissen will, welcher Hollywoodstar gerade in Wien ist, kann im „Rauchfangkehrer“ nachschauen, und wen es interessiert, was Surrealisten speisen, der braucht nur zu warten, bis ein enormes Wiener Schnitzel mit besonders zwiebelreichen Kartoffelsalat vorbeigetragen wird – das gehört Leherb und seinen Mäusen. Aber wer das alles gar nicht wissen will, der fühlt sich hier genauso zu Hause wie die Prominenz der Welt.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

ERINNERUNGEN AN EIN SCHÖNES ERLEBNIS

Rauchfangkehrers Geschirr



Aschenbecher		9,00
Moccatasse		10,00
Kaffeetasse		12,00
Teetasse		15,00
Schnapsspender		11,00
Rocheltglas		16,00
Dekanter Duck Extreme		145,00
Zahnstocherbehälter		45,00
Zahnstocherbehälter Porzellan		95,00
Brotteller	16 cm	9,00
Dessertteller	20 cm	18,00
Fleischteller	31cm	25,00



Schnäpse / Hausverkauf



Rotweilikör	4cl	5,00
Hausschnaps	4cl	6,50
Pirker Brände (alle außer Elsbeere)	0,1l	9,00
Pirker Elsbeere	0,1l	22,00
Rochelt Brände	4cl	16,50
Hochmair	0,35l	35,00
Wetter Turmhof Schnäpse	0,35l	45,00
Parzmair Elsbeere	0,1l	79,00
Reisetbauer, Parzmair Vogelbeere	0,35l	95,00
Reisetbauer, Parzmair Elsbeere	0,35l	258,00



Rauchfangkehrers Spezialitäten aus der Küche



Kürbiskernöl	4cl	2,60
Kürbiskernöl	0,1l	5,00
Hausdressing	0,1l	5,00
Kürbiskerne geröstet	100 gr	2,50
Kürbiskerne geröstet	200 gr	5,00



Alle in der Karte angegebenen Preise sind in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben.