




Restaurant
ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER
Tschanigoartn



Mini-Köstlichkeiten – je 7,50

Eierspeis' von Dinkelhofs **Bio**-Eiern 
Pilze, frische Kräuter ⁵⁻⁷⁻¹²

„Heurigen-Aufschnitt“
vom Labonca **Bio**-Sonnenschwein
Gebäck ⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴

Beef Tartare Toast
Grüner-Pfeffermayonnaise, Zwiebel ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴

Kleines Rindsgulasch
Senfgurke, Semmelknödel ⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴

Dinkel-Strozzapreti 
Röstzwiebel-Pilzpesto, Ruccola ¹⁻³⁻⁴⁻⁸⁻¹²

Rauchfangkehrers Backhendl von der Maishuhnkeule
ausgelöst, Erdäpfel-Gurkensalat ⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴

Grammelknödel und marinierter Bauch
vom Labonca **Bio**-Sonnenschwein
auf Paprikakraut ⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Warmer Leberkäs vom Rehbock
Laugengebäck, Feigensenf ⁸⁻¹²⁻¹⁴

Süße Köstlichkeiten aus der Patisserie

Eis/Sorbetvariation 7,00
Crumbles ⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Eiscafé 7,50
Schlagobers und Biskotten ⁵⁻⁷⁻⁸

Frische Erdbeeren von Michael Bauer 9,00
Sauerrahmeis ⁷⁻¹²

Warmer Ananas-Nuss-Streusel 9,00
Walnusseis ³⁻⁸⁻⁷⁻⁵

Mohnknödel 11,00
Rhabarberkompott, Vanilleeis ⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²



Weißes Schokoladenmousse 11,00
Frische Erdbeeren von Michael Bauer ⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸

Salzburger Nockerln 1 Person: 13,50
aus **Bio**-Eiern vom Dinkelhof, 2 Personen: 17,50
Preiselbeereis ⁵⁻⁷⁻⁸
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

Käse vom Pöhl am Naschmarkt

Auswahl an perfekt gereiften Käsen ³⁻⁷⁻¹⁴ 13,50



Wir verwenden ausschließlich **Bio**-Freiland Eier vom Dinkelhof.  = vegetarisch  = vegan
Alle Weine und Spirituosen enthalten Sulfite. Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.

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



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Tschanigoartn



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 ¹²

Apfel Barrique, Malznerhof	2cl	7,00
Gravensteiner, Landart	2cl	7,00
Haselnuss, Parzmair	2cl	8,00
Himbeere, Landart	2cl	13,00
Holunder, Parzmair	2cl	13,00
Kaiserholzbirne, Krenn	2cl	8,00
Kirsche, Wurm & Wurm	2cl	9,00
Kriecherl, Rochelt	1cl	9,00
Limonerabirne, Parzmair	2cl	9,50
Marille, Rochelt	1cl	9,00
Orange, Rochelt	1cl	9,00
Quitte, Holzapfel	2cl	11,00
Ribisel, Pfau	2cl	13,00
Saubirne, Göllles	2cl	8,00
Traubenkirsche, Malznerhof	2cl	11,00
Vogelbeere Reserve 1988, Guglhof	2cl	15,00
Zwetschke Barrique, Landart	2cl	9,00
Zwetschke, Jöbstl	2cl	7,00

Bitte fragen Sie auch nach unserem Schnapsbuch mit der größten Auswahl an heimischen und internationalen Spirituosen.

Kaffeespezialitäten von Segafredo

Kleiner Mocca	3,30
Großer Mocca	4,70
Kleiner Brauner	3,50
Großer Brauner	4,95
Wiener Melange	4,25
Cappuccino	4,25
Rauchfangkehrers Kaffee	7,90
Großer Mocca mit Schokoladenlikör und Schlagobers ¹⁻⁷⁻¹²	
Einspänner, kleiner Mocca serviert im Glas mit Schlagobers ⁷	3,95
Überstürzter Neumann Schlagobers, übergossen mit kleinem Mocca ⁷	3,95
Kaffee verkehrt „Der österreichische Caffe latte“ ⁷	4,50
Fiaker kleiner Mocca mit Kirschwasser ¹²	7,90
Maria Theresia, großer Mocca mit Orangenlikör und Schlagobers ⁷⁻¹²	7,90
Pharisäer, großer Mocca mit Rum und Schlagobers ⁷⁻¹²	7,90
Irish Coffee, großer Mocca mit Irish Whiskey und Schlagobers ⁷⁻¹²	7,90
Advokat, großer Mocca mit Schlagobers und Eierlikör ⁵⁻⁷⁻¹²	7,90



Alle Weine und Spirituosen enthalten Sulfite. Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.



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