





Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche




Vorspeisen

- Junger Broccoli und Grünspargel**  **11,00**
Kichererbsen, Chili, Kresse 1-12
- Gebackene Champignons**  **13,00**
Kopfsalat gebraten, Radieschen, Kernöl 5-8-12-14
- Dünn mariniertes Bauch vom Labonca** **13,00**
Bio-Sonnenschwein
Kerbelcreme, Kren, Apfel 5-7-8-14
- Rauchfangkehrers Carpacciovariation** **15,00**
hauchdünne Scheiben vom Rind-, Lamm- und Kalbsrücken, mit Rucola und gerösteten **Bio-Kürbiskernen** 1-3-4-5-7-8-12
- Gebeizte Lachsforelle vom Gut Dornau** **15,00**
Sojasprossen, Gurke, Pfeffer 1-10-12
- Beef Tartare vom Mostviertler Ochs** **17,00**
Avocado, Ei-Espuma 1-4-5-7-8-10-12-14

Suppen

- Petersiliencremesuppe mit Sinn***  **5,50**
Brimsenockerl 5-7-8-12
- Spargelcremesuppe mit Sinn***  **5,90**
Erbsenflan 1-3-12
- Rinderkraftsuppe mit Sinn*** **6,50**
kleine Einlagenvariation 1-4-5-7-8

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

Beste Fleischqualität vom Mostviertler Ochs, vom Labonca **Bio-Sonnenschwein**, vom Gustino Schwein und vom Mühlviertler Milchkalb

 = vegetarisch  = vegan

Spezialitäten der Österreichischen Küche

- Dinkel-Strozzapreti**  **13,00**
Röstzwiebel-Pilzpesto, Sonnenblumenkerne, Rucola 1-3-4-8-12
- Leicht geräucherte Brust vom Maishuhn** **15,00**
Cremiger Sonnenweizen, junges Gemüse von Michael Bauer 1-3-4-7-8-12
- Krautfleisch vom Labonca Bio-Sonnenschwein** **17,00**
Paprikakraut, Schnittlauchknödel, Sauerrahm 4-5-7-8-14
- Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel**
aus der Pfanne, souffliert in Butterschmalz, serviert mit frittiertes Petersilie und Erdäpfel-Mayonnaisesalat 1-4-5-7-8-12-14
- vom Gustino-Schweinsrücken** **17,90**
- vom Mühlviertler Milchkalb** **23,90**
- Preiselbeeren zuzüglich** **2,00**
- Kavalierspitz vom Mostviertler Ochs** **21,00**
mit Senf gratiniert
Bouillongemüse, Rösti, Apfelkren 1-4-5-7-8-12-14
- Glaciertes Ochs-Hüferscherzel Sous Vide** **23,00**
Cremiges Herz, weiße Bohnen, Grünspargel 1-4-7-12-14
- Rosa gebratenes von der Rehbockkeule** **25,00**
Grießstrudel, Karfiol, Rhabarber 3-4-5-7-8-12
- Gegrillter Seesaibling vom Gut Dornau** **27,00**
Kohlrabi, Erbsen, Bärlauchöl 5-7-8-10-12

Käse vom Pöhl am Naschmarkt

- Auswahl an perfekt gereiften Käsen**  3-7-14 **13,50**

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 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. **Gäste WLAN: vienna1010**

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

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 zugegan 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 Gemüse-lieferant der Spitzengastronomie.



Ferdinand Trautmannsdorff 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 300.000 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.