




Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Wochenspezialitäten

VORSPEISE I

Topinambur aus dem Ofen  / 11,90
Vogersalat, Birnen, Walnüsse 3-4-7-12-14

VORSPEISE II

Cremige Erdäpfelsuppe / 5,90
Blunzentascherl, Erbsen 1-4-5-7-8-12



HAUPTSPEISE I

Gefüllter Braten
vom Labonca Bio-Sonnenschwein / 19,90
Sauerkraut, Rösterdäpfel, Zwiebelconfit 4-5-7-8-12

HAUPTSPEISE II

Geschmorte Backerl
vom Mostviertler Ochs / 23,90
Balsamicolinsen, Grießstrudel,
Champignons 4-5-7-8-12-14



DESSERT

Zwetschken-Topfencreme / 9,90
Schokoladencookies, Bratapfels 1-5-7-8-12-13

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 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.




Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Klassisches Rauchfangkehrermenü

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

Schwammerl-Pastinaken Suppe 
Temperaturgemüse 1-3-8

Gratinierter Kavalierspitz
vom Mostviertler Ochs
Semmelnkren-Terrine, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-12-14

Valrhona Schokoladenparfait
Marzipan, Heidelbeeren 1-3-5-7

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 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.




Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

This Week's Specials

STARTER I

Sunchokes from the oven  / **11.90**
lamb's lettuce, pears, walnuts ³⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴

STARTER II

Creamy potato soup / **5.90**
black pudding dumpling, green peas ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²



MAIN COURSE I

Stuffed roast
from Labonca *bio*-sunpork / **19.90**
sauerkraut, roast potato, onion confit ⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²

MAIN COURSE II

Braised cheek
from Mostviertl ox / **23.90**
balsamico lentils, semolina pie,
garden mushrooms ⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²



DESSERT

Cream of plums and curd cheese / **9.90**
chocolate cookies, baked apple ice cream ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹³

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

Classical Rauchfangkehrer Menu

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

Mushroom-parsnip soup 
tempura vegetables ¹⁻³⁻⁸

Boiled beef from Mostviertl ox
horseradish-bread terrine,
bouillon vegetables ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴

Valrhona chocolate parfait
marzipan, blueberries ¹⁻³⁻⁵⁻⁷

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.