

Buchungen für Silvester 2025

gewünschten Zeitslot bitte ankreuzen

Start

☐ 17 Uhr

☐ 17.30 Uhr

☐ 18 Uhr

Ende 20/20.30 Uhr

Gästeanzahl

☐ Good bye 2025: Amuse gueule | 5 Gänge | süßes Ende125,-

☐ Weinbegleitung: Das Beste von Österreichs Winzern (7 x 0,1l)

75,-

☐ Getränke freie Wahl

a conto 55,-

Mindestkonsumation: € 200,- pro Person

Start

☐ 21 Uhr

☐ 21.30Uhr

Open End

Gästeanzahl

☐ Prosit 2026: Amuse gueule | 5 Gänge | süßes Ende175,-

☐ Weinbegleitung: Das Beste von Österreichs Winzern (7 x 0,1l)

95,-

☐ Getränke freie Wahl

a conto 75,-

Mindestkonsumation: € 275,- pro Person

Im Namen und auf Rechnung unseres Teams erlauben wir uns 10 % der Rechnungssumme als Trinkgeld vorzuschlagen.

Reservierungsbedingungen

Preise in Euro pro Person, inhaltliche Änderungen vorbehalten. Weinbegleitung glasweise. Menüpreise inkludieren Gruß aus der Küche, Gebäck und Butter, das jeweilige Menü, süße Überraschung, Musikschatz und Rauchfangkehrers Silvesterüberraschung. Bei Storno wird der volle Preis verrechnet, wenn Tisch nicht mehr vergeben werden kann. Reservierungen können erst nach Retournierung der unterzeichneten Reservierungsbedingungen (unten) und nach Vorauszahlung von 100 % des gebuchten Programmes garantiert werden.

Banküberweisungen auf unser Konto:
Zum weissen Rauchfangkehrer Gastronomie GmbH, Bank Austria Stephansplatz A-1010 Wien
BLZ 12000 | Konto Nummer 405 159 708, IBAN AT57 1200 0004 0515 9708 | SWIFT CODE BKAUATWW

Bezahlungsmöglichkeit vorab: Banküberweisung oder paylink/saferpay.
Bezahlungsmöglichkeiten am Abend: Ausschließlich tischweise cash, Amex , Visa, Master Card, JCB

Name

Telefon in Österreich

Adresse

Allergien/Unverträglichkeiten

Uhrzeit für Ihr Menü

Unterschrift (gelesen & einverstanden)

Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Silvester 2025

Die „Weißen Rauchfangkehrer“
wünschen Ihnen „Prosit Neujahr“!



Weinbegleitung

Das Beste aus Österreich

Champagner Brut Tradition

FM. Gobillard & Fils 0,1 l



Grüner Veltliner Ried Goldberg 2024

Weingut Zahel, Wien 0,1 l



Grauburgunder Ried Schusterberg 2006

Weingut Maitz, Südsteiermark 0,1 l



Riesling Ried Wechselberg 2010

Weingut Waldschütz, Kamptal 0,1 l



Vincent 2000

Cabernet & Cabernet

Weingut Bründlmayer, Kamptal 0,1 l



Neuburger Halbtrocken 2001

E. Triebaumer, Leithaberg 0,1 l



Shakespear 2017

Stephano, Eisenberg 0,02 l

Silvestermenü 2025

Willkommensgruß

Lachsforelle – Kürbis – Ingwer

Lachsforellentartare, Kürbismousse, eingelegter Ingwer



Kalb – Artischocke – Zitrone

gebeizter Kalbsrücken, Zitronen-Chutney,
Kapernmayonnaise, marinierte Artischocken



Huhn – Pilze – Soja

mit Pilzen gratinierte Maccheroni,
glacierter Flügel und geräucherte Brust vom Maishuhn,
Soja-Sherrygelée, Jungzwiebel



Stör – Walnuss – Erdäpfel

in Nussbutter confierter Stör, Schwarze Nüsse,
Erdäpfelmousseline, dicke Bohnen



Ochs – Sellerie – Zwiebel

Medium gebratener Rostbraten und Schlepp vom Almoachsen,
gegrillter Sellerie, Zwiebelcreme, Gänseleber, Pfefferauflauf



Birne – Nougat – Mandel

pochierte Birne, Mandelsabayone, Nougateis



Süßes Ende

Schokolade – Pistazien – Rosmarin

Valrhonaganache, Pistaziencreme, Rosmarinchip