



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRE R

Das Beste aus Österreichs Backstube



Süße Köstlichkeiten aus der Patisserie

Espresso mit Kugerl Vanilleeis 5-7 7,90

Zitronensorbet 9,50
Pfefferkrokant 3-5
wahlweise mit 2 cl Wodka oder 2 cl Winzersekt 12 +3,50

Apfelstrudel 11,90
Sauerrahmeis, **Bio**-Schlagobers 5-7-8-12

Mohnnuedeln 15,50
Birne, Marzipancreme 3-5-7-8

Karamellisierter Kaiserschmarren 15,50
aus **Bio**-Eiern vom Dinkelhof,
Zwetschkenröster, Sauerrahmeis 5-7-8-12

Grießterrine 15,90
Ananas, Kokos 1-8-12-13

Salzburger Nockerln 1 Person: 23,50
aus **Bio**-Eiern vom Dinkelhof,
Preiselbeereis 5-7-8
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten) 2 Personen: 29,50

Käse vom Pöhl am Naschmarkt
Auswahl an perfekt gereiften Käsen 23,50
von Kuh, Schaf und Ziege 1-3-7-8-9-14

Der passende Wein zu Dessert und Käse

Auslese Illmitz 2024 1/8 l 9,50
Tschida, Neusiedlersee

Eiswein Grüner Veltliner 2014 1/16 l 14,50
Weinrieder, Weinviertel

Süßwein des Tages 1/16 l 15,90
Täglich öffnen wir für Sie eine Rarität aus einer
der weltweit größten Süßwein-Sammlungen

St. Georg 2000 1/8 l 14,50
Cuvée aus PN/SL
Juris, Neusiedlersee

Shakespeare 2017 4 cl 17,50
Österreichischer Rotweinlikör (Portwein Methode)
StephanO, Eisenberg

Tawny Port 10 years 4 cl 8,50
Taylor's, Douro

Ruby Port 4 cl 6,50
Ramos Pinto, Douro

Sherry La Bota De Manzanilla trocken 4 cl 10,50
Equipo Navazos, San Luca

Sherry Casa Del Inca 2013 süß 4 cl 16,50
Pedro Ximenez, Andalusia

Grüner Veltliner VDN 2017 4 cl 14,00
Domäne Wachau



Wir verwenden ausschließlich **Bio**-Freilandküche vom Dinkelhof.

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

= vegan

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

= vegetarisch



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRE R

Das Beste zum Schluss ...



Tee von Demmers Teehaus, Wien

Darjeeling	5,90
Earl Grey	5,90
Sencha Green	5,90
Waldfrüchte	5,90
Eisenkraut	5,90
Kamille	5,90
Pfefferminze	5,90

Schnäpse¹²

Apfel Top, Wurm	2 cl 8,00
Apfel Trester, Wetter	2 cl 9,00
Birne Alexander Lucas, Kössler	2 cl 9,00
Brombeer, Schosser	2 cl 13,00
Hagebutte, Kössler	2 cl 15,00
Haselnuss, Parzmair	2 cl 13,00
Himbeere, Landart	2 cl 13,00
Holunder, Landart	2 cl 9,00
Karotte, Malznerhof	2 cl 9,00
Mispel, Malznerhof	2 cl 11,00
Pfirsich, Pirker	2 cl 7,00
Quitte, Zegg	2 cl 8,00
Rote Johannisbeere, Pirker	2 cl 11,00
Traubenkirsche, Jöbstl	2 cl 13,50
Vogelbeere 1998, Landart	2 cl 11,00
Weichsel, Turmhof	2 cl 11,50
Weinkellerbrand, Schlögel	2 cl 11,50
Zwetschke Fass, Lagler	2 cl 7,00

Bei uns wartet die größte Auswahl an heimischen und internationalem Spirituosen auf Sie. Bitte fragen Sie unseren Sommelier.



Kaffeerösterei Alt Wien



Kleiner Mocca	4,50
Großer Mocca	5,50
Kleiner Brauner ⁷	4,90
Großer Brauner ⁷	5,90
Wiener Melange ⁷	5,50
Cappuccino ⁷	5,50
Rauchfangkehrers Kaffee	10,90
großer Mocca mit Schokoladenlikör und Bio-Schlagobers ⁷⁻¹²	
Einspänner, kleiner Mocca	5,90
serviert im Glas mit Bio-Schlagobers ⁷	
Überstürzter Neumann	5,90
Bio-Schlagobers, übergossen mit kleinem Mocca ⁷	
Kaffee verkehrt	6,90
„Der österreichische Caffe latte“ ⁷	
Fiaker, kleiner Mocca	11,90
mit Kirschwasser und Bio-Schlagobers ⁷⁻¹²	
Maria Theresia, großer Mocca	13,90
mit Orangenlikör und Bio-Schlagobers ⁷⁻¹²	
Pharisäer, großer Mocca	13,90
mit Rum und Bio-Schlagobers ⁷⁻¹²	
Irish Coffee, großer Mocca	13,90
mit Irish Whiskey und Bio-Schlagobers ⁷⁻¹²	
Advokat, großer Mocca	13,90
mit Bio-Schlagobers und Eierlikör ⁵⁻⁷⁻¹²	

Wir verwenden für unsere Kaffeespezialitäten Bio-Vollmilch⁷. Gerne servieren wir Ihren Kaffee auch mit Hafermilch⁸.

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