

Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Backstube





Süße Köstlichkeiten aus der Patisserie

Apfelstrudel (Veggi) **12,50**
Sauerrahmeis, ***Bio***-Schlagobers 5-7-8-12

Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren (Veggi) **15,50**
Zwetschkenröster, Sauerrahmeis 5-7-8-12

Espresso mit Kugerl Vanilleeis (Veggi) 5-7 **7,90**

Schokoladenmousse von der Callebaut (Vegan)
Banane, Pekannuss 3-8-12 **15,90**

Zitronensorbet (Veggi) **9,50**
Holunderbeere, Haselnuss 3-5
wahlweise mit 2 cl Wodka oder 2 cl Winzersekt 12 **+3,50**

Luftige Maronicreme (Veggi) **13,90**
Kirsche, Crumble 5-7-8-12

Salzburger Nockerln (Veggi) 1 Person: **23,50**
aus ***Bio***-Eiern vom Dinkelhof, 2 Personen: **29,50**
Preiselbeereis 5-7-8
(Zubereitungszeit ca. 20-30 Minuten, nur auf Anfrage)

Käse vom Pöhl am Naschmarkt

Auswahl an perfekt gereiften Käsen (Veggi) 3 Sorten: **19,90** 5 Sorten: **23,90**
von Kuh, Schaf und Ziege 1-3-7-8-9-14

Der passende Wein zu Dessert und Käse

Spätlese Cuvée 2024 *1/8 l* **9,50**
Kracher, 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

Madeira Malvasia 10 years *4 cl* **11,50**
Justino's

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 *4 cl* **16,50**
Pedro Ximenez, Andalusia

Grüner Veltliner VDN 2017 *4 cl* **14,00**
Domäne Wachau

Wir verwenden ausschließlich ***Bio***-Freilandeier vom Dinkelhof.
Alle Weine und Spirituosen enthalten Sulfite. Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.

(Vegan) = 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

(Veggi) = vegetarisch



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

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**

Schnäpse [12]

Apfel, Stelzl	*2 cl*	**7,00**
Apfel Trester, Wetter	*2 cl*	**9,00**
Brombeer, Zegg	*2 cl*	**11,00**
Hafer im Kastanienfass, Schosser	*2 cl*	**10,00**
Haselnuss, Parzmair	*2 cl*	**13,00**
Himbeere, Herzog	*2 cl*	**13,00**
Holunder, Landart	*2 cl*	**9,00**
Karotte, Malznerhof	*2 cl*	**9,00**
Mispel, Pirker	*2 cl*	**8,00**
Obstler Wetterhex, Wetter	*2 cl*	**11,00**
Quitte, Krenn	*2 cl*	**11,00**
Rote Johannisbeere, Pirker	*2 cl*	**11,00**
Stachelbeere, Jöbstl	*2 cl*	**8,90**
Traubenkirsche, Jöbstl	*2 cl*	**13,50**
Uhudler Weinbrand, Lagler	*2 cl*	**10,50**
Vogelbeere 1998, Landart	*2 cl*	**11,00**
Weichsel, Turmhof	*2 cl*	**11,50**
Alte Zwetschke, Gölles	*2 cl*	**11,50**

Bei uns wartet die größte Auswahl an heimischen und internationalen 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]

Kapuziner, Verlängerter **6,90**
mit ***Bio***-Schlagobers [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]

Advokat, großer Mocca **13,90**
mit ***Bio***-Schlagobers und Eierlikör [5-7-12]

Wir verwenden für unsere Kaffeespezialitäten ***Bio***-Vollmilch [7]. Gerne servieren wir Ihren Kaffee auch mit Hafermilch [8].

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