



Restaurant

# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Backstube



## Süße Köstlichkeiten aus der Patisserie

Espresso mit Kugel Vanilleeis<sup>5-7</sup> 7,90

Zitronensorbet 9,50

Holunderbeere<sup>3-5</sup>  
wahlweise mit 2 cl Wodka oder 2 cl Winzersekt<sup>12</sup> +3,50

Apfelstrudel 12,50

Sauerrahmeis, **Bio**-Schlagobers<sup>5-7-8-12</sup>

Pochierter Weingartenpfirsich 15,50

Salzmandeleis, Baiser, Biskuit<sup>3-5-7-8-12</sup>

Karamellierter Mini-Kaiserschmarren 15,50

Marillenröster und Marillensorbet<sup>5-7-8-12</sup>

Schokoladenparfait von der Callebaut  15,90

Himbeere, Crumble<sup>1-8-12</sup>

Salzburger Nockerln 1 Person: 23,50

aus **Bio**-Eiern vom Dinkelhof, 2 Personen: 29,50

Preiselbeereis<sup>5-7-8</sup>

(Zubereitungszeit ca. 20-30 Minuten, nur auf Anfrage)

## Käse vom Pöhl am Naschmarkt

Auswahl an perfekt 3 Sorten: 19,90

gereiften Käsen 

5 Sorten: 23,90

von Kuh, Schaf und Ziege<sup>1-3-7-8-9-14</sup>

## 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 süß 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

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 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 <sup>12</sup>

Apfel, Stelzl	2 cl	7,00
Apfel Trester, Wetter	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
Obstler 1993 Fass, Landart	2 cl	8,00
Pfirsich, Pirker	2 cl	7,00
Quitte, Zegg	2 cl	8,00
Ringlotte 2001, Landart	2 cl	14,90
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
Zwetschke Fass, Lagler	2 cl	7,00

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 <sup>7</sup>	4,90
Großer Brauner <sup>7</sup>	5,90
Wiener Melange <sup>7</sup>	5,50
Cappuccino <sup>7</sup>	5,50
<b>Rauchfangkehrers Kaffee</b>	<b>10,90</b>
großer Mocca mit Schokoladenlikör und <b>Bio</b> -Schlagobers <sup>7-12</sup>	
Einspänner, kleiner Mocca	5,90
serviert im Glas mit <b>Bio</b> -Schlagobers <sup>7</sup>	
<b>Überstürzter Neumann</b>	<b>5,90</b>
<b>Bio</b> -Schlagobers, übergossen mit kleinem Mocca <sup>7</sup>	
<b>Kaffee verkehrt</b>	<b>6,90</b>
„Der österreichische Caffè latte“ <sup>7</sup>	
<b>Kapuziner, Verlängerter</b>	<b>6,90</b>
mit <b>Bio</b> -Schlagobers <sup>7</sup>	
<b>Fiaker, kleiner Mocca</b>	<b>11,90</b>
mit Kirschwasser und <b>Bio</b> -Schlagobers <sup>7-12</sup>	
<b>Maria Theresia, großer Mocca</b>	<b>13,90</b>
mit Orangenlikör und <b>Bio</b> -Schlagobers <sup>7-12</sup>	
<b>Pharisäer, großer Mocca</b>	<b>13,90</b>
mit Rum und <b>Bio</b> -Schlagobers <sup>7-12</sup>	
<b>Advokat, großer Mocca</b>	<b>13,90</b>
mit <b>Bio</b> -Schlagobers und Eierlikör <sup>5-7-12</sup>	

Wir verwenden für unsere Kaffeespezialitäten **Bio**-Vollmilch <sup>7</sup>. Gerne servieren wir Ihren Kaffee auch mit Hafermilch <sup>8</sup>.

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