



ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller



Gruppenmenüs

Gültig
bis ca. Ende
Jänner 2026



ab Ende Nov. 2025



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Gültig
bis ca. Ende
Jänner 2026



Speisekarten für Gruppen

Stellen Sie für Ihre Gruppe ein eigenes Menü zusammen.



Mittagsmenü

- ☐ **2 Gang Menü** 32,50
Suppe und Hauptspeise
- ☐ **2 Gang Menü** 37,50
Vorspeise oder Dessert und Hauptspeise
- ☐ **3 Gang Menü** 43,50
Suppe, Hauptspeise, Dessert oder Käse
- ☐ **3 Gang Menü** 49,50
Vorspeise, Hauptspeise, Dessert oder Käse

Vorspeisen

- ☐ **Rauchfangkehrers Carpacciovariation**
Rinds-, Lamm- und Kalbscarpaccio, Rucola, Pistazien, Pinien- und geröstete **Bio**-Kürbiskerne 1-3-4-8-12
- ☐ **Marinierte Rüben von Michael Bauer** 
Dinkel, Birne, Walnuss 1-3-4-8-12
- ☐ **Gebackener Chicorée** 
Topinambur, Vogersalat, Hüttenkäse 5-7-8-12
- ☐ **Beef Tartare vom Mostviertler Ochsen**
Avocado, Rührei-Espuma, Toast 4-5-7-8-10-12-14
- ☐ **Gebeizter Seesaibling vom Gut Dornau**
Karfiol, Trauben, Verjus 4-7-8-10-12
- ☐ **Kürbismousse** 4-5-7-8-12-14
Hirschschinken, Erbsenschoten, Blätterteig



Hauptspeisen

- ☐ **Karamellisierte Krautfleckerl** 
Blattsalat, Kümmeljus, Paprika 1-4-8-12-14
- ☐ **Cremiger Emmer** 
Grüner Hokkaido, Spinat, Bleu de Brebis 4-7-8-12
- ☐ **Sulmtaler Maishuhnbrust gefüllt mit Maronen**
Schwarzwurzeln, Eiergerst, Federkohl 3-4-5-7-8-12
- ☐ **Glacierter Bio-Schweineschopf**
Kürbiskraut, Erdäpfelknödel, Piri Piri 4-5-7-8-12-14
- ☐ **Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Gustino-Schweinsrücken**
frittierte Petersilie, Erdäpfelsalat, Preiselbeeren 4-5-8-14
- ☐ **Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Mühlviertler Milchkalb**
frittierte Petersilie, Erdäpfelsalat, Preiselbeeren 4-5-8-14
- ☐ **Gekochtes und gratiniertes Hüferschwanzel vom Mostviertler Ochsen**
Kräutersemmeln, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14
- ☐ **Confiertes Lachsforellenfilet vom Gut Dornau**
Brokkoli, Pastinaken, Braune Butter 3-4-7-10-12
- ☐ **Ragout vom Hochkarhirschen**
Topfen-Spätzle, Kohlsprossen, Oliven 3-4-5-7-8-12

Abendmenü


- ☐ **3 Gang Menü** 43,50
Suppe und Hauptspeise, Dessert oder Käse
- ☐ **3 Gang Menü** 49,50
Vorspeise, Hauptspeise, Dessert oder Käse
- ☐ **4 Gang Menü** 59,50
Vorspeise und/oder Suppe, Hauptspeise, Dessert und/oder Käse

Suppen*

- ☐ **Süßkartoffelsuppe** 
Backerbsen, Cashew 1-3-4-8-12-14
- ☐ **Pilzcremesuppe** 
Bröselknödel, Rahm 4-5-7-8-12
- ☐ **Rinderkraftsuppe**
kleine Einlagenvariation 1-4-5-7-8

Suppe MIT SINN * „mit Sinn“: mit jedem Teller Suppe geht 1 Euro an die Wiener Tafel suppemit Sinn.at

Dessert

- ☐ **Zitronensorbet**
Pfefferkrokant 3-5
wahlweise mit 2 cl Wodka oder 2 cl Winzersekt 12
- ☐ **Bratapfel**
Nüsse, Vanilleschaum, Marzipan 3-5-7-8-12
- ☐ **Leichtes Mousse von der Callebaut Schokolade** 
Lebkuchencrumbles, Maronen, Sauerkirschen 1-3-8-12
- ☐ **Apfelstrudel**
Sauerrahmeis, Schlagobers 5-7-8-12
- ☐ **Frischer Obstsalat**  *nur ab 15 PAX*
Fruchtsorbet 12
- ☐ **Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren**
aus **Bio**-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschenröster 5-7-8-12

Käse vom Pöhl am Naschmarkt

- ☐ Auswahl an perfekt gereiften Käsen 3-7-14

Gerichte mit **grüner Markierung** sind das ganze Jahr über erhältlich.
Alle anderen Speisen rotieren regelmäßig und passen sich der Saison an. Wir bitten Sie, dies bei Ihrer Bestellung zu berücksichtigen.

Gedeck/Couvert (**Bio**-Kürbiskerne ⁵, kleine Überraschung, Butter ⁷ und **Bio**-Brotsorten ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹ der **Bio**-Bäckerei Steiner in Tulln) 5,50

Musikbeitrag (abends in folgenden Räumen: Stüberl, Klavierzimmer, Salon) 3,50



= 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

Die angeführten Menüpreise gelten ausschließlich für ein fixes Menü. Für die Wahlmöglichkeit einer Alternative in einem Gang verrechnen wir einen Aufpreis von € 5,- pro Gast. Sind mehrere Alternativen oder die kleine Karte gewünscht, gelten à la carte Preise.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Gültig
bis ca. Ende
Jänner 2026

Menüvorschläge für Gruppen

2-Gang Mittagsmenü

Glacierter **Bio**-Schweineschopf
Kürbiskraut, Erdäpfelknödel, Piri Piri

Zitronenparfait
Pfefferkrokant



3-Gang Menü mit Fisch

Menupreis
+ € 5,-

Gebeizter Seesaibling vom Gut Dornau
Karfiol, Trauben, Verjus

Confiertes Lachsforellenfilet
vom Gut Dornau
Olivencreme, Steckrübe, Paradeiser

Bratapfel
Nüsse, Vanilleschaum, Marzipan



3-Gang Menü mit Kalbschnitzel

Menupreis
+ € 5,-

Rinderkraftsuppe
kleine Einlagenvariation

Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel
vom Mühlviertler Milchkalb
frittierte Petersilie, Erdäpfelsalat, Preiselbeeren

Apfelstrudel
Sauerrahmeis, Schlagobers



3-Gang Menü mit Wahlmöglichkeit

Menupreis
+ € 5,-

Marinierte Rüben von Michael Bauer
Dinkel, Birne, Walnuss

Gekochtes und gratiniertes Hüferschwanzel
vom Mostviertler Ochsen
Kräutersemmelkren, Bouillongemüse
oder

Sulmtaler Maishuhnbrust gefüllt mit Maronen
Schwarzwurzeln, Eiergerstel, Federkohl

Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren
aus **Bio**-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschenröster

4-Gang Menü vegan

Marinierte Rüben von Michael Bauer
Dinkel, Birne, Walnuss

Süßkartoffelsuppe
Backerbsen, Cashew

Karamellisierte Krautfleckerl
Blattsalat, Kümmeljus, Paprika

Leichtes Mousse von der Callebaut Schokolade
Lebkuchencrumbles, Maronen, Sauerkirschen



4-Gang Menü mit Kaiserschmarrn

Rauchfangkehrers Carpacciovariation
hauchdünne Scheiben vom Rinds-, Lamm- und Kalbscarpaccio,
mit Rucola, Pistazien, Pinien- und
gerösteten **Bio**-Kürbiskernen

Pilzcremesuppe 
Bröselknödel, Rahm

Sulmtaler Maishuhnbrust gefüllt mit Maronen
Schwarzwurzeln, Eiergerstel, Federkohl


Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren
aus **Bio**-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschenröster



4-Gang Menü mit Wahlmöglichkeit

Menupreis
+ € 5,-

Beef Tartare vom Mostviertler Ochsen
Avocado, Rührei-Espuma, Toast

Süßkartoffelsuppe 
Backerbsen, Cashew

Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel
vom Mühlviertler Milchkalb
frittierte Petersilie, Erdäpfelsalat, Preiselbeeren
oder

Confiertes Lachsforellenfilet
vom Gut Dornau
Olivencreme, Steckrübe, Paradeiser

Bratapfel
Nüsse, Vanilleschaum, Marzipan

Hier finden Sie eine Auswahl an Fotos.

Nicht alle Speisen sind abgebildet, teils handelt es sich um Symbolfotos.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

unser
Klassiker Menü
ist ganzjährig
erhältlich

Rauchfangkehrers Klassiker Menü

für Gruppen, die mehrere Spezialitäten der österreichischen Küche
in kleineren Portionen genießen wollen

Rauchfangkehrers Carpacciovariation

hauchdünne Scheiben vom Rinds-, Lamm- und Kalbscarpaccio,
mit Rucola, Pistazien, Pinien- und gerösteten **Bio**-Kürbiskernen



Rinderkraftsuppe

kleine Einlagenvariation



Gekochtes und gratiniertes Hüferschwanzel vom Mostviertler Ochsen

Kräutersemmelkren, Bouillongemüse



Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Mühlviertler Milchkalb

frittierte Petersilie, Erdäpfelsalat,
Preiselbeeren



Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren

aus **Bio**-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis,
Zwetschenröster

Preis des Klassiker Menüs:

67,50

Getränkepackage „Rauchfangkehrer klein“

1 Glas Hausaperitif (*Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtピューree der Saison*)

0,75 l Römerquelle Mineralwasser

1/8 l Gemischter Satz DAC 2024, *Weingut Fuhrgassl-Huber, Wien*

1/8 l Blaufränkisch a'Kira 2019, *T.FX.T, Mittelburgenland*

Espresso/Melange/Cappuccino

Preis des Getränkepackages:

38,70

Fotos unseres Klassiker Menüs finden Sie hier.

Die angeführten Menüpreise gelten ausschließlich für ein fixes Menü.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Getränkepackages

Getränkepackage „Klassik“

pro Person 23,20

- ☐ ■ 0,33 l Römerquelle Mineralwasser 3,90
- 1/8 l Grüner Veltliner „Pepp“ 2024, Weingut Gruber, Weinviertel 6,90
- 1/8 l Zweigelt Estoras 2021, Weingut Eszterházy, Leithaberg 6,90
- Espresso/Melange/Cappuccino 5,50

Getränkepackage „Klassik mit Aperitif“

pro Person 32,10

- ☐ ■ 1 Glas Hausaperitif (Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtputee der Saison) 8,90
- 0,33 l Römerquelle Mineralwasser 3,90
- 1/8 l Grüner Veltliner „Pepp“ 2024, Weingut Gruber, Weinviertel 6,90
- 1/8 l Zweigelt Estoras 2021, Weingut Eszterházy, Leithaberg 6,90
- Espresso/Melange/Cappuccino 5,50

Getränkepackage „Rauchfangkehrer klein“

pro Person 38,70

- ☐ ■ 1 Glas Hausaperitif (Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtputee der Saison) 8,90
- 0,75 l Römerquelle Mineralwasser 7,50
- 1/8 l Gemischter Satz DAC 2024, Weingut Fuhrgassl-Huber, Wien 7,90
- 1/8 l Blaufränkisch a'Kira 2019, T.FX.T, Mittelburgenland 8,90
- Espresso Melange/Cappuccino 5,50

Getränkepackage „Rauchfangkehrer groß“

pro Person 54,20

- ☐ ■ 1 Glas Hausaperitif (Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtputee der Saison) 8,90
- 0,75 l Römerquelle Mineralwasser 7,50
- 1/8 l Gemischter Satz DAC 2024, Weingut Fuhrgassl-Huber, Wien 7,90
- 1/8 l Blaufränkisch a'Kira 2019, T.FX.T, Mittelburgenland 8,90
- Espresso/Melange/Cappuccino 5,50
- 2 cl Österreichischer Edelbrand oder 1/16 l Eiswein Grüner Veltliner 2014, Weingut Weinrieder, Weinviertel 14,50

Getränkepackage „Das Beste aus Österreich“

pro Person 63,40

- ☐ ■ 1 Glas Hausaperitif (Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtputee der Saison) 8,90
- 0,75 l Römerquelle Mineralwasser 7,50
- 1/8 l Riesling Ried Wechselberg 2014, Waldschütz, Kamptal 14,50
- 1/8 l Pinot Noir Ried Szapary 2021, Weingut Jalits, Eisenberg 12,50
- Espresso/Melange/Cappuccino 5,50
- 2 cl Österreichischer Edelbrand oder 1/16 l Eiswein Grüner Veltliner 2014, Weingut Weinrieder, Weinviertel 14,50



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Auszug der Getränkekarte

Wein

<input type="checkbox"/> Rauchfangkehrers Hausaperitif	0,1 l	8,90
Klostersekt mit frischem Fruchtmousse		
<input type="checkbox"/> Grüner Veltliner „Pepp“ 2024	0,125 l	6,90
Weingut Gruber, Weinviertel		
<input type="checkbox"/> Zweigelt Estoras 2021	0,125 l	6,90
Weingut Eszterházy, Leithaberg		
<input type="checkbox"/> Klostersekt	0,1 l	7,90
Stift Klosterneuburg		
	0,75 l	51,00
<input type="checkbox"/> Brut Rosé „Shiki Miki“	0,1 l	11,90
Pia Strehn, Mittelburgenland		
	0,75 l	81,00
<input type="checkbox"/> Brut Reserve „Mathäi“	0,1 l	11,90
Stift Klosterneuburg		
	0,75 l	81,00

Weinkarte auf Anfrage

<input type="checkbox"/> Römerquelle Mineralwasser	0,75 l	7,50
prickelnd, still		
	0,33 l	3,90

Fruchtsäfte vom Stift Klosterneuburg

<input type="checkbox"/> Apfelsaft Naturtrüb „Idared“	0,125 l	3,50
<input type="checkbox"/> Traubensaft vom St. Laurent	0,125 l	3,90
<input type="checkbox"/> Marillennektar	0,125 l	4,90
<input type="checkbox"/> Johannisbeernektar	0,125 l	5,50

Soft Drinks

<input type="checkbox"/> Coca Cola / Coca Cola zero	0,33 l	5,50
<input type="checkbox"/> Fanta	0,33 l	5,50
<input type="checkbox"/> Sprite	0,33 l	5,50
<input type="checkbox"/> Almdudler	0,33 l	5,50
<input type="checkbox"/> Rauch Eistee	0,33 l	5,50
<input type="checkbox"/> Lobsters Tonic Water	0,2 l	7,20
<input type="checkbox"/> Lobsters Ginger Ale	0,2 l	7,20

Bier

<input type="checkbox"/> Trumer Pils	0,2 l	4,90
	0,3 l	5,90
<input type="checkbox"/> Trumer Zwickl	0,2 l	5,50
	0,3 l	6,50

Kaffee/Tee

<input type="checkbox"/> Espresso	4,50
<input type="checkbox"/> Doppelter Espresso	5,50
<input type="checkbox"/> Melange	5,50
<input type="checkbox"/> Tee (verschiedene Sorten)	5,90



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Auftragsbestätigung

<u>Gruppenname</u>		<u>Mobil</u>	
<u>Kontakt Name</u>		<u>Abreise</u>	
<u>Platzierung</u>		<u>Anzahl der Gäste</u>	
<u>Datum</u>		<u>Ankunft</u>	
<u>Abreise</u>		<u>Menü</u>	
<input type="checkbox"/> Sitzung 1: 17.30/18 bis 20 Uhr € 60,-/70,- Mindestumsatz pro Gast	<input type="checkbox"/> Sitzung 2: 20.15/20.30/20.45 Uhr – Open End € 70,-/80,- Mindestumsatz pro Gast	<input type="checkbox"/> Sitzung 3: Start jederzeit € 110,-/130,- Mindestumsatz pro Gast	<u>Getränke / Preise</u>
<u>Vorspeise</u>		<u>Getränkepackage</u>	
<u>Suppe</u>		<u>Apero</u>	
<u>Zwischengericht</u>		<u>Weißwein</u>	
<u>Hauptspeise</u>		<u>Rotwein</u>	
<u>Dessert</u>		<u>Digestif</u>	
<u>Käse</u>		<u>Kaffee</u>	
<u>Allergien</u>		<u>Tee</u>	
<u>Vegetarisch</u>		<u>Wasser</u>	
<u>Menüpreis</u>		<u>Aufpreis</u>	
<u>Gedeck</u> 5,50 pro Gast		<u>Musikschutz</u> 3,50 pro Gast	
<u>Anzahlung</u>		<u>Rabatte / Skonto</u>	
<u>Bezahlung</u>		<u>Trinkgeldvorschlag</u> 10 % des Rechnungsbetrags	
<u>Rechnungsinfos</u>			
<u>Menükarten</u>			
<u>Sprache</u>			
<u>Logos</u>			
<u>Give aways Restaurant</u>			
<u>Give aways Gastgeber</u>			
<u>Sonstiges</u>			
<input type="checkbox"/> Reservierungsbedingungen erhalten, gelesen und einverstanden			
Pressefotos zur freien Verwendung finden Sie hier.			
<u>Stempel</u>		<u>Datum / Unterschrift</u>	



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Allgemeine Reservierungs- und Zahlungsbedingungen für Gruppen

Eine **Buchung** muss bis **4 Wochen vor der Veranstaltung** durch ein **Akonto von € 50,-/Gast fixiert** werden, andernfalls kann die Reservierung nicht garantiert werden. Freitag, Samstag, zur Hochsaison und während Kongressen ist mittags ein Mindestumsatz von € 50,- und abends von € 60–130,-/Gast je nach Sitzung erforderlich.

Exklusivbuchung eines ganzen Raumes auf Anfrage je nach Saison und Tageszeit € 1800,- bis € 3800,- je Raum.

Bei Vorauszahlung: 5% Skonto

Voraus- und Anzahlungen sind mittels Banküberweisung oder paylink/saferpay möglich.

Bank Austria Stephansplatz A-1010 Wien lautend auf
Restaurant Zum Weißen Rauchfangkehrer Gastronomie GmbH
IBAN: AT57 1200 0004 0515 9708
SWIFT CODE: BKAUATWW

Alle Menüs zuzüglich € 5,50 Couvert/Person. Couvert inkludiert eine kleine Überraschung, geröstete, salzige und karamellierte **Bio**-Kürbiskerne, gesalzene Butter und verschiedene frisch aufgebackene Brotsorten. Im Bereich der Klavierbegleitung wird der gesetzliche Musikschatz für live Musik von € 3,50/Gast verrechnet.

Um eine faire Verteilung des Trinkgeldes zwischen Küche und Service zu gewährleisten, erlauben wir uns, im Namen und auf Rechnung unseres Teams 10% der Rechnungssumme als Trinkgeld vorzuschlagen.

Die **tatsächliche Teilnehmerzahl** muss 24 Stunden im Voraus bekanntgegeben werden, ansonsten werden die gebuchten Menüs verrechnet. Reservierungen, Änderungen und Stornos müssen per E-Mail getätigt werden und gelten nur, wenn sie **vom Restaurant rückbestätigt** wurden.

Preis- und Menüänderungen vorbehalten der Marktlage. Verrechnet wird nach tatsächlicher Konsumation.

Bezahlung des Restbetrages ausschließlich für die gesamte Gruppe vor Ort in bar, mit American Express, JCB, Mastercard, Visa oder Bankomatkarte.

Tischweise kann nur auf Anfrage abgerechnet werden.

Menükarten

Eine Karte pro 2 Gästen ist in den Menüpreisen enthalten. Falls ein Gast eine Menükarte mitnehmen möchte, werden € 2,-/Karte verrechnet.

Für Reservierungen gelten folgende Stornobedingungen:

Stornogebühr

bis 14 Tage vorher	kostenlos*
bis 7 Tage vorher	30% der gebuchten Menüs
bis 3 Tage vorher	100% der gebuchten Menüs

**bei Totalabsage, wenn die Plätze/Menüs nicht anderweitig vergeben oder verkauft werden können (In der Regel aufgrund der Auslastung des Restaurants kein Problem).*

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Rollstühle, Kinderwagen und Kinderhochstühle sind aus feuerpolizeilichen Gründen nicht erlaubt.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Sitzplan



Stephanszimmer

Tisch 1 für 6/7/8 Personen
Tisch 2 für 4/5 Personen
Tisch 3 für 4 Personen
Tisch 4 für 3 Personen
Tisch 5 für 5 Personen
Tisch 6 für 6/7 Personen
Tisch 7 für 2/3 Personen
Tisch 6+7 für 8/10 Personen
maximal 35 Personen



Rauchfangkehrerstüberl

Tisch 8 für 5/6 Personen
Tisch 9 für 3/4 Personen
Tisch 10 für 3 Personen
Tisch 11 für 2 Personen
Tisch 12 für 3 Personen
Tisch 13 für 6/7/8 Personen
Tisch 14 für 3/4 Personen
maximal 30 Personen



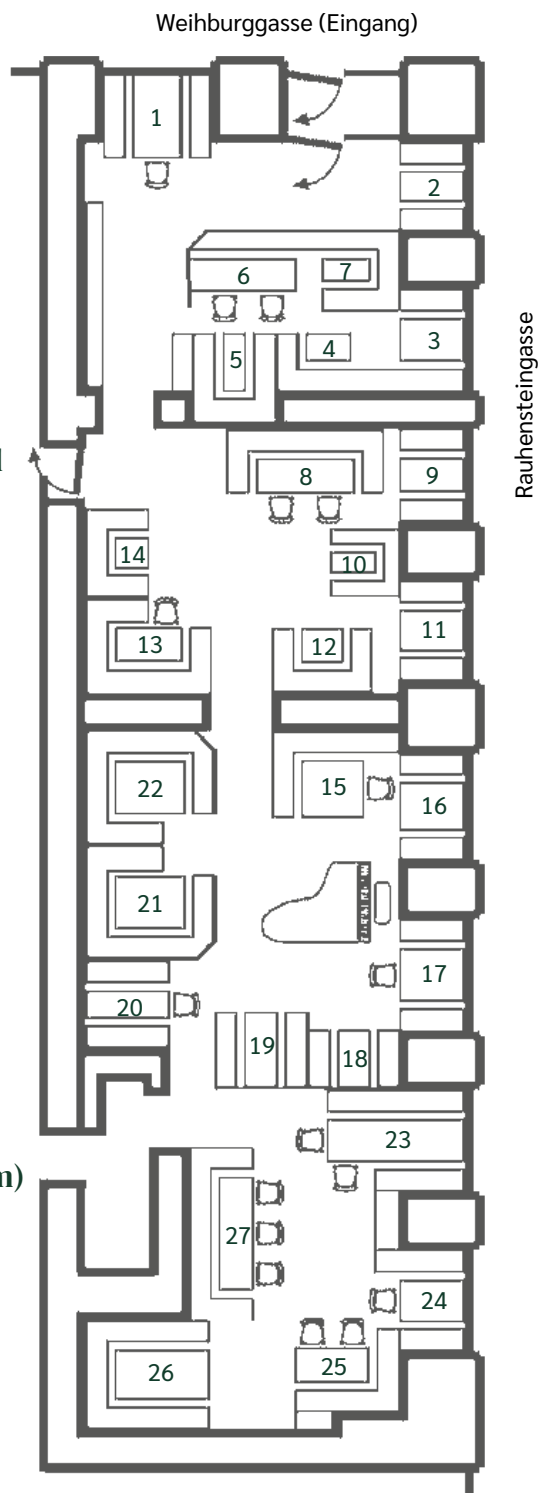
Klavierzimmer

Tisch 15 für 2/3 Personen
Tisch 16 für 2 Personen
Tisch 17 für 2 Personen
Tisch 18 für 2 Personen
Tisch 19 für 4 Personen
Tisch 20 für 3/4 Personen
Tisch 21 für 5/6 Personen
Tisch 22 für 5/6 Personen
maximal 30 Personen



Salon (Gesellschaftsraum)

Tisch 23 für 7/8 Personen
Tisch 24 für 4/5 Personen
Tisch 25 für 5/6 Personen
Tisch 26 für 7/8 Personen
Tisch 27 für 8/9/10 Personen
maximal 37 Personen



Gesamtes Restaurant

maximal 132 Gäste

Alle Räume sind klimatisiert und Nichtraucherräume.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Erinnerung an ein schönes Erlebnis

Rauchfangkehrer's Geschirr

Aschenbecher	15,00
Moccatasse	12,00
Kaffeetasse	15,00
Kaffee-/Moccauntertasse	8,00
Schnapsspender	11,00
Zahnstocherbehälter Porzellan	79,00
Brotteller (Ø 16 cm)	14,00
Dessertteller (Ø 20 cm)	24,00
Fleischteller (Ø 31 cm)	36,00



Rauchfangkehrer's Kaffee Set

0,5 kg Bio Fairtrade von der
Rösterei Altwien mit unserem
stilvollem Häferl und Untertasse

44,90

*Das Original
zum Mitnehmen!*



Alle in der Karte angegebenen Preise sind in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben.

Restaurant Zum weissen Rauchfangkehrer Gastronomie GmbH
Weihburggasse 4, 1010 Wien | Tel. +43/1/512 34 71
info@weisser-rauchfangkehrer.at | www.weisser-rauchfangkehrer.at



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Über uns

Willkommen im Herzen von Wien, wo Sie auch kulinarisch genau an der richtigen Adresse sind. Wir sind ein Restaurant mit einer wahrlich witzigen namensgebenden Geschichte – vor allem aber sind wir dafür bekannt, die österreichische Küche mit viel Raffinesse und höchstem Qualitätsanspruch auf die Teller zu bringen.

Auf zwei Dinge können Sie sich bei uns verlassen: **Saisonale und regionale Spezialitäten** werden von unserem Küchenteam mit frischen, biologischen und so weit wie möglich heimischen Zutaten zubereitet. Darüber hinaus legt unser Küchenchef großen Wert darauf, Ihnen auch die **Klassiker** absolut zeitgemäß zu servieren.

Geschichtsträchtig heißt nicht altbacken. Denn als **Traditionslokal** – wie wir es zweifelsohne sind – sehen wir absolut keinen Widerspruch zur modernen Wiener Küche. Für uns ist es selbstverständlich, dass die Zutaten für unsere Speisen zum überwiegenden Teil von Bauernhöfen stammen, die mit naturnahen Methoden arbeiten. Es ist eine Grundhaltung, dass der Weiße Rauchfangkehrer bei der Beschaffung der Lebensmittel eine sprichwörtlich weiße Weste hat. Wir kaufen aber nicht zuletzt deshalb bei nachhaltigen Betrieben ein, weil die Qualität der Produkte einzigartig ist – und das schmeckt man.

Es gibt auch viel Spannendes über **unsere Geschichte** zu erzählen. So wurde unser Restaurant bereits um 1848 gegründet und ist damit eine der traditionsreichsten Gaststätten Wiens. Es war übrigens auch das erste Restaurant von Franz Sacher, weshalb wir auch heute noch eng mit dem Sacher verbunden sind. Sacher Hotelgäste finden gerne den Weg zu uns und die legendäre, originale Sacher Torte darf auch bei uns nicht fehlen und kommt immer wieder auf unsere Dessertkarte.

Bleibt also noch das Geheimnis zu lüften, wie unser Restaurant zu seinem lustigen Namen kam. Nun, einst war es das Zunftlokal der Altwiener Kaminpfleger, doch vor allem ein Rauchfangkehrer hat wesentlich dazu beigetragen. Dieser war in jeder Hinsicht kein Kostverächter – also gewiss auch ein Feinschmecker, was schon mal hervorragend zu uns passt. Zweitens hatte es ihm auch die Bäckerin von nebenan angetan. Und drittens dürfte er ab und an etwas zu tief ins Glas geschaut und daraufhin seinen Rausch im Keller des Nachbarhauses in einem Mehltrug ausgeschlafen haben. Der Rest ist Geschichte, denn er kam am nächsten Morgen weiß bemehlt in die Gaststube...

*Ihr Wohl ist uns Anliegen.
Ihr Lob ist uns Ansporn.
Ihre Kritik ist uns Anregung.*