



# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

*Das Beste aus Österreichs Küche und Keller*



## Gruppenmenüs

Gültig  
bis ca. Ende  
April 2026



ab Mitte Feb. 2026



Restaurant

## ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRE R

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Gültig  
bis ca. Ende  
April 2026

## Speisekarten für Gruppen

Stellen Sie für Ihre Gruppe ein eigenes Menü zusammen.

## Mittagsmenü

<input type="checkbox"/> 2 Gang Menü	32,50
Suppe und Hauptspeise	
<input type="checkbox"/> 2 Gang Menü	37,50
Vorspeise oder Dessert und Hauptspeise	
<input type="checkbox"/> 3 Gang Menü	43,50
Suppe, Hauptspeise, Dessert oder Käse	
<input type="checkbox"/> 3 Gang Menü	49,50
Vorspeise, Hauptspeise, Dessert oder Käse	

## Vorspeisen

<input type="checkbox"/> Rauchfangkehrers Carpacciovariation
Rinds-, Lamm- und Kalbscarpaccio, Rucola, Pistazien, Pinien- und geröstete Bio-Kürbiskerne 4-5-7-12
<input type="checkbox"/> Gebackener Chicorée
Couscous, Orange, Topinambur 1-3-4-8-12
<input type="checkbox"/> Pilz „Beuscher“
Topfen-Serviettenknödel, Kapernbeere, Wurzelgemüse 1-4-5-7-8-12-14
<input type="checkbox"/> Beef Tartare vom Mostviertler Ochsen
Avocado, Rührei-Espuma, Toast 4-5-7-8-10-12-14
<input type="checkbox"/> Matjes Hering
Pumpernickel, Apfel, Stangensellerie 4-7-8-10-12-14

## Hauptspeisen

<input type="checkbox"/> Gegrillte Salatherzen
Kürbiskerne, Bröselkarfiol, Zitronenvinaigrette 4-8-12
<input type="checkbox"/> Grammelmönödeln
Sauerkraut, Kümmeljus, Blattsalat 4-5-7-8-12-14
<input type="checkbox"/> Bruderhahnbrust von „Bio ist logisch“
in Rotwein geschmort, Champignons, Spinat 3-4-5-7-12
<input type="checkbox"/> Pot-au-feu vom Bio-Schwein
Kren, Erdäpfel, Rüben 1-4-5-7-8-12-14
<input type="checkbox"/> Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Gustino-Schweinsrücke n
frittierte Petersilie, Erdäpfelsalat, Preiselbeeren 4-5-8-14
<input type="checkbox"/> Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Mühlviertler Milchkalb
frittierte Petersilie, Erdäpfelsalat, Preiselbeeren 4-5-8-14
<input type="checkbox"/> Gekochtes und gratiniertes Hüferschwanzel vom Mostviertler Ochsen
Kräutersemmelkren, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14
<input type="checkbox"/> Confierter Stör vom Gut Dornau
Dicke Bohnen, Erdäpfelpüree, Schwarze Nüsse 3-4-7-10-12
<input type="checkbox"/> Lammragout
Spitzpaprika, Olivenschaumbrot, Taleggio 4-5-7-8-12-14
<input type="checkbox"/> Zwiebelrostbraten „medium“ von der Mostviertler Kalbin
Pfefferauflauf, Röstzwiebel, Sellerie 4-5-7-8-12-14

Gedeck/Couvert (Bio-Kürbiskerne 5, kleine Überraschung, Butter 7 und Bio-Brotarten 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,

= vegetarisch

11-Schalen- und Krustentiere, 12-Schwefeldioxid/Sulfit, 13-Erdnüsse, 14-Senf

## Käse vom Pöhl am Naschmarkt

<input type="checkbox"/> Auswahl an perfekt gereiften Käsen
Von Kuh, Schaf und Ziege 1-3-7-8-9-14

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

Vegan

\*nur ab 15 PAX\*

Fruchtsorbet 12

Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahme



Restaurant

# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRE R

*Das Beste aus Österreichs Küche und Keller*

## Menüvorschläge für Gruppen

Gültig  
bis ca. Ende  
Jänner 2026

### 2-Gang Mittagsmenü

Pot-au-feu vom **Bio**-Schwein  
Kren, Erdäpfel, Rüben

Zitronenparfait  
Pfefferkrokant



### 3-Gang Menü mit Fisch

Menüpreis  
+€ 5,-

Matjes Hering

Pumpernickel, Apfel, Stangensellerie

Confiertter Stör vom Gut Dornau  
Olivencreme, Steckrübe, Paradeiser

Mohnnuedeln  
Birne, Marzipancreme



### 3-Gang Menü mit Kalbschnitzel

Menüpreis  
+€ 5,-

Rinderkraftsuppe  
kleine Einlagenvariation

Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel

vom Mühlviertler Milchkalb

frittierte Petersilie, Erdäpfelsalat, Preiselbeeren

Apfelstrudel

Sauerrahmeis, **Bio**-Schlagobers



### 3-Gang Menü mit Wahlmöglichkeit

Menüpreis  
+€ 5,-

Gebackener Chicorée

Couscous, Orange, Topinambur

Gekochtes und gratiniertes Hüferschwanzel

vom Mostviertler Ochsen

Kräutersemmelkren, Bouillongemüse

oder

Bruderhahnbrust von „**Bio** ist logisch“

in Rotwein geschmort, Champignons, Spinat

Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren

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

### 4-Gang Menü vegan

Gebackener Chicorée  
Couscous, Orange, Topinambur

Artischockencremesuppe  
Backerbsen, Safranfenchel

Gegrillte Salatherzen

Kürbiskerne, Bröselkarfiol, Zitronenvinaigrette

Grießterrine  
Ananas, Kokos



### 4-Gang Menü mit Kaiserschmarrn

Rauchfangkehrers Carpacciovariation

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

Erdäpfelsuppe   
Zwiebelpovese, Erbsen

Bruderhahnbrust von „**Bio** ist logisch“  
in Rotwein geschmort, Champignons, Spinat

Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren

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

### 4-Gang Menü mit Wahlmöglichkeit

Menüpreis  
+€ 5,-

Beef Tartare vom Mostviertler Ochsen

Avocado, Rührei-Espuma, Toast

Artischockencremesuppe   
Backerbsen, Safranfenchel

Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel

vom Mühlviertler Milchkalb

frittierte Petersilie, Erdäpfelsalat, Preiselbeeren

oder

Confiertter Stör vom Gut Dornau

Olivencreme, Steckrübe, Paradeiser

Mohnnuedeln

Birne, Marzipancreme

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*

## Rauchfangkehrers Klassiker Menü

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

unser  
Klassiker Menü  
ist ganzjährig  
erhältlich

### 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,

Zwetschkenröster

Preis des Klassiker Menüs:

**67,50**

### Getränkepackage „Rauchfangkehrer klein“

1 Glas Hausaperitif (*Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpüree 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.*



Restaurant

# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

*Das Beste aus Österreichs Küche und Keller*

## Getränkepackages

### Getränkepackage „Klassik“

pro Person **23,20**

<input type="checkbox"/> ■ 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**

<input type="checkbox"/> ■ 1 Glas Hausaperitif ( <i>Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpüree der Saison</i> )	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**

<input type="checkbox"/> ■ 1 Glas Hausaperitif ( <i>Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpüree der Saison</i> )	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.F.X.T, Mittelburgenland	8,90
■ Espresso Melange/Cappuccino	5,50

### Getränkepackage „Rauchfangkehrer groß“

pro Person **54,20**

<input type="checkbox"/> ■ 1 Glas Hausaperitif ( <i>Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpüree der Saison</i> )	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.F.X.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**

<input type="checkbox"/> ■ 1 Glas Hausaperitif ( <i>Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpüree der Saison</i> )	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 RAUCHFANGKEHRE R

*Das Beste aus Österreichs Küche und Keller*

## Auszug der Getränkekarte

### Wein

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

Weinkarte auf Anfrage

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

### Fruchtsäfte vom Stift Klosterneuburg

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

### Soft Drinks

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

### Bier

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

### Kaffee/Tee

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



Restaurant

# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

*Das Beste aus Österreichs Küche und Keller*

## Auftragsbestätigung

Gruppenname \_\_\_\_\_

Kontakt Name \_\_\_\_\_ Mobil \_\_\_\_\_

Platzierung \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_ Anzahl der Gäste \_\_\_\_\_

Ankunft \_\_\_\_\_ Abreise \_\_\_\_\_

**Sitzung 1:**  
17.30/18 bis 20 Uhr  
€ 60,-/70,- Mindestumsatz pro Gast

**Sitzung 2:**  
20.15/20.30/20.45 Uhr – Open End  
€ 70,-/80,- Mindestumsatz pro Gast

**Sitzung 3:**  
Start jederzeit  
€ 110,-/130,- Mindestumsatz pro Gast

Menü \_\_\_\_\_ Getränke / Preise \_\_\_\_\_

Vorspeise \_\_\_\_\_ Getränkepackage \_\_\_\_\_

Suppe \_\_\_\_\_ Apero \_\_\_\_\_

Zwischengericht \_\_\_\_\_ Weißwein \_\_\_\_\_

Hauptspeise \_\_\_\_\_ Rotwein \_\_\_\_\_

Dessert \_\_\_\_\_ Digestif \_\_\_\_\_

Käse \_\_\_\_\_ Kaffee \_\_\_\_\_

Allergien \_\_\_\_\_ Tee \_\_\_\_\_

Vegetarisch \_\_\_\_\_ Wasser \_\_\_\_\_

Menüpreis \_\_\_\_\_ Aufpreis \_\_\_\_\_

Gedeck 5,50 pro Gast \_\_\_\_\_ 3,50 pro Gast

Anzahlung \_\_\_\_\_ Rabatte / Skonto \_\_\_\_\_

Bezahlung \_\_\_\_\_ Trinkgeldvorschlag: 10 % des Rechnungsbetrags

Rechnungsinfos \_\_\_\_\_

Menükarten \_\_\_\_\_ Sprache \_\_\_\_\_

Logos \_\_\_\_\_

Give aways Restaurant \_\_\_\_\_

Give aways Gastgeber \_\_\_\_\_

Sonstiges \_\_\_\_\_

Reservierungsbedingungen erhalten, gelesen und einverstanden

**Pressefotos zur freien Verwendung finden Sie hier.**

Stempel \_\_\_\_\_ Datum / Unterschrift \_\_\_\_\_



Restaurant

# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRE R

*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 karamellisierte **Bio**-Kürbiskerne, gesalzene Butter und verschiedene frisch aufgebackene Brotsorten. Im Bereich der Klavierbegleitung wird der gesetzliche Musikschutz 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 getätigkt werden und gelten nur, wenn sie vom Restaurant **rückbestätigt** wurden.

**Preis- und Menüänderungen vorbehaltlich 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*



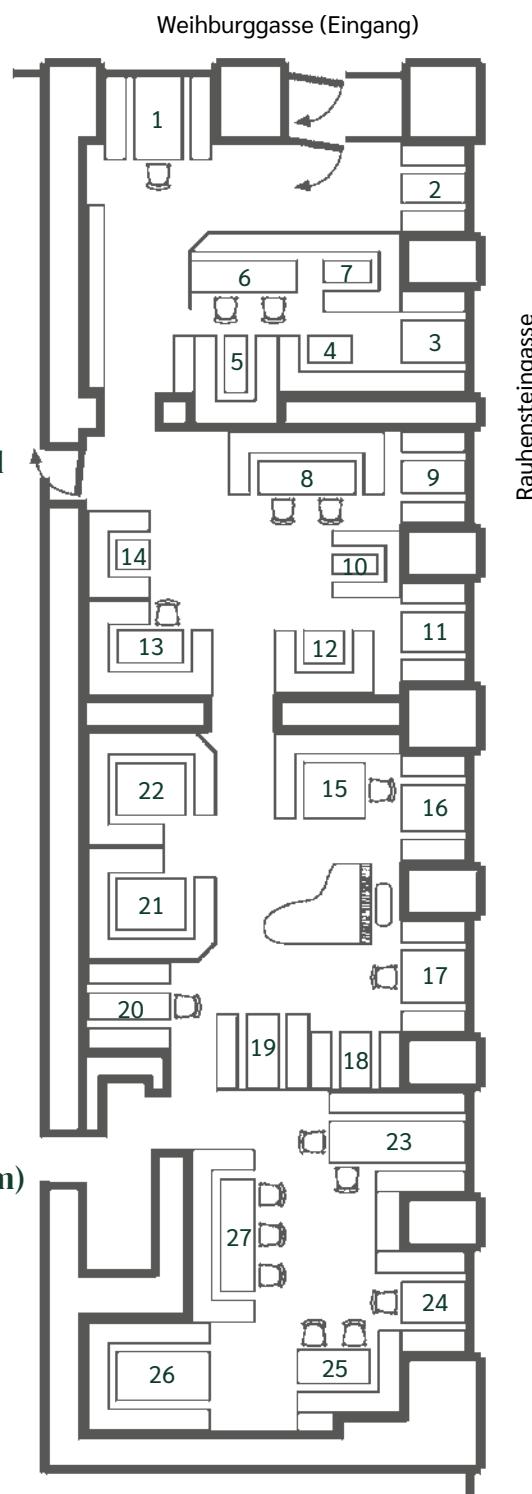
### Klavierzimmer

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

### Rauchfangkehrer's Kaffee Set

0,5 kg Bio Fairtrade von der  
Rösterei Altwien mit unserem  
stilvollem Häferl und Untertasse      **44,90**



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](mailto:info@weisser-rauchfangkehrer.at) | [www.weisser-rauchfangkehrer.at](http://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 Mehltrog 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.*