



ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller



Gruppenmenüs

Gültig bis
ca. Mitte
November
2026



ab Ende Sept. 2026



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Speisekarten für Gruppen

Stellen Sie für Ihre Gruppe ein eigenes Menü zusammen.

Gültig bis
ca. Mitte
November
2026

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 4-5-7-12
- ☐ **Rüben von Michael Bauer** 
Käferbohne, Brunnenkresse, Buchweizen 1-4-12-14
- ☐ **Blattsalate** 
gebackener Ziegenfrischkäse, Birne, Haselnusszwieback 3-5-7-8-12
- ☐ **Beef Tartare vom Mostviertler Ochs**
Pfeffermayonnaise, Toast, Eigelb 4-5-7-8-10-12-14
- ☐ **Gebeizter Seesaibling vom Gut Dornau**
Traube, Karfiol, Verjus 7-8-10-12
- ☐ **Rehbratwürstel**
Erdäpfelkäse, Spitzkraut, Hagebutte 4-7-8-12-14

Hauptspeisen

- ☐ **Gebratener Hokkaido von Michael Bauer** 
Kräuterseitling, Kichererbse, Salbeikrustel 1-4-8-12-13
- ☐ **Cremige Emmer** 
Artischocke, Paradeiser,
„Chèvre blanc“ von Gut und Gern 1-7-8-12
- ☐ **Rauchfangkehrers Rindsgulasch von Bioistlogisch**
Nockerl, Senfgurke 4-5-7-8-12-14
- ☐ **Gefüllte Brust vom Sulmtaler Maishuhn**
Schwarzbrotgnocchi, Walnuss, Spinat 3-4-5-7-8-12
- ☐ **Gegrilltes Bio-Schweinskarree**
Sellerie, Erdäpfel-Pavé, Zwetschke 4-7-8-12-14
- ☐ **Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Gustino-Schweinsrücken**
frittierte Petersilie, Erdäpfelsalat, Preiselbeere 4-5-8-14
- ☐ **Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Mühlviertler Milchkalb**
frittierte Petersilie, Erdäpfelsalat, Preiselbeere 4-5-8-14
- ☐ **Gratinierter Kavalierspitz vom Mostviertler Ochs**
Kräutersemmeln, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14
- ☐ **Gebratenes Wallerfilet vom Gut Dornau**
Räucherfond, Petersilienwurzel, Kren 4-7-8-12-14
- ☐ **Glacierte und gefüllte Kalbsbrust**
eingelegeter Kukuruz, Saubohne, Polentastangerl 4-5-7-8-12

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

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*

- ☐ **Pastinaken-Pilzcremesuppe** 
Champignon-Duxelles, Knoblauchcrouton 4-8-12
 - ☐ **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** 
Holunderbeere ³⁻⁵
wahlweise mit 2 cl Wodka oder 2 cl Winzersekt ¹²
- ☐ **Marinierte Trauben von Michael Bauer** 
Walnuss, Filoteig, Most ³⁻⁸⁻¹²
- ☐ **Mousse von der Callebaut Kuvertüre**
Joghurt, Heidelbeere, Hafercrumble ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸
- ☐ **Apfelstrudel** 
Sauerrahmeis, **Bio**-Schlagobers ⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²
- ☐ **Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren** 
Zwetschkenröster, Sauerrahmeis ⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Käse vom Pöhl am Naschmarkt

- ☐ **Auswahl an perfekt gereiften Käsen** 
von Kuh, Schaf und Ziege ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴

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.



= 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. Mitte
November
2026

Menüvorschläge für Gruppen

2-Gang Mittagsmenü

Rauchfangkehrers Rindsgulasch
von **Bio**istlogisch

Nockerl, Senfgurke

Zitronensorbet 

Holunderbeere



3-Gang Menü mit Fisch

Menüpreis
+€ 5,-

Gebeizter Seesaibling vom Gut Dornau

Traube, Karfiol, Verjus

Gebratenes Wallerfilet vom Gut Dornau

Räucherfond, Petersilienwurzel, Kren

Apfelstrudel 

Sauerrahmeis, **Bio**-Schlagobers



3-Gang Menü mit Kalbschnitzel

Menüpreis
+€ 5,-

Rinderkraftsuppe

kleine Einlagenvariation

Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel

vom **Mühlviertler** Milchkalb

frittierte Petersilie, Erdapfelsalat, Preiselbeere

Apfelstrudel 

Sauerrahmeis, **Bio**-Schlagobers



3-Gang Menü mit Wahlmöglichkeit

Menüpreis
+€ 5,-

Rüben von Michael Bauer 

Käferbohne, Brunnenkresse, Buchweizen

Gratinierter Kavalierspitz

vom **Mostviertler** Ochsen

Kräutersemmelkren, Bouillongemüse

oder

Gefüllte Brust vom Sulmtaler Maishuhn

Schwarzbrotgnocchi, Walnuss, Spinat

Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren 

Zwetschkenröster, Sauerrahmeis

4-Gang Menü vegan

Rüben von Michael Bauer

Käferbohne, Brunnenkresse, Buchweizen

Pastinaken-Pilzcremesuppe

Champignon-Duxelles, Knoblauchcrouton

Gefüllter Paprika

Melanzani, Artischocke, Buchweizen

Marinierte Trauben von Michael Bauer

Walnuss, Filoteig, Most



4-Gang Menü mit Kaiserschmarrn

Rauchfangkehrers Carpacciovariation

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

Rinderkraftsuppe

kleine Einlagenvariation

Gefüllte Brust vom Sulmtaler Maishuhn

Schwarzbrotgnocchi, Walnuss, Spinat

Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren 

Zwetschkenröster, Sauerrahmeis



4-Gang Menü mit Wahlmöglichkeit

Menüpreis
+€ 5,-

Beef Tartare vom Mostviertler Ochsen

Pfeffermayonnaise, Toast, Eigelb

Pastinaken-Pilzcremesuppe

Champignon-Duxelles, Knoblauchcrouton

Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel

vom **Mühlviertler** Milchkalb

frittierte Petersilie, Erdäpfelsalat, Preiselbeere

oder

Gebratenes Wallerfilet vom Gut Dornau

Räucherfond, Petersilienwurzel, Kren

Mousse von der Callebaut Kuvertüre

Joghurt, Heidelbeere, Hafercrumble

Hier finden Sie eine Auswahl an Fotos.

Auf einen Rundgang durch das Restaurant.

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

Der Hausherr persönlich führt Sie durch den Rauchfangkehrer.



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



Gratinierter Kavalierspitz vom Mostviertler Ochsen

Kräutersemmelkren, Bouillongemüse



Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Mühlviertler Milchkalb

frittierte Petersilie, Erdäpfelsalat,
Preiselbeeren



Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren

Zwetschenröster, Sauerrahmeis

Preis des Klassiker Menüs:

67,50

Getränkepackage „Rauchfangkehrer klein“

1 Glas Hausaperitif (*Klostersekt mit saisonaler Note*)

0,75 l Römerquelle Mineralwasser

1/8 l Gemischter Satz DAC 2025, *Weingut Sackl, Wien*

1/8 l Blaufränkisch „Roter Rauchfangkehrer“ 2022, *Thom Wachter, Eisenberg*

Espresso/Melange/Cappuccino

Preis des Getränkepackages:

42,30

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 **24,80**

- ☐ ■ 0,33 l Römerquelle Mineralwasser 3,90
- 1/8 l Grüner Veltliner „Weißer Rauchfangkehrer“ 2025,
Weingut Gruber, Weinviertel 7,50
- 1/8 l Zweigelt Estoras 2021, Weingut Eszterházy, Leithaberg 7,90
- Espresso/Melange/Cappuccino 5,50

Getränkepackage „Klassik mit Aperitif“

pro Person **35,70**

- ☐ ■ 1 Glas Hausaperitif (Klostersekt mit saisonaler Note) 10,90
- 0,33 l Römerquelle Mineralwasser 3,90
- 1/8 l Grüner Veltliner „Weißer Rauchfangkehrer“ 2025,
Weingut Gruber, Weinviertel 7,50
- 1/8 l Zweigelt Estoras 2021, Weingut Eszterházy, Leithaberg 7,90
- Espresso/Melange/Cappuccino 5,50

Getränkepackage „Rauchfangkehrer klein“

pro Person **42,30**

- ☐ ■ 1 Glas Hausaperitif (Klostersekt mit saisonaler Note) 10,90
- 0,75 l Römerquelle Mineralwasser 7,50
- 1/8 l Gemischter Satz DAC 2025, Weingut Sackl, Wien 8,90
- 1/8 l Blaufränkisch „Roter Rauchfangkehrer“ 2022,
Thom Wachter, Eisenberg 9,50
- Espresso Melange/Cappuccino 5,50

Getränkepackage „Rauchfangkehrer groß“

pro Person **56,80**

- ☐ ■ 1 Glas Hausaperitif (Klostersekt mit saisonaler Note) 10,90
- 0,75 l Römerquelle Mineralwasser 7,50
- 1/8 l Gemischter Satz DAC 2025, Weingut Sackl, Wien 8,90
- 1/8 l Blaufränkisch „Roter Rauchfangkehrer“ 2022,
Thom Wachter, Eisenberg 9,50
- 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 **66,50**

- ☐ ■ 1 Glas Hausaperitif (Klostersekt mit saisonaler Note) 10,90
- 0,75 l Römerquelle Mineralwasser 7,50
- 1/8 l Riesling Ried Wechselberg 2014, Waldschütz, Kamptal 14,90
- 1/8 l Pinot Noir Ried Szapary 2021, Weingut Jalits, Eisenberg 13,20
- 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

☐ Rauchfangkehrers Hausaperitif	0,1 l	10,90
Klostersekt mit saisonaler Note		
☐ Grüner Veltliner „Weißer Rauchfangkehrer“ 2025	0,125 l	7,50
Weingut Gruber, Weinviertel		
☐ Blaufränkisch „Roter Rauchfangkehrer“ 2022	0,125 l	9,50
Weingut Thom Wachter, Eisenberg		
☐ Klostersekt	0,1 l	9,90
Stift Klosterneuburg		
☐ Brut Reserve		
☐ Brut Reserve Rosé	0,75 l	125,00
Bründlmayer, Kamptal		
☐ Grand Cru Brut	0,75 l	139,00
André Clouet, Montagne		

Weinkarte auf Anfrage

☐ Römerquelle Mineralwasser	0,75 l	7,50
prickelnd, still		
	0,33 l	3,90

Fruchtsäfte vom Stift Klosterneuburg

☐ Apfelsaft Naturtrüb „Idared“	0,125 l	3,50
☐ Traubensaft vom St. Laurent	0,125 l	3,90
☐ Johannisbeernektar	0,125 l	4,90
☐ Marillennektar	0,125 l	5,90

Soft Drinks

☐ Coca Cola / Coca Cola zero	0,33 l	6,50
☐ Almdudler	0,35 l	6,50
☐ Hausgemachte Limonade Holunder-Minze-Zitrone (Soda)	0,25 l	5,90
☐ Hausgemachte Limonade Ingwer-Orange (Soda)	0,25 l	5,90
☐ Hausgemachte Limonade Basilikum-Kirsche	0,25 l	5,90
☐ Hausgemachter Eistee Zitrone	0,25 l	5,90

Bier

☐ Trumer Pils	0,2 l	4,90
	0,3 l	5,90
☐ Trumer Zwickl	0,2 l	5,50
	0,3 l	6,50

Kaffee/Tee

☐ Espresso	4,50
☐ Doppelter Espresso	5,50
☐ Melange	5,50
☐ Tee (verschiedene Sorten)	5,90



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	Musikschutz	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 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 karamellisierte **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



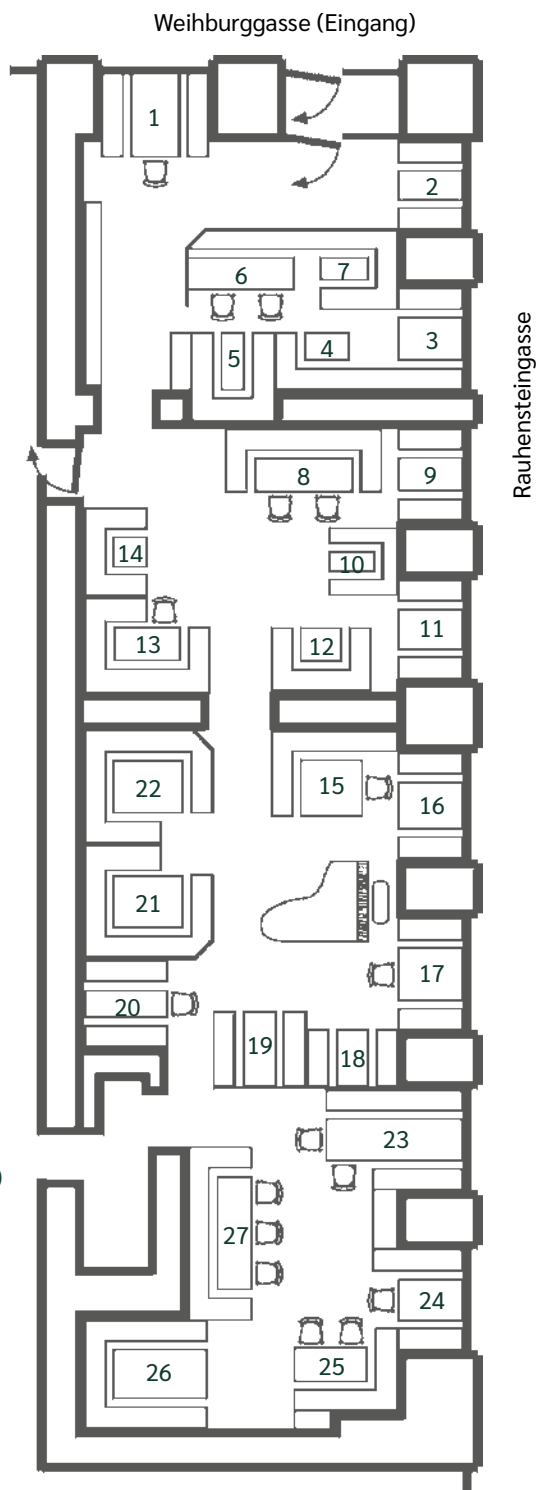
Klavierzimmer

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

Machen Sie einen
Rundgang mit dem
Hausherrn persönlich.





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.*