ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller







Gruppenmenüs

Gültig bis ca. Ende Jänner 2027



ab 5. Nov. 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. Ende Jänner 2027

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

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

Vorspeisen

- ☐ **Rauchfangkehrers Carpacciovariation**
  Rinds-, Lamm- und Kalbscarpaccio, Rucola, Pistazien, Pinien- und geröstete *Bio*-Kürbiskerne 4-5-7-12
- ☐ **Chioggia Rübe** (vegan)
  Buchenpilz, Karotte, Walnuss 3-4-12
- ☐ **Blattsalat** (veggi)
  Ziegenkäse, Feige, Kürbiskern 5-7-8-12
- ☐ **Beef Tartare vom Mostviertler Ochsen**
  Pfeffermayonnaise, Toast, Eigelb 5-7-8-10-12-14
- ☐ **Gebeizter Seesaibling vom Gut Dornau**
  Sellerie, Apfel, Haselnuss 3-4-7-10

Suppen*

- ☐ **Erdäpfelsuppe** (vegan)
  Champignon, Crouton 4-8-12
- ☐ **Altwiener Hochzeitssuppe**
  Rinderkraftsuppe mit Variation von Einlagen 1-4-5-7-8

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

Hauptspeisen

- ☐ **Kichererbsenlaibchen** (vegan)
  Pastinake, Zucchini 4-12
- ☐ **Käsespätzle** (veggi)
  Blattsalat, Röstzwiebel 1-5-7-8
- ☐ **Schweinsbraten vom *Bio*hof**
  Kürbiskraut, Schinkenknödel 1-4-5-7-8-12
- ☐ **Rauchfangkehrers Rindsgulasch von *Bio*istlogisch**
  Nockerl, Senfgurke 4-5-7-8-12-14
- ☐ **Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Gustino-Schweinsrücken**
  frittierte Petersilie, Erdäpfelsalat, Preiselbeere 4-5-8-14
- +€ 5,- ☐ **Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Mühlviertler Milchkalb**
  frittierte Petersilie, Erdäpfelsalat, Preiselbeere 4-5-8-14
- +€ 5,- ☐ **Gekochter und gratinierter Tafelspitz**
  gebratener Semmelkren, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14
- +€ 5,- ☐ **Gebratenes Lachsforellenfilet vom Gut Dornau**
  Olive, Steckrübe, Brokkoli 4-7-10
- +€ 5,- ☐ **Gebackener Kalbskopf**
  gegrillter Paprika, eingelegtes Gemüse 4-5-8-12-14

Dessert

- ☐ **Zitronensorbet** (veggi)
  Holunderbeere, Haselnuss 3-5
  wahlweise mit 2 cl Wodka oder 2 cl Winzersekt 12
- ☐ **Schokoladenmousse von der Callebaut** (vegan)
  Banane, Pekannuss 3-8-12
- ☐ **Luftige Maronicreme** (veggi)
  Kirsche, Crumble 5-7-8-12
- ☐ **Apfelstrudel** (veggi)
  Sauerrahmeis, *Bio*-Schlagobers 5-7-8-12
- ☐ **Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren** (veggi)
  Zwetschkenröster, Sauerrahmeis 5-7-8-12

Käse vom Pöhl am Naschmarkt

- +€ 5,- ☐ **Auswahl an perfekt gereiften Käsen** (veggi)
  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.*

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) = 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

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 2027

Menüvorschläge für Gruppen

2-Gang Mittagsmenü

Rauchfangkehrers Rindsgulasch
von *Bio*istlogisch
Nockerl, Senfgurke

Zitronensorbet (Veggi)
Holunderbeere, Haselnuss

❖

3-Gang Menü mit Fisch

Menüpreis +€ 5,-

Gebeizter Seesaibling vom Gut Dornau
Sellerie, Apfel, Haselnuss

Gebratenes Lachsforellenfilet vom Gut Dornau
Olive, Steckrübe, Brokkoli

Apfelstrudel (Veggi)
Sauerrahmeis, *Bio*-Schlagobers

❖

3-Gang Menü mit Kalbschnitzel

Menüpreis +€ 5,-

Altwiener Hochzeitssuppe
Rinderkraftsuppe mit kleiner Einlagenvariation

Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel
vom Mühlviertler Milchkalb
frittierte Petersilie, Erdapfelsalat, Preiselbeere

Apfelstrudel (Veggi)
Sauerrahmeis, *Bio*-Schlagobers

❖

3-Gang Menü mit Wahlmöglichkeit

Menüpreis +€ 5,-

Chioggia Rübe (Vegan)
Buchenpilz, Karotte, Walnuss

Gekochter und gratinierter Tafelspitz
gebratener Semmelkren, Bouillongemüse

oder

Schweinsbraten vom *Bio*hof
Kürbiskraut, Schinkenknödel

Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren (Veggi)
Zwetschkenröster, Sauerrahmeis

4-Gang Menü vegan (Vegan)

Chioggia Rübe
Buchenpilz, Karotte, Walnuss

Erdäpfelsuppe
Champignon, Crouton

Kichererbsenlaibchen
Pastinake, Zucchini

Schokoladenmousse von der Callebaut
Banane, Pekannuss

❖

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

Schweinsbraten vom *Bio*hof
Kürbiskraut, Schinkenknödel

Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren (Veggi)
Zwetschkenröster, Sauerrahmeis

❖

4-Gang Menü mit Wahlmöglichkeit

Menüpreis +€ 5,-

Beef Tartare vom Mostviertler Ochsen
Pfeffermayonnaise, Toast, Eigelb

Erdäpfelsuppe (Vegan)
Champignon, Crouton

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

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet vom Gut Dornau
Olive, Steckrübe, Brokkoli

Luftige Maronicreme (Veggi)
Kirsche, Crumble

Hier finden Sie eine Auswahl an Fotos.

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

Auf einen Rundgang durch das Restaurant.

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

❖

Altwiener Hochzeitssuppe
Rinderkraftsuppe mit kleiner Einlagenvariation

❖

Gekochter und gratinierter Tafelspitz
gebratener Semmelkren,
Bouillongemüse

❖

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

❖

Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren
Zwetschkenröster, Sauerrahmeis

Preis des Klassiker Menüs:
69,90

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

Weihnachten beim Rauchfangkehrer

5-Gang Weihnachtsmenü

Chioggia Rübe
Buchenpilz, Karotte, Walnuss [3-4-12]

Erdäpfelsuppe
Champignon, Crouton [4-8-12]

Gebratenes Lachsforellenfilet vom Gut Dornau
Olive, Steckrübe, Brokkoli [4-7-10]

Rosa gebratene Entenbrust
Topinambur, Erbsen-Gnocchi, Maroni [4-5-7-8-12]

Luftige Maronicreme
Kirsche, Crumble [5-7-8-12]

Preis des 5-Gang Menüs:

74,90

❖

Weinbegleitung

Wiener Gemischter Satz Ried Bisamberg 2025
Sackl, Wien *0,1 l*

Sauvignon Blanc SSTMK DAC 2025
Hannes Sabathi, Südsteiermark *0,1 l*

Ried Wechselberg 2010
Waldschütz, Kamptal *0,1 l*

Cuvée Vincent 2000
Willi Bründlmayer, Kamptal *0,1 l*

Eiswein 2014
Weinrieder, Weinviertel *0,05 l*

Preis der Weinbegleitung mit 5 Gläsern

52.90

4-Gang Weihnachtsmenü

Chioggia Rübe
Buchenpilz, Karotte, Walnuss [3-4-12]

Erdäpfelsuppe
Champignon, Crouton [4-8-12]

Rosa gebratene Entenbrust
Topinambur, Erbsen-Gnocchi, Maroni [4-5-7-8-12]

Luftige Maronicreme
Kirsche, Crumble [5-7-8-12]

Preis des 4-Gang Menüs:

64,50

❖

Weinbegleitung

Wiener Gemischter Satz Ried Bisamberg 2025
Sackl, Wien *0,1 l*

Sauvignon Blanc SSTMK DAC 2025
Hannes Sabathi, Südsteiermark *0,1 l*

Cuvée Vincent 2000
Willi Bründlmayer, Kamptal *0,1 l*

Eiswein 2014
Weinrieder, Weinviertel *0,05 l*

Preis der Weinbegleitung mit 4 Gläsern

42.90



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 **26,40**

- ☐ 0,33 l Römerquelle Mineralwasser **3,90**
- 1/8 l Grüner Veltliner „Weißer Rauchfangkehrer“ 2025, *Weingut Gruber, Weinviertel* **7,50**
- 1/8 l Blaufränkisch „Roter Rauchfangkehrer“ 2022, *Thom Wachter, Eisenberg* **9,50**
- Espresso/Melange/Cappuccino **5,50**

Getränkepackage „Klassik mit Aperitif“

pro Person **37,30**

- ☐ 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 Blaufränkisch „Roter Rauchfangkehrer“ 2022, *Thom Wachter, Eisenberg* **9,50**
- 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** Klostersekt mit saisonaler Note	0,1 l	**10,90**
☐ **Grüner Veltliner „Weißer Rauchfangkehrer“ 2025** Weingut Gruber, Weinviertel	0,125 l	**7,50**
☐ **Blaufränkisch „Roter Rauchfangkehrer“ 2022** Weingut Thom Wachter, Eisenberg	0,125 l	**9,50**
☐ **Klostersekt** Stift Klosterneuburg	0,1 l 0,75 l	**9,90** **69,00**
☐ **Brut Reserve** ☐ **Brut Reserve Rosé** Bründlmayer, Kamptal	0,75 l	**125,00**
☐ **Grand Cru Brut** André Clouet, Montagne	0,75 l	**139,00**

Weinkarte auf Anfrage

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

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 getätigt 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, Kinderwägen 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

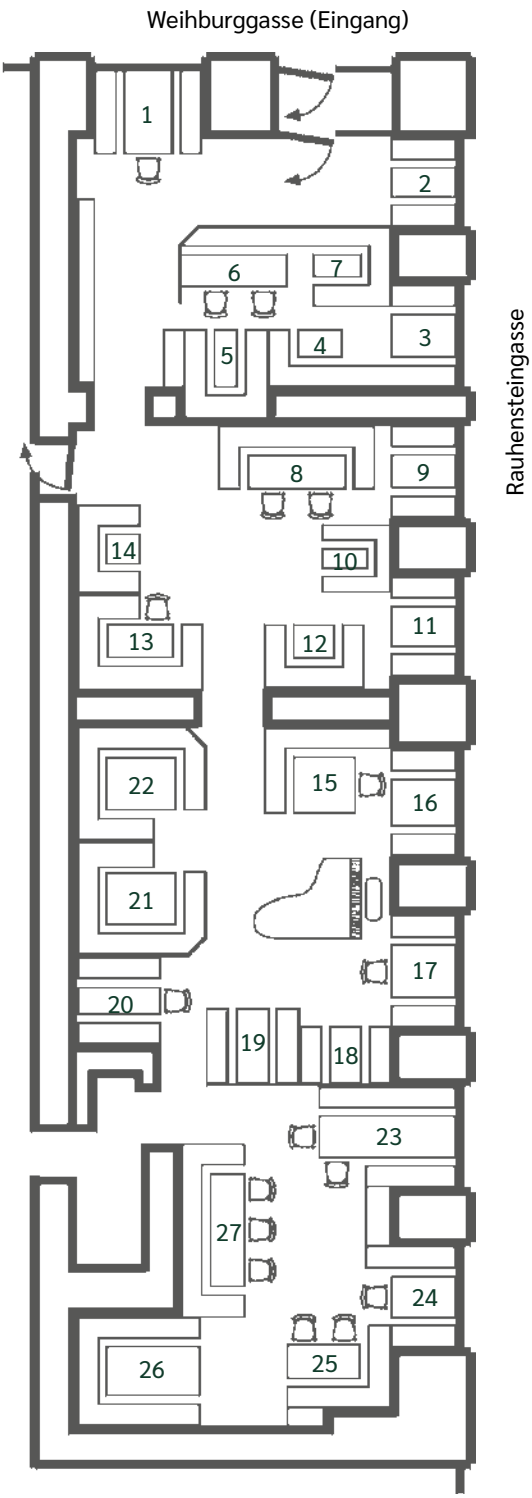


Salon (Gesellschaftsraum)

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.

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 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.

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