



# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

*Das Beste aus Österreichs Küche und Keller*



## Gruppenmenüs



ab Juli 2025



Restaurant

# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

## 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 4-5-7-12
- Mariniertes Gemüse von Michael Bauer**   
Romanasalat, Cous Cous, Erdnüsse 4-8-12-13
- Ziegenfrischkäse von Gut & Gern Eichkögl**   
Pinienkerne, Ochsenherzparadeiser, Basilikum 4-5-7-8-12
- Beef Tartare vom Mostviertler Ochsen**  
Avocado, Rührei-Espuma, Toast 4-5-7-8-10-12-14
- Gebeizte Lachsforelle vom Gut Dornau**  
Sojasprossen, Gurken, Limettenjoghurt 1-7-8-9-10

### Hauptspeisen

- Krautroulade**   
Artischocken, Zucchini, confierte Erdäpfel 1-4-12
- Cremige Eierschwammerl**   
Semmelknödel, Bummerlsalat, Junglauch 4-5-7-8-12
- Rauchfangkehrers Paprikahuhn vom Steirischen Maishuhn**  
Butternockerl, Rahm, Sommer-Portulak 4-5-7-8
- Ausgelöste gebackene Stelze vom Bio-Schwein**  
eingelegte Gurken, Rettich, Krenerdäpfel 1-4-5-7-8-14
- 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**  
Kräutersemmelkren, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14
- Gegrillter Rostbraten vom Simmentaler Fleckvieh**  
Parmesanaufwurf, Speckbohnen, Kukuruz 1-4-5-7-8-12-14
- In Croutons gebratener Seesaibling vom Gut Dornau**  
Kohlrabi, Erbsen, Gnocchi 5-7-8-10
- Kaninchenkeule mit Senf geschmort**  
Stachelbeere, Melanzani, Pak Choi 4-5-7-8-12-14

### 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\*

- Geeiste Paradeiser-Melonensuppe**   
Eiszapfen, Backerbsen, Essigmandeln 3-4-8-12
- Sauerrahmsuppe**   
Brennnessel, Pilze, Eigelb 4-5-7-8
- Rinderkraftsuppe**  
kleine Einlagenvariation 1-4-5-7-8

 **Suppe** **MIT SINN** \*, mit Sinn\*: mit jedem Teller Suppe geht 1 Euro an die Wiener Tafel [suppemitsinn.at](http://suppemitsinn.at)

### Dessert

- Himbeersorbet**   
Nusschip 3-5  
wahlweise mit 2 cl Wodka oder 2 cl Winzersekt 12
- Topfenmousse**  
Marille, Filoteig, Thymian 5-7-8
- Apfelstrudel**  
Sauerrahmeis, Schlagobers 5-7-8-12
- Kirschparfait**  
Valrhona Kuvertüre, Joghurt 5-7-12
- Frischer Obstsalat**  \*nur ab 15 PAX\*  
Fruchtsorbet 12
- Karamellierter Mini-Kaiserschmarren**  
aus **Bio**-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster 5-7-8-12

### Käse vom Pöhl am Naschmarkt

- Auswahl an perfekt gereiften Käsen 3-7-14

**Gedeck/Couvert (Bio-Kürbiskerne, Butter und Bio-Brotsorten der Bio-Bäckerei Steiner in Tulln) 4,90**

**Musikbeitrag** (abends in folgenden Räumen: Stüberl, Klavierzimmer, Salon) **2,90**

 = 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

## Menüvorschläge für Gruppen

### 2-Gang Mittagsmenü

**Ausgelöste gebackene Stelze vom Bio-Schwein**  
eingelegte Gurken, Rettich, Krenerdäpfel

#### Kirschparfait

Valrhona Kuvertüre, Joghurt



### 3-Gang Menü mit Fisch

Menupreis  
+ € 5,-

**Gebeizte Lachsforelle vom Gut Dornau**  
Sojasprossen, Gurken, Limettenjoghurt

**In Croutons gebratener Seesaibling  
vom Gut Dornau**

Kohlrabi, Erbsen, Gnocchi

#### Topfenmousse

Marille, Filoteig, Thymian



### 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,-

**Mariniertes Gemüse von Michael Bauer**   
Romanasalat, Cous Cous, Erdnüsse

**Gekochtes und gratiniertes Hüferschwanzel  
vom Mostviertler Ochsen**

Kräutersemmelkren, Bouillongemüse

oder

**Rauchfangkehrers Paprikahuhn  
vom Steirischen Maishuhn**

Butternockerl, Rahm, Sommer-Portulak

**Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren**

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster

### 4-Gang Menü vegan

**Mariniertes Gemüse von Michael Bauer**  
Romanasalat, Cous Cous, Erdnüsse

**Geeiste Paradeiser-Melonensuppe**  
Eiszapfen, Backerbsen, Essigmandeln

#### Krautroulade

Artischocken, Zucchini, confierte Erdäpfel

#### Himbeersorbet

Nusschip



### 4-Gang Menü mit Kaiserschmarren

**Rauchfangkehrers Carpacciovariation**

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

#### Sauerrahmsuppe

Brennnessel, Pilze, Eigelb

**Rauchfangkehrers Paprikahuhn  
vom Steirischen Maishuhn**

Butternockerl, Rahm, Sommer-Portulak

**Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren**

aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster



### 4-Gang Menü mit Wahlmöglichkeit

Menupreis  
+ € 5,-

**Beef Tartare vom Mühlviertler Ochsen**  
Avocado, Rührei-Espuma, Toast

**Geeiste Paradeiser-Melonensuppe**   
Eiszapfen, Backerbsen, Essigmandeln

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

oder

**In Croutons gebratener Seesaibling  
vom Gut Dornau**

Kohlrabi, Erbsen, Gnocchi

#### Topfenmousse

Marille, Filoteig, Thymian

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

### 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 Riesling „Antonius“ 2024, *Weingut Dockner, Kremstal*

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

Espresso/Melange/Cappuccino

Preis des Getränkepackages:

**37,90**

*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 **22,40**

- 0,33 l Römerquelle Mineralwasser **3,90**
- 1/8 l Grüner Veltliner „Pepp“ 2024, *Weingut Gruber, Weinviertel* **6,50**
- 1/8 l Zweigelt Lösslagen 2015, *Weingut Dockner, Kremstal* **6,50**
- Espresso/Melange/Cappuccino **5,50**

### Getränkepackage „Klassik mit Aperitif“

pro Person **31,30**

- 1 Glas Hausaperitif  
(*Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpuree der Saison*) **8,90**
- 0,33 l Römerquelle Mineralwasser **3,90**
- 1/8 l Grüner Veltliner „Pepp“ 2024, *Weingut Gruber, Weinviertel* **6,50**
- 1/8 l Zweigelt Lösslagen 2015, *Weingut Dockner, Kremstal* **6,50**
- Espresso/Melange/Cappuccino **5,50**

### Getränkepackage „Rauchfangkehrer klein“

pro Person **37,90**

- 1 Glas Hausaperitif  
(*Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpuree der Saison*) **8,90**
- 0,75 l Römerquelle Mineralwasser **7,50**
- 1/8 l Riesling „Antonius“ 2024, *Weingut Dockner, Kremstal* **7,50**
- 1/8 l Blaufränkisch a Kira 2019, *T.FX.T, Mittelburgenland* **8,50**
- Espresso Melange/Cappuccino **5,50**

### Getränkepackage „Rauchfangkehrer groß“

pro Person **50,40**

- 1 Glas Hausaperitif  
(*Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpuree der Saison*) **8,90**
- 0,75 l Römerquelle Mineralwasser **7,50**
- 1/8 l Riesling „Antonius“ 2024, *Weingut Dockner, Kremstal* **7,50**
- 1/8 l Blaufränkisch a Kira 2019, *T.FX.T, Mittelburgenland* **8,50**
- Espresso/Melange/Cappuccino **5,50**
- 2 cl Österreichischer Edelbrand oder  
1/16 l Eiswein Grüner Veltliner 2014, *Weingut Weinrieder, Weinviertel* **12,50**

### Getränkepackage „Das Beste aus Österreich“

pro Person **61,40**

- 1 Glas Hausaperitif  
(*Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpuree der Saison*) **8,90**
- 0,75 l Römerquelle Mineralwasser **7,50**
- 1/8 l Grüner Veltliner Aturo 2017, *Waldschütz, Kamptal* **14,50**
- 1/8 l Cabernet Sauvignon 2003 (Magnum), *Pasler, Neusiedlersee* **12,50**
- Espresso/Melange/Cappuccino **5,50**
- 2 cl Österreichischer Edelbrand oder  
1/16 l Eiswein Grüner Veltliner 2014, *Weingut Weinrieder, Weinviertel* **12,50**



Restaurant

# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

*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	8,90
<input type="checkbox"/> <b>Grüner Veltliner „Pepp“ 2024</b> Weingut Gruber, Weinviertel	0,125 l	6,50
<input type="checkbox"/> <b>Zweigelt Lösslagen 2015</b> Weingut Dockner, Kremstal	0,125 l	6,50
<input type="checkbox"/> <b>Klostersekt</b> Stift Klosterneuburg	0,1 l 0,75 l	7,90 51,00
<input type="checkbox"/> <b>Brut Rosé „Shiki Miki“</b> Pia Strehn, Mittelburgenland	0,1 l 0,75 l	11,90 81,00
<input type="checkbox"/> <b>Winzersekt Brut</b> Weingut Bründlmayer, Kamptal	0,75 l	95,00

### Weinkarte auf Anfrage

<input type="checkbox"/> <b>Römerquelle Mineralwasser</b> prickelnd, still	0,75 l 0,33 l	7,50 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"/> Weingartenpfirsichnektar	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 0,3 l	4,90 5,90
<input type="checkbox"/> Zwettler Zwickl	0,2 l 0,3 l	5,50 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

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 \_\_\_\_\_ Aperero \_\_\_\_\_

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

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

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

Käse \_\_\_\_\_ Kaffee \_\_\_\_\_

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

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

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

Gedeck 4,90 pro Gast Musikschutz 2,90 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 € 4,90 Couvert/Person. Couvert inkludiert geröstete, salzige und karamellierte **Bio**-Kürbiskerne, gesalzene Butter und verschiedene frisch aufgebackene Brotsorten. Im Bereich der Klavierbegleitung wird der gesetzliche Musikschutz für live Musik von € 2,90/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, Kinderwägen und Kinderhochstühle sind aus feuerpolizeilichen Gründen nicht erlaubt.



Restaurant

# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

*Das Beste aus Österreichs Küche und Keller*

## Sitzplan

Weihburggasse (Eingang)



### 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*



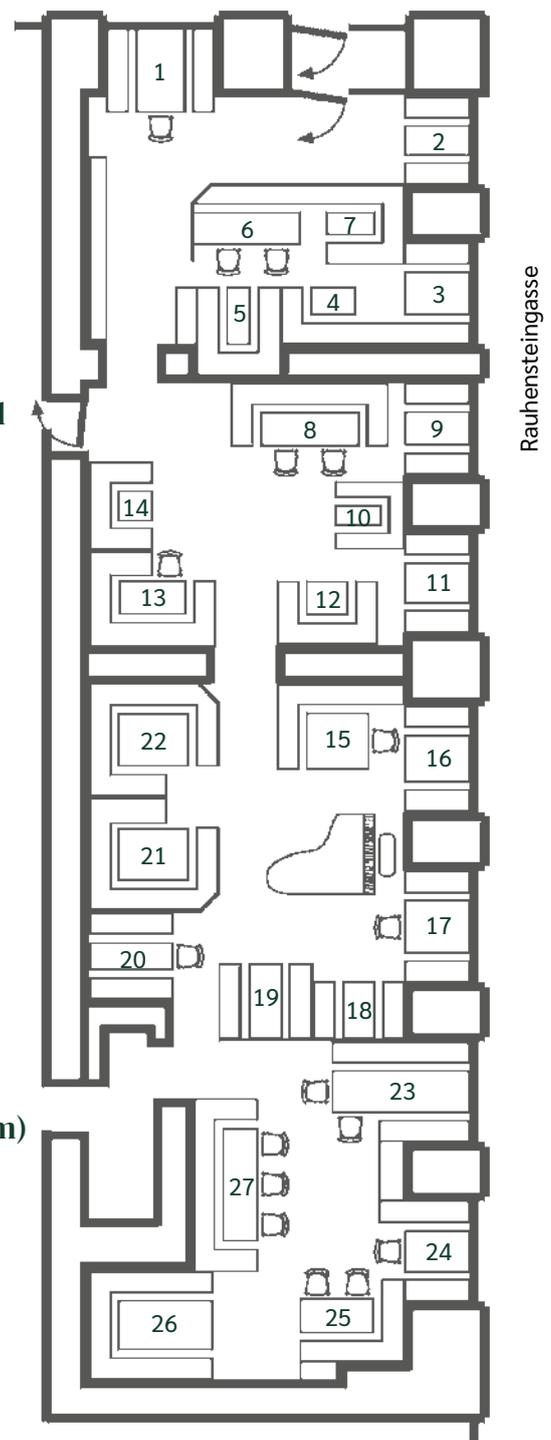
### Klavierzimmer

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

### Rauchfangkehrers Geschirr

Aschenbecher	11,00
Moccatasse	12,00
Kaffeetasse	15,00
Kaffee-/Moccauntertasse	8,00
Schnapsspender	11,00
Rocheltglas	22,00
Zahnstocherbehälter Porzellan	75,00
Brotteller (Ø 16 cm)	14,00
Dessertteller (Ø 20 cm)	24,00
Fleischteller (Ø 31 cm)	36,00



*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.*