



ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller



Gruppenmenüs

Gültig bis
ca. Mitte
September
2026



ab Anfang Juli 2026



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Gültig bis
ca. Mitte
September
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 4-5-7-12
- Sommerparadeiser vom Michael Bauer**
Paprika, Gurke, Olivenchip 4-8-12-14
- Blattsalate**
Ziegenfrischkäse, Croûton, Marille 4-5-7-8-12
- Beef Tartare vom Mostviertler Ochsen**
Pfeffermayonnaise, Toast, Eigelb 4-5-7-8-10-12-14
- Lachsforelle vom Gut Dornau**
mit Pfeffer gebeizt, Wassermelone, Mungosprosse 1-7-9-10

Hauptspeisen

- Gefüllter Paprika**
Melanzani, Artischocke, Buchweizen 1-4-8-12-14
- Cremige Eierschwammerl**
Häuptelsalat, Semmelknödel, Lauch 1-4-5-7-8-12-14
- Rauchfangkehrers Rindsgulasch von Bioistologisch**
Nockerl, Senfgurke 4-5-7-8-12-14
- Gefüllte Maishuhnbrust vom Sulmtal**
Kernölläibchen, Eierschwammerl, Käferbohne 4-5-7-8-12
- Gegrilltes Bio-Schweinskotelett**
Polenta, Kukuruz, Fisolen 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 Ochsen**
Kräutersemmeln, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14
- Gebratenes Seesaiblingsfilet vom Gut Dornau**
Kohlrabi, Topfenockerl, Saubohne 4-5-7-8-10-12
- Geschmorte Schulter vom Rehbock**
Grießknödel, Mangold, Stachelbeere 4-5-7-8-12-13

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*

- Zucchini-Rauke Cremesuppe**
Cous Cous, Pinienkern 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
- Pochierter Weingartenpfirsich**
Salzmandeleis, Baiser, Biskuit 3-5-7-8-12
- Schokoladenparfait von der Callebaut**
Himbeere, Crumble 1-8-12
- Apfelstrudel**
Sauerrahmeis, **Bio**-Schlagobers 5-7-8-12
- Karamellierter Mini-Kaiserschmarren**
Marillenröster, Marillensorbet 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.

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. Mitte
September
2026

Menüvorschläge für Gruppen

2-Gang Mittagsmenü

Rauchfangkehrers Rindgulasch

von **Bioistlogisch**

Nockerl, Senfgurke

Zitronensorbet

Holunderbeere



3-Gang Menü mit Fisch

Menüpreis
+€ 5,-

Lachsforelle vom Gut Dornau

mit Pfeffer gebeizt, Wassermelone, Mungosprosse

Gebratenes Seesaiblingsfilet vom Gut Dornau

Kohlrabi, Topfenockerl, Saubohne

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,-

Sommerparadeiser vom Michael Bauer 

Paprika, Gurke, Olivenchip

Gratinierter Kavalierspitz

vom **Mostviertler Ochs**

Kräutersemmelkren, Bouillongemüse

oder

Gefüllte Maishuhnbrust vom Sulmtal

Kernöllaiibchen, Eierschwammerl, Käferbohne

Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren

Marillenröster, Marillensorbet

4-Gang Menü **vegan**

Sommerparadeiser vom Michael Bauer

Paprika, Gurke, Olivenchip

Zucchini-Rauke Cremesuppe

Cous Cous, Pinienkern

Gefüllter Paprika

Melanzani, Artischocke, Buchweizen

Schokoladenparfait von der Callebaut

Himbeere, Crumble



4-Gang Menü mit Kaiserschmarren

Rauchfangkehrers Carpacciovariation

hauchdünne Scheiben vom Rinds-, Lamm- und Kalbscarpaccio,

mit Rucola, Pistazien, Pinien- und

gerösteten **Bio**-Kürbiskernen

Zucchini-Rauke Cremesuppe 

Cous Cous, Pinienkern

Gefüllte Maishuhnbrust vom Sulmtal

Kernöllaiibchen, Eierschwammerl, Käferbohne

Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren

Marillenröster, Marillensorbet



4-Gang Menü mit Wahlmöglichkeit

Menüpreis
+€ 5,-

Beef Tartare vom Mostviertler Ochs

Pfeffermayonnaise, Toast, Eigelb

Zucchini-Rauke Cremesuppe 

Cous Cous, Pinienkern

Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel

vom **Mühlviertler Milchkalb**

frittierte Petersilie, Erdäpfelsalat, Preiselbeere

oder

Gebratenes Seesaiblingsfilet vom Gut Dornau

Kohlrabi, Topfenockerl, Saubohne

Pochierter Weingartenpfirsich

Salzmandeleis, Baiser, Biskuit

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



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

Marillenröster, Marillensorbet

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

- | | | |
|---|-----------------|---------------|
| <input type="checkbox"/> Rauchfangkehrers Hausaperitif
Klostersekt mit saisonaler Note | 0,1 l | 10,90 |
| <input type="checkbox"/> Grüner Veltliner „Weißer Rauchfangkehrer“ 2025
Weingut Gruber, Weinviertel | 0,125 l | 7,50 |
| <input type="checkbox"/> Blaufränkisch „Roter Rauchfangkehrer“ 2022
Weingut Thom Wachter, Eisenberg | 0,125 l | 9,50 |
| <input type="checkbox"/> Klostersekt
Stift Klosterneuburg | 0,1 l
0,75 l | 9,90
69,00 |
| <input type="checkbox"/> Brut Reserve | | |
| <input type="checkbox"/> Brut Reserve Rosé
Bründlmayer, Kamptal | 0,75 l | 125,00 |
| <input type="checkbox"/> Grand Cru Brut
André Clouet, Montagne | 0,75 l | 139,00 |

Weinkarte auf Anfrage

- | | | |
|---|------------------|--------------|
| <input type="checkbox"/> Römerquelle Mineralwasser
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"/> Johannisbeernektar | 0,125 l | 4,90 |
| <input type="checkbox"/> Marillennektar | 0,125 l | 5,90 |

Soft Drinks

- | | | |
|--|--------|------|
| <input type="checkbox"/> Coca Cola / Coca Cola zero | 0,33 l | 6,50 |
| <input type="checkbox"/> Almdudler | 0,35 l | 6,50 |
| <input type="checkbox"/> Hausgemachte Limonade Holunder-Minze-Zitrone (Soda) | 0,25 l | 5,90 |
| <input type="checkbox"/> Hausgemachte Limonade Ingwer-Orange (Soda) | 0,25 l | 5,90 |
| <input type="checkbox"/> Hausgemachte Limonade Basilikum-Kirsche | 0,25 l | 5,90 |
| <input type="checkbox"/> Hausgemachter Eistee Zitrone | 0,25 l | 5,90 |

Bier

- | | | |
|--|----------------|--------------|
| <input type="checkbox"/> Trumer Pils | 0,2 l
0,3 l | 4,90
5,90 |
| <input type="checkbox"/> Trumer 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 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 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 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



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



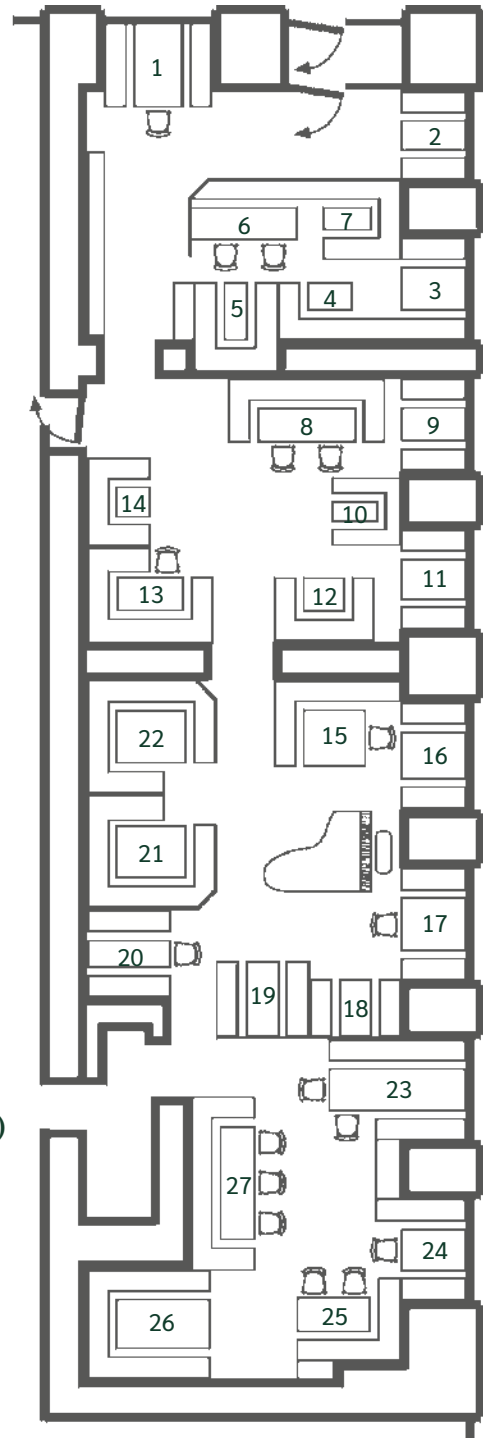
Salon (Gesellschaftsraum)

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

Weihburggasse (Eingang)



Rauhensteingasse

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.