



Restaurant

## ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche



## Vorspeisen

## Gebackener Chicorée

Couscous, Orange, Topinambur 1-3-4-8-12

## Pilz „Beuscherl“

Topfen-Serviettenknödel, Kapernbeere, Wurzelgemüse

## Marinierte Kalbszunge

Käferbohnensalat, Rettich, Senf 4-5-7-8-12-14

## Rauchfangkehrers Carpacciovariation

hauchdünne Scheiben vom Rind-, Lamm- und Kalbsrücken mit Rucola, Pistazien, Pinien- und gerösteten Bio-Kürbiskernen 4-5-7-12

## Matjes Hering

Pumpernickel, Apfel, Stangensellerie 4-7-8-10-12-14

## Beef Tartare vom Mostviertler Ochsen

Avocado, Rührei-Espuma, Toast 4-5-7-8-10-12-14

## Klassisches Rauchfangkehrermenü

**Rauchfangkehrers Carpacciovariation**  
hauchdünne Scheiben vom Rind-, Lamm- und Kalbsrücken mit Rucola, Pistazien, Pinien- und gerösteten Bio-Kürbiskernen 4-5-7-12



## Erdäpfelsuppe

Zwiebelpovese, Erbsen 4-5-7-8



## Gekochtes und gratiniertes Hüferschwanzel vom Mostviertler Ochsen

Kräutersemmekren, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14



## Grießterrine

Ananas, Kokos 1-8-12-13



4-Gang 59,50

3-Gang mit Suppe 43,50

3-Gang mit Vorspeise 49,50

Weinbegleitung nach Wahl <sup>12</sup>

Entdecker-Begleitung (3 Gläser á 1/8 l) 23,90

Genießer-Begleitung (3 Gläser á 1/8 l) 32,90

Kenner-Begleitung (3 Gläser á 1/8 l) 44,90

## Suppen\*

## Artischockencremesuppe

Backerbsen, Safranfenchel 4-8-12

9,90

## Erdäpfelsuppe

Zwiebelpovese, Erbsen 4-5-7-8

9,90

## Rinderkraftsuppe

Variation von Einlagen 1-4-5-7-8

9,90

21,90

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

## Spezialitäten der österreichischen Küche

## Gegrillte Salatherzen

Kürbiskerne, Bröselkarfiol, Zitronenvinaigrette 4-8-12

24,90

## Grammelknödeln

Sauerkraut, Kümmeljus, Blattsalat 4-5-7-8-12-14

26,90

## Bruderhahnbrust von „Bio ist logisch“

in Rotwein geschmort, Champignons, Spinat 3-4-5-7-12

28,90

## Pot-au-feu vom Bio-Schwein

Kren, Erdäpfel, Rüben 1-4-5-7-8-12-14

29,90

## Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel

▪ vom Gustino-Schweinsrücke

27,90

▪ vom Mühlviertler Milchkalb

33,90

## Preiselbeeren zuzüglich

2,50

paniert mit Bio-Eiern vom Dinkelhof, souffliert in Butterschmalz, serviert mit frittierter Petersilie und Erdäpfelsalat 4-5-8-14

## Gekochtes und gratiniertes Hüferschwanzel vom Mostviertler Ochsen

Kräutersemmekren, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14

31,90

## Lammragout

Spitzpaprika, Olivenschaumbrot, Taleggio 4-5-7-8-12-14

34,90

## Confirter Stör vom Gut Dornau

Dicke Bohnen, Erdäpfelpüree, Schwarze Nüsse 3-4-7-10-12

36,50

## Zwiebelrostbraten „medium“

von der Mostviertler Kalbin

36,90

Pfefferauflauf, Röstzwiebel, Sellerie 4-5-7-8-12-14

## Käse vom Pöhl am Naschmarkt

## Auswahl an perfekt gereiften Käsen

von Kuh, Schaf und Ziege 1-3-7-8-9-14

23,50

**Gedeck/Couvert** (kl. Überraschung, Bio-Kürbiskerne<sup>5</sup>, Butter<sup>7</sup>, Bio-Brotarten<sup>1-3-7-8-9</sup> der Bio-Bäckerei Steiner in Tulln), pro Person **5,50**  
**Musikbeitrag** (abends in folgenden Räumen: Stüberl, Klavierzimmer, Salon), pro Person **3,50**

**Ab 4 Gästen** wird ein **freiwilliges Trinkgeld von 10 %** vorgeschlagen.

= 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

Einzelrechnungen nur auf Anfrage und mit Barzahlung. Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.



Restaurant

# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRE R

*Das Beste aus Österreichs Küche*

## Wie das Restaurant zu seinem lustigen Namen kam

Unser Restaurant wurde bereits um 1848 gegründet und ist damit eine der traditionsreichsten Gaststätten Wiens. Apropos: Es war auch das erste Restaurant von Franz Sacher, dem Erfinder der legendären Sacher Torte. Unsere zwei Traditionsbetriebe stehen auch heute noch in enger Verbindung.

Ein anderer Teil der Geschichte ist, dass unser Restaurant einst das Zunftlokal der Altwiener Kaminpfleger war. Besagter Rauchfangkehrer war in jeder Hinsicht kein Kostverächter und häufig hier oder nebenan bei der Bäckerin anzutreffen, die es ihm

sehr angetan hatte. Als er eines Tages zu tief ins Glas geschaut hatte und seinen Rausch im Keller des Nachbarhauses in einem Mehltröge ausschlafen wollte, wusste er wohl noch nicht, dass er zu unserem Namenspatron werden würde. Doch er kam am nächsten Morgen weiß bemeehlt in die Gaststube und der Rest ist Geschichte.

**Ein lustiger Name alleine genügt freilich nicht. Genießen Sie die unnachahmliche Atmosphäre, die unserem Lokal auch heute noch innewohnt, und freuen Sie sich auf die besten Spezialitäten aus der Wiener Küche sowie aus unserem gut gefüllten Keller.**



## Biologische Zutaten & nachhaltige Küche

Wir geben Ihnen nicht nur ein, sondern zwei Versprechen. Zum einen legen wir großen Wert darauf, Ihnen die Klassiker der österreichischen Küche zeitgemäß zu servieren. Zum anderen sind Regionalität, Saisonality und frische, biologische Zutaten für uns selbstverständlich.

**Wir können Ihnen hier leider nicht alle, aber ein paar unserer Partner\*innen vorstellen:**

### Bunte Vielfalt von Gemüsemanufaktur Bauer



In der Gemüsemanufaktur Bauer in Stetten fehlt es bei der Arbeit mit den Pflanzen nicht an Kreativität und Experimentierfreude. So zählen Produkte wie Erbsensprossen, der Wildbrokkoli „Spigariello“, lila Radieschen, gelbe Wassermelonen, rosa Ribisel, Kilometerbohnen, Gurkenmelonen sowie kunterbunte essbare Blüten und Kräuter zum Repertoire.

### Täglich frischer Fisch vom Gut Dornau



Aus den Fischteichen des Gut Dornau, die von Triesting und Piesting mit kristallklarem Wasser versorgt werden, kommen die frischesten Forellen, Lachsforellen, Saiblinge, Bachsaiblinge, Zander, Karpfen, Huchen und Welse. Sie werden in der Früh gefangen und täglich frisch in gekühlten Transportern geliefert.

### Kreative Brotideen in Bio-Qualität von Steiner Brot



Bedingungslose Hingabe zum Bäckerhandwerk ist nur ein Geheimnis des Erfolgs der Tullner Traditionsbäckerei. Für seine anspruchsvollen Kund\*innen werden laufend außergewöhnliche Produkte und einzigartige Brotmischungen kreiert.

### Regionales Fleisch von BIOISTLOGISCH



Um das Beste aus Österreichs Küche auf die Teller zu bringen, ist Fleisch von höchster Premium-Qualität eine Voraussetzung. Der niederösterreichische Familienbetrieb versorgt auch uns mit erstklassigen biologischen Lebensmitteln, die im Einklang mit der Natur produziert werden.