*Restaurant*

# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

*Das Beste aus Österreichs Küche*

## Vorspeisen

**Gebratener Brokkoli** (Vegan) **18,50**
Chili, Most, Kichererbsen 1-8-9

**Entenconfit** **21,90**
pikanter Nusskoch, Sellerie, Birne 3-4-5-7-8-12

**Rauchfangkehrers Carpacciovariation** **21,90**
hauchdünne Scheiben vom Rind-, Lamm- und Kalbsrücken mit Rucola, Pistazien, Pinien- und gerösteten *Bio*-Kürbiskernen 4-5-7-12

**Cremiger Kräuter-Emmer** **22,90**
Hühnerleber, Karfiol, Rote Zwiebel 4-7-8-12 (Veggi) möglich **18,90**

**Gebeizter Seesaibling vom Gut Dornau** **23,90**
Fenchel, Buttermilch, Grapefruit 4-7-10-12

**Beef Tartare vom Mostviertler Ochsen** **23,90**
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

❖

**Suppe vom geschmorten Paprika** (Vegan)
Zucchini, Erdnuss-Crostini 4-12-13

❖

**Gekochtes und gratiniertes Hüferschwanzel vom Mostviertler Ochsen**
Kräutersemmelkren, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14

❖

**Geschmorte Quitte** (Vegan)
Parisercreme, Mürbteig 1-8-12

**4-Gang 59,50**
**3-Gang mit Suppe 43,50**
**3-Gang mit Vorspeise 49,50**

### Weinbegleitung nach Konsumation 12

**Gemischter Satz DAC 2024,** Fuhrgassl-Huber, Wien, 1/8 l **7,50**
**Blaufränkisch a'Kira 2019,** T.FX.T, Mittelburgenland, 1/8 l **8,50**
**AUS Illmitz 2024, Tschida,** Neusiedlersee, 1/8 l **8,50**

## Suppen*

**Suppe vom geschmorten Paprika** (Vegan) **9,90**
Zucchini, Erdnuss-Crostini 4-12-13

**Zwiebelsuppe** (Veggi) **9,90**
eingelegte Pilze, Croutons 4-7-8

**Rinderkraftsuppe** **9,90**
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

## Spezialitäten der österreichischen Küche

**Hausgemachte Fusilli** (Vegan) **24,90**
Pilze, Walnüsse, Grünkohl 1-3-4-8-12

**Gebackene Topfennockerl** (Veggi) **26,50**
cremiger Spinat, Braune Buttersauce, *Bio*-Spiegelei vom Dinkelhof 4-5-7-8

**Gefüllte Maishuhnbrust aus dem Sulmtal** **28,90**
Kürbisragout, Gnocchi, Blattsenf 4-5-7-8-14

**Szegediner Krautfleisch vom *Bio*-Schwein** **29,90**
Semmelknödel, Rahm, Paprika 4-5-7-8

**Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel**
■ **vom Gustino-Schweinsrücken** **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** **31,90**
Kräutersemmelkren, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14

**Geschmorte Hirschroulade** **33,90**
Polenta, Pastinake, Chicorée 4-7-8-12

**Gegrilltes Lachsforellenfilet vom Gut Dornau** **35,50**
Olivencreme, Steckrübe, Paradeiser 4-7-10-11-12

**Gegrillter Rostbraten** **36,90**
Lauchtarte, Linsen, Petersilienwurzel 4-5-7-8-12-14

## Käse vom Pöhl am Naschmarkt

Auswahl an perfekt gereiften Käsen (Veggi) 3-7-14 **23,50**

**Gedeck/Couvert** (kleine Überraschung, *Bio*-Kürbiskerne, Butter und *Bio*-Brotsorten der *Bio*-Bäckerei Steiner in Tulln), pro Person **5,50**
**Musikbeitrag** (abends in folgenden Räumen: Stüberl, Klavierzimmer, Salon), pro Person **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

**Ab 4 Gästen** wird ein **freiwilliges Trinkgeld von 10 %** vorgeschlagen. Einzelrechnungen nur auf Anfrage und mit Barzahlung. Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

*Restaurant*

# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

*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 Mehltrog ausschlafen wollte, wusste er wohl noch nicht, dass er zu unserem Namenspatron werden würde. Doch er kam am nächsten Morgen weiß bemehlt 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, Saisonalität und frische, biologische Zutaten für uns selbstverständlich.

Deshalb kommt das bei uns verwendete Fleisch von Rindern aus Mutterkuhhaltung, die Eier stammen von glücklichen Hühnern und Fisch, Gemüse, Obst, Käse, Brot und Wein von Lieferant*innen, die wir kennen und lieben – ganz ohne lange Transportwege.

**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.

### 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.

### 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.

### Charakterstarkes von Gut & Gern

Ein respektvolles Miteinander sichert beste Qualität der Rohstoffe, aus denen mit viel Liebe in Handarbeit Ziegenmilchprodukte hergestellt werden. Die Ziegen werden handgemolken, die Verarbeitung der Rohmilch erfolgt direkt am Hof zu feinem Joghurt, Aufstrichen, Frischkäse und Schnittkäse.