



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche



Vorspeisen

Rauchfangkehrers Carpacciovariation	23,90
hauchdünne Scheiben vom Rind-, Lamm- und Kalbsrücken mit Rucola, Pistazien, Pinien- und gerösteten Bio -Kürbiskernen 4-5-7-12	
Beef Tartare vom Mostviertler Ochsen	25,90
Pfeffermayonnaise, Toast, Eigelb 4-5-7-8-10-12-14	
Blattsalate 	18,90
gebackener Ziegenfrischkäse, Birne, Haselnusszwieback 3-5-7-8-12	
Gebeizter Seesaibling vom Gut Dornau	24,90
Traube, Karfiol, Verjus 7-8-10-12	
Rehbratwürstel	24,90
Erdäpfelkäse, Spitzkraut, Hagebutte 4-7-8-12-14	
Rüben von Michael Bauer 	19,90
Käferbohne, Brunnenkresse, Buchweizen 1-4-12-14	

Klassisches Rauchfangkehrermenü

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



Pastinaken-Pilzcremesuppe 
Champignon-Duxelles, Knoblauchcrouton 4-8-12



Gratinierter Kavalierspitz vom Mostviertler Ochsen
Kräutersemmelkren, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14

oder

Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Gustino-Schweinsrücken
paniert mit **Bio**-Ei, souffliert in Butterschmalz, serviert mit frittierte Petersilie und Erdäpfelsalat 4-5-8-14



Mousse von der Callebaut Kuvertüre
Joghurt, Heidelbeere, Hafercrumble 1-3-5-7-8

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

Weinbegleitung nach Wahl ¹² (3 Gläser)
für Entdecker 24,90 | für Genießer 33,50 | für Kenner 45,30

Suppen*

Pastinaken-Pilzcremesuppe 	9,90
Champignon-Duxelles, Knoblauchcrouton 4-8-12	
Rinderkraftsuppe	10,90
Variation von Einlagen 1-4-5-7-8	
 *„mit Sinn“: mit jedem Teller Suppe geht 1 Euro an die Wiener Tafel suppemit sinn.at	

Spezialitäten der österreichischen Küche

Gratinierter Kavalierspitz vom Mostviertler Ochsen	33,90
Kräutersemmelkren, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14	
Rauchfangkehrers Rindsgulasch von Bioistlogisch	28,90
Nockerl, Senfgurke 4-5-7-8-12-14	
Gefüllte Brust vom Sulmtaler Maishuhn	29,90
Schwarzbrotgnocchi, Walnuss, Spinat 3-4-5-7-8-12	
Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel	
• vom Gustino-Schweinsrücken	28,90
• vom Mühlviertler Milchkalb	35,90
Preiselbeeren zuzüglich	2,50
paniert mit Bio -Ei, souffliert in Butterschmalz, serviert mit frittierte Petersilie und Erdäpfelsalat 4-5-8-14	
Cremiger Emmer 	26,90
Artischocke, Paradeiser, „Chèvre blanc“ von Gut und Gern 4-7-8-12	
Gebratenes Wallerfilet vom Gut Dornau	36,90
Räucherfend, Petersilienwurzel, Kren 4-7-8-12-14	
Gegrilltes Bio-Schweinskarree	31,90
Sellerie, Erdäpfel-Pavé, Zwetschke 4-7-8-12-14	
Gebratener Hokkaido von Michael Bauer 	25,90
Kräuterseitling, Kichererbse, Salbeikrustel 1-4-8-12-13	
Glacierte und gefüllte Kalbsbrust	36,90
eingelegter Kukuruz, Saubohne, Polentastangerl 4-5-7-8-12	
Käse vom Pöhl am Naschmarkt	
Auswahl an perfekt gereiften Käsen 	3 Sorten: 19,90 5 Sorten: 23,90
von Kuh, Schaf und Ziege 1-3-7-8-9-14	

Gedeck/Couvert (kl. Überraschung, **Bio**-Kürbiskerne ⁵, Butter ⁷, **Bio**-Brotsorten ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹ 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.



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 Mehltrug 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.

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.