

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 5-7-8-10-12-14

Blattsalat **18,90**
Ziegenkäse, Feige, Kürbiskern 5-7-8-12

Gebeizter Seesaibling vom Gut Dornau **25,50**
Sellerie, Apfel, Haselnuss 3-4-7-10

Chioggia Rübe **19,90**
Buchenpilz, Karotte, Walnuss 3-4-12

Gebackener Kalbskopf **25,90**
gegrillter Paprika, eingelegtes Gemüse 4-5-8-12-14 als Hauptspeise **33,50**

Klassisches Rauchfangkehrermenü

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

❖

Erdäpfelsuppe
Champignon, Crouton 4-8-12

❖

Gekochter und gratinierter Tafelspitz
gebratener Semmelkren, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14

oder

Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Gustino-Schweinsrücken
soufflliert in Butterschmalz, serviert mit frittierter Petersilie und Erdäpfelsalat 4-5-8-14

❖

Luftige Maronicreme
Kirsche, Crumble 5-7-8-12

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

Weinbegleitung nach Wahl 12 (á 0,1 l/0,05 l)
3-Gang Vorspeise 32,90 | 3-Gang Suppe 32,90 | 4-Gang 39,90

Suppen*

Erdäpfelsuppe **10,50**
Champignon, Crouton 4-8-12

Altwiener Hochzeitssuppe
Rinderkraftsuppe mit Variation von Einlagen 1-4-5-7-8 **10,90**

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

Spezialitäten der österreichischen Küche

Gekochter und gratinierter Tafelspitz **35,50**
gebratener Semmelkren, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14

Rauchfangkehrers Rindsgulasch von *Bio*istlogisch **28,90**
Nockerl, Senfgurke 4-5-7-8-12-14

Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel
• vom Gustino-Schweinsrücken **28,90**
• vom Mühlviertler Milchkalb **35,90**
Preiselbeeren zuzüglich **2,50**
soufflliert in Butterschmalz, serviert mit frittierter Petersilie und Erdäpfelsalat 4-5-8-14

Schweinsbraten vom *Bio*hof **29,90**
Kürbiskraut, Schinkenknödel 1-4-5-7-8-12

Käsespätzle **24,90**
Blattsalat, Röstzwiebel 1-5-7-8

Gebratenes Lachsforellenfilet vom Gut Dornau **37,90**
Olive, Steckrübe, Brokkoli 4-7-10

Rosa gebratene Entenbrust **36,90**
Topinambur, Erbsen-Gnocchi, Maroni 4-5-7-8-12

Kichererbsenlaibchen **25,90**
Pastinake, Zucchini 4-12

Käse vom Pöhl am Naschmarkt

Auswahl an perfekt gereiften Käsen 3 Sorten: **19,90**
von Kuh, Schaf und Ziege 1-3-7-8-9-14 5 Sorten: **23,90**

Daily Special
Fragen Sie unser Service-Team.

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.

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

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.

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.