



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Backstube




Süße Köstlichkeiten aus der Patisserie

Espresso mit Kugel Vanilleeis ⁵⁻⁷ 7,50

Blutorangensorbet 9,50

Paranusschip ³⁻⁵
wahlweise mit 2 cl Wodka oder 2 cl Winzersekt ¹² +2,50

Apfelstrudel 9,90
Sauerrahmeis, Schlagobers ⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Maronireis  11,50
Vanillecreme, Sauerkirsche ³⁻⁸⁻¹²

Schokoganache 13,50
Spekulatius Schaum, eingelegte Zitrusfrüchte ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Karamellisierter Kaiserschmarren 15,50
aus **Bio**-Eiern vom Dinkelhof,
Zwetschkenröster, Sauerrahmeis ⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Salzburger Nockerln 1 Person: 23,50
aus **Bio**-Eiern vom Dinkelhof, 2 Personen: 29,50
Preiselbeereis ⁵⁻⁷⁻⁸
(Zubereitungszeit 15–20 Minuten)

Käse vom Pöhl am Naschmarkt

Auswahl an perfekt gereiften Käsen ³⁻⁷⁻¹⁴ 21,50

Der passende Wein zu Dessert und Käse

Auslese Illmitz 2023 0,125 l 8,50
Tschida, Neusiedlersee

Cabernet Sauvignon 0,125 l 12,50
aus der Magnum Flasche
Pasler, Neusiedlersee

Eiswein Grüner Veltliner 2014 1/16 l 12,50
Weinrieder, Weinviertel

Trockenbeerenauslese des Tages 1/16 l 14,50
Täglich öffnen wir für Sie eine Rarität aus einer
der weltweit größten Süßwein-Sammlungen

Shakespeare 2017 4 cl 17,50
Österreichischer Rotweinkelör (Portwein Methode)
StephanO, Eisenberg

Tawny Port 10 years 4 cl 8,50
Taylor's, Douro

Ruby Port 4 cl 6,50
Ramos Pinto, Douro

Sherry La Bota De Manzanilla trocken 4 cl 10,50
Equipment Navazos, San Luca


Sherry Casa Del Inca 2013 süß 4 cl 16,50
Pedro Ximenez, Andalusia

Madeira Terrantez 1977 2 cl 25,50
D'Oliveiras, Funchal



Wir verwenden ausschließlich **Bio**-Freilandeier vom Dinkelhof.

Alle Weine und Spirituosen enthalten Sulfite. Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.

 = 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



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste zum Schluss ...



Tee von Demmers Teehaus, Wien



Darjeeling	5,90
Earl Grey	5,90
Sencha Green	5,90
Waldfrüchte	5,90
Eisenkraut	5,90
Kamille	5,90
Pfefferminze	5,90

Schnäpse ¹²

Cox Orangen Renette fassgelagert, Wetter	2 cl	8,00
Apfel, Holzapfel	2 cl	7,50
Haselnuss, Parzmair	2 cl	13,00
Himbeere, Landart	2 cl	13,00
Holunder, Landart	2 cl	9,00
Honigbirne, Krenn	2 cl	12,50
Kriecherl, Rochelt	1 cl	15,50
Limonerabirne, Parzmair	2 cl	13,50
Marille, Rochelt	1 cl	17,50
Orange, Rochelt	1 cl	19,50
Quitte, Lagler	2 cl	7,00
Rote Johannisbeere, Pirker	2 cl	11,00
Traubenkirsche, Malznerhof	2 cl	15,00
Vogelbeere 1998, Landart	2 cl	11,00
Weichsel, Holzapfel	2 cl	12,00
Husbira, Landart	2 cl	8,50
Zwetschke Barrique, Malznerhof	2 cl	11,00
Zwetschke, Jöbstl	2 cl	8,50

Bei uns wartet die größte Auswahl an heimischen und internationalen Spirituosen auf Sie. Bitte fragen Sie unseren Sommelier.

Kaffeespezialitäten von Segafredo



Kleiner Mocca	4,50
Großer Mocca	5,50
Kleiner Brauner	4,90
Großer Brauner	5,90
Wiener Melange	5,50
Cappuccino	5,50

Rauchfangkehrers Kaffee 10,90

großer Mocca mit Schokoladenlikör und Schlagobers ¹⁻⁷⁻¹²

Einspänner, kleiner Mocca 5,90

serviert im Glas mit Schlagobers ⁷

Überstürzter Neumann 5,90

Schlagobers, übergossen mit kleinem Mocca ⁷

Kaffee verkehrt 6,90

„Der österreichische Caffè latte“ ⁷

Fiaker 11,90

kleiner Mocca mit Kirschwasser ¹²

Maria Theresia, großer Mocca 13,90

mit Orangenlikör und Schlagobers ⁷⁻¹²

Pharisäer, großer Mocca 13,90

mit Rum und Schlagobers ⁷⁻¹²

Irish Coffee, großer Mocca 13,90

mit Irish Whiskey und Schlagobers ⁷⁻¹²

Advokat, großer Mocca 13,90

mit Schlagobers und Eierlikör ⁵⁻⁷⁻¹²

Alle Weine und Spirituosen enthalten Sulfite. Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.

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