



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Backstube



Süße Köstlichkeiten aus der Patisserie

Espresso mit Kugel Vanilleeis⁵⁻⁷ 7,50

Zitronensorbet  9,50

Paranusschip¹⁻³
wahlweise mit 2 cl Wodka oder 2 cl Winzersekt¹² +2,50

Apfelstrudel 9,90
Sauerrahmeis, Schlagobers⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Quitten-Kaltschale  12,50
Mürbteig, Parisercreme¹⁻³⁻⁸⁻¹²

Karamellierter Kaiserschmarren 15,50
aus **Bio**-Eiern vom Dinkelhof,
Zwetschkenröster, Sauerrahmeis⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Brandteigkrapferl 14,50
Vanillecreme, Apfelsorbet⁵⁻⁷⁻⁸

Salzburger Nockerln 1 Person: 23,50
aus **Bio**-Eiern vom Dinkelhof, 2 Personen: 29,50
Preiselbeereis⁵⁻⁷⁻⁸
(Zubereitungszeit 15–20 Minuten)

Käse vom Pöhl am Naschmarkt

Auswahl an perfekt gereiften Käsen³⁻⁷⁻¹⁴ 21,50

Der passende Wein zu Dessert und Käse

Auslese Muskat Ottonel 2015 0,125l 7,50
Nekowitsch, Neusiedlersee

Arachon aus der Magnum Flasche 0,125l 13,50
T.FX.T, Mittelburgenland

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

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

Rarität des Tages 0,125l 12,50
täglich ein Schmankerl aus dem Raritätenkeller

Tawny Port 10 years 4cl 7,50
Taylor's, Douro

Ruby Port 4cl 5,50
Ramos Pinto, Douro

Sherry La Bota De Manzanilla trocken 4cl 9,50
Equipment Navazos, San Luca

Sherry Casa Del Inca 2013 süß 4cl 15,50
Pedro Ximenez, Andalusia

Madeira Terrantez 1977 2cl 15,50
D'Oliveiras, Funchal



Wir verwenden ausschließlich **Bio**-Freiland Eier 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	2cl	8,00
Apfel, Holzapfel	2cl	7,50
Haselnuss, Parzmair	2cl	8,00
Himbeere, Landart	2cl	13,00
Holunder, Landart	2cl	9,00
Honigbirne, Krenn	2cl	8,00
Kriecherl, Rochelt	1cl	9,00
Limonerabirne, Parzmair	2cl	8,00
Marille, Rochelt	1cl	9,00
Orange, Rochelt	1cl	9,00
Quitte, Lagler	2cl	7,00
Rote Johannisbeere, Pirker	2cl	7,00
Traubenkirsche, Malznerhof	2cl	11,00
Vogelbeere 1998, Landart	2cl	11,00
Weichsel, Holzapfel	2cl	9,00
Husbira, Landart	2cl	8,50
Zwetschke Barrique, Malznerhof	2cl	7,00
Zwetschke, Jöbstl	2cl	7,00

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	5,95
serviert im Glas mit Schlagobers ⁷	
Überstürzter Neumann	5,95
Schlagobers, übergossen mit kleinem Mocca ⁷	
Kaffee verkehrt	6,90
„Der österreichische Caffe 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