



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Backstube



Süße Köstlichkeiten aus der Patisserie

Espresso mit Kugel Vanilleeis ⁵⁻⁷	7,50
Melonensorbet	9,50
Paranusschip ³⁻⁵⁻⁸⁻¹²	
wahlweise mit 2 cl Wodka oder 2 cl Winzersekt ¹²	+2,50
Apfelstrudel	9,90
Sauerrahmeis, Schlagobers ⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²	
Himbeer-Kaltschale 	12,50
Mohng Gebäck, Sojajoghurt-Sorbet ¹⁻³⁻⁸⁻¹²	
Callebaut-Schokoladenmousse	14,50
gegrillte Marille, Baiser ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²	
Karamellisierter Kaiserschmarren	15,50
aus Bio -Eiern vom Dinkelhof, Beerenröster, Brombeersorbet ⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²	
Salzburger Nockerln	1 Person: 23,50
aus Bio -Eiern vom Dinkelhof, Preiselbeereis ⁵⁻⁷⁻⁸	2 Personen: 29,50
(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 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		
Trockenbeerenauslese des Tages	1/16l	14,50
Kracher, Neusiedlersee		
<i>Täglich öffnen wir für Sie eine Rarität aus einer der weltweit größten Kracher-Sammlungen</i>		
Rarität des Tages	0,125l	14,50
täglich ein Schmankerl aus dem Raritätenkeller		
Tawny Port 10 years	4cl	7,50
Taylor's, Douro		
Vintage Port 1997	2cl	19,90
Taylor's, 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**-Freilandeier vom Dinkelhof.

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

 = vegetarisch

 = 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
Jonagold, Jöbstl	2cl	7,00
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
Ribisel, Pfau	2cl	13,00
Traubenkirsche, Malznerhof	2cl	11,00
Vogelbeere 1998, Landart	2cl	11,00
Weichsel, Holzapfel	2cl	9,00
Husbira, Landart	2cl	8,50
Alte Zwetschke, Sammerhof	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