



ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller



Gruppenmenüs





Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller


Speisekarten für Gruppen

Stellen Sie für Ihre Gruppe ein eigenes Menü zusammen.

Mittagsmenü

- 2 Gang Menü** 32,50
Suppe und Hauptspeise
- 2 Gang Menü** 37,50
Vorspeise oder Dessert und Hauptspeise
- 3 Gang Menü** 43,50
Suppe, Hauptspeise, Dessert oder Käse
- 3 Gang Menü** 49,50
Vorspeise, Hauptspeise, Dessert oder Käse

Vorspeisen

- Rauchfangkehrers Carpacciovariation**
Rinds-, Lamm- und Kalbscarpaccio, Rucola, Pistazien, Pinien- und geröstete **Bio**-Kürbiskerne 4-5-7-12
- Geschmorte Chioggia Rübe** 
Walnüsse, Birne, Vogersalat 3-4-8-12
- Kalt marinierter Bio-Schweinebauch**
eingelegtes Wurzelgemüse, Kren, Schnittlauchsauce 4-5-7-8-14
- Beef Tartare vom Mostviertler Ochs**
Avocado, Rührei-Espuma, Pfeffermayonnaise 4-5-7-8-10-12-14
- Gebeizter Seesaibling vom Gut Dornau**
Karfiol, Trauben, Verjus 7-8-10-12

Hauptspeisen

- Kaspressknödel** 
rote Rüben, braune Butter, Blattsenf 4-5-7-8-12-14
- Wiener Krautfleckerl** 
Blattsalat, Paprika, Kümmelschaum 4-8-12
- Geschmorte Steirische Maishuhnkeule**
Petersilienwurzel, Kräuterseitlinge, Knollenziest 4-5-7-8-12
- Glacierter Bio-Schweineschopf**
Kürbisgemüse, Sauerrahm-Auflauf, Brokkoli 4-5-7-8-14
- Gratinierter Kavalierspitz vom Mostviertler Ochs**
Kräutersemmelkren, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14
- Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Mühlviertler Milchkalb**
(Menüpreis + € 5,-)
frittierte Petersilie, Erdäpfel-Mayonnaisesalat, Preiselbeeren 4-5-8-14
- Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Gustino-Schweinsrücken**
frittierte Petersilie, Erdäpfel-Mayonnaisesalat, Preiselbeeren 4-5-8-14
- Wallerfilet vom Gut Dornau**
(Menüpreis + € 5,-)
Zitronenkruste, Spinat, Sellerie 3-4-5-7-8-10
- Faschierte Laibchen vom Hirschen**
(Menüpreis + € 5,-)
Kohlsprossen, Topinambur, Erdäpfelpüree 3-4-5-7-8-12-14




Abendmenü

- 3 Gang Menü** 43,50
Suppe und Hauptspeise, Dessert oder Käse
- 3 Gang Menü** 49,50
Vorspeise, Hauptspeise, Dessert oder Käse
- 4 Gang Menü** 59,50
Vorspeise und/oder Suppe, Hauptspeise, Dessert und/oder Käse

Suppen*



- Suppe vom Baby Bear Kürbis** 
Kernölcreme, Kerne, Fenchel 1-4-8-12-14
 - Sauerkrautsuppe** 
Blätterteig, Bergkäse 4-5-7-8
 - Rinderkraftsuppe**
kleine Einlagenvariation 1-4-5-7-8
-  *„mit Sinn“: mit jedem Teller Suppe geht 1 Euro an die Wiener Tafel suppemitsinn.at

Dessert

- Blutorangensorbet** 
Paranusschip 3-5
wahlweise mit 2cl Wodka oder 2cl Winzersekt 12
(Menüpreis + € 2,50,-)
- Maronireis** 
Vanillecreme, Sauerkirsche 3-8-12
- Apfelstrudel**
Sauerrahmeis, Schlagobers 5-7-8-12
- Schokoganache**
Spekulatiuschaum, eingelegte Zitrusfrüchte 1-5-7-8-12
- Frischer Obstsalat**  *nur ab 15 PAX*
Fruchtsorbet 12
- Karamellierter Mini-Kaiserschmarren**
aus **Bio**-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschenröster 5-7-8-12

Käse vom Pöhl am Naschmarkt

- Auswahl an perfekt gereiften Käsen 3-7-14

 = vegetarisch  = vegan

Allergene: 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

Couvert (geröstete, salzige und karamellierte **Bio**-Kürbiskerne, gesalzene Butter und verschiedene Bio-Brotarten der **Bio**-Bäckerei Steiner in Tulln) pro Person € 4,90. Am Abend wird im Bereich der Klavierbegleitung (Stüberl, Klavierzimmer, Salon) der gesetzliche Musikschutz von € 2,90 pro Gast verrechnet. Die angeführten Menüpreise gelten ausschließlich für ein fixes Menü. Für die Wahlmöglichkeit einer Alternative in einem Gang verrechnen wir einen Aufpreis von € 5,- pro Gast. Sind mehrere Alternativen oder die kleine Karte gewünscht, gelten à la carte Preise.



Restaurant


ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Menüvorschläge für Gruppen

2-Gang Mittagsmenü

Glacierter Bio-Schweineschopf
Kürbisgemüse, Sauerrahm-Auflauf, Brokkoli

Maronireis 
Vanillecreme, Sauerkirsche



3-Gang Menü mit Fisch

(Menüpreis + € 5,-)

Gebeizter Seesaibling vom Gut Dornau
Karfiol, Trauben, Verjus

Wallerfilet vom Gut Dornau
Zitronenkruste, Spinat, Sellerie

Schokoganache
Spekulatiusschaum, eingelegte Zitrusfrüchte



3-Gang Menü mit Kalbschnitzel

(Menüpreis + € 5,-)

Rinderkraftsuppe
kleine Einlagenvariation

**Rauchfangekehrers Wiener Schnitzel
vom Mühlviertler Milchkalb**
frittierte Petersilie, Erdäpfel-Mayonnaisesalat,
Preiselbeeren

Apfelstrudel
Sauerrahmeis, Schlagobers



3-Gang Menü mit Wahlmöglichkeit

(Menüpreis + € 5,-)

Geschmorte Chioggia Rübe 
Walnüsse, Birne, Vogerlsalat

Geschmorte Steirische Maishuhnkeule
Petersilienwurzel, Kräuterseitlinge, Knollenziest
oder

Faschierte Laibchen vom Hirschen
Kohlsprossen, Topinambur, Erdäpfelpüree

Karamellierter Mini-Kaiserschmarren
aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster

4-Gang Menü vegan

Geschmorte Chioggia Rübe
Walnüsse, Birne, Vogerlsalat

Suppe vom Baby Bear Kürbis
Kernölcreme, Kerne, Fenchel


Wiener Krautfleckerl
Blattsalat, Paprika, Kümmelschaum

Blutorangensorbet
Paranusschip



4-Gang Menü mit Kaiserschmarren

Rauchfangekehrers Carpacciovariation
hauchdünne Scheiben vom Rinds-, Lamm- und Kalbscarpaccio,
mit Rucola, Pistazien, Pinien- und
gerösteten Bio-Kürbiskernen

Sauerkrautsuppe 
Blätterteig, Bergkäse

Gratinierter Kavalierspitz vom Mostviertler Ochsen
Kräutersemmelkren, Bouillongemüse

Karamellierter Mini-Kaiserschmarren
aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster



4-Gang Menü mit Wahlmöglichkeit

(Menüpreis + € 5,-)

Beef Tartare vom Mühlviertler Ochsen
Avocado, Rührei-Espuma, Pfeffermayonnaise

Suppe vom Baby Bear Kürbis 
Kernölcreme, Kerne, Fenchel

**Rauchfangekehrers Wiener Schnitzel
vom Mühlviertler Milchkalb**
frittierte Petersilie, Erdäpfel-Mayonnaisesalat,
Preiselbeeren

oder

Wallerfilet vom Gut Dornau
Zitronenkruste, Spinat, Sellerie

Schokoganache
Spekulatiusschaum, eingelegte Zitrusfrüchte



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Rauchfangkehrers Klassiker Menü

für Gruppen, die mehrere Spezialitäten der österreichischen Küche
in kleineren Portionen genießen wollen

Rauchfangkehrers Carpacciovariation

hauchdünne Scheiben vom Rinds-, Lamm- und Kalbscarpaccio,
mit Rucola, Pistazien, Pinien- und gerösteten **Bio**-Kürbiskernen



Rinderkraftsuppe

kleine Einlagenvariation



Gratinierter Kavalierspitz vom Mostviertler Ochsen

Kräutersemmelkren, Bouillongemüse



Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel

vom Mühlviertler Milchkalb

frittierte Petersilie, Erdäpfel-Mayonnaisesalat,
Preiselbeeren



Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren

aus **Bio**-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster

Preis des Klassiker Menüs:

67,50

Getränkepackage „Rauchfangkehrer klein“

1 Glas Hausaperitif (*Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpüree der Saison*)

0,75 l Römerquelle Mineralwasser

1/8 l Riesling „Antonius“ 2023, *Weingut Dockner, Kremstal*

1/8 l Blaufränkisch a'Kira 2019, *T.FX.T, Mittelburgenland*

Espresso/Melange/Cappuccino

Preis des Getränkepackages:

36,90

Die angeführten Menüpreise gelten ausschließlich für ein fixes Menü.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Getränkepackages

Getränkepackage „Klassik“

pro Person **21,40**

- 0,33 l Römerquelle Mineralwasser **3,90**
- 1/8 l Grüner Veltliner „Pepp“ 2023, *Weingut Gruber, Weinviertel* **6,00**
- 1/8 l Zweigelt Grub 2014, *Weingut Turmhof, Kamptal* **6,00**
- Espresso/Melange/Cappuccino **5,50**

Getränkepackage „Klassik mit Aperitif“

pro Person **30,30**

- 1 Glas Hausaperitif
(*Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpuree der Saison*) **8,90**
- 0,33 l Römerquelle Mineralwasser **3,90**
- 1/8 l Grüner Veltliner „Pepp“ 2023, *Weingut Gruber, Weinviertel* **6,00**
- 1/8 l Zweigelt Grub 2014, *Weingut Turmhof, Kamptal* **6,00**
- Espresso/Melange/Cappuccino **5,50**

Getränkepackage „Rauchfangkehrer klein“

pro Person **36,90**

- 1 Glas Hausaperitif
(*Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpuree der Saison*) **8,90**
- 0,75 l Römerquelle Mineralwasser **7,50**
- 1/8 l Riesling „Antonius“ 2023, *Weingut Dockner, Kremstal* **6,50**
- 1/8 l Blaufränkisch a Kira 2019, *T.FX.T, Mittelburgenland* **8,50**
- Espresso Melange/Cappuccino **5,50**

Getränkepackage „Rauchfangkehrer groß“

pro Person **49,40**

- 1 Glas Hausaperitif
(*Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpuree der Saison*) **8,90**
- 0,75 l Römerquelle Mineralwasser **7,50**
- 1/8 l Riesling „Antonius“ 2023, *Weingut Dockner, Kremstal* **6,50**
- 1/8 l Blaufränkisch a Kira 2019, *T.FX.T, Mittelburgenland* **8,50**
- Espresso/Melange/Cappuccino **5,50**
- 2 cl Österreichischer Edelbrand oder
1/16 l Eiswein Grüner Veltliner 2014, *Weingut Weinrieder, Weinviertel* **12,50**

Getränkepackage „Das Beste aus Österreich“

pro Person **59,40**

- 1 Glas Hausaperitif
(*Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpuree der Saison*) **8,90**
- 0,75 l Römerquelle Mineralwasser **7,50**
- 1/8 l Grüner Veltliner Aturo 2016, *Waldschütz, Kamptal* **12,50**
- 1/8 l Cabernet Sauvignon 2003 (Magnum), *Pasler, Neusiedlersee* **12,50**
- Espresso/Melange/Cappuccino **5,50**
- 2 cl Österreichischer Edelbrand oder
1/16 l Eiswein Grüner Veltliner 2014, *Weingut Weinrieder, Weinviertel* **12,50**



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Auszug der Getränkekarte

Wein

<input type="checkbox"/> Rauchfangkehrers Hausaperitif Klostersekt mit frischem Fruchtmousse	0,1 l	8,90
<input type="checkbox"/> Grüner Veltliner „Pepp“ 2023 Weingut Gruber, Weinviertel	0,125 l	6,00
<input type="checkbox"/> Zweigelt Grub 2014 Weingut Turmhof, Kamptal	0,125 l	6,00
<input type="checkbox"/> Klostersekt Stift Klosterneuburg	0,1 l 0,75 l	7,90 51,00
<input type="checkbox"/> Brut Rosé „Shiki Miki“ Pia Strehn, Mittelburgenland	0,1 l 0,75 l	11,90 81,00
<input type="checkbox"/> Winzersekt Brut Weingut Bründlmayer, Kamptal	0,75 l	95,00

Weinkarte auf Anfrage

<input type="checkbox"/> Römerquelle Mineralwasser prickelnd, still	0,75 l 0,33 l	7,50 3,90
---	------------------	--------------

Fruchtsäfte vom Stift Klosterneuburg

<input type="checkbox"/> Apfelsaft Naturtrüb „Idared“	0,125 l	3,50
<input type="checkbox"/> Traubensaft vom St. Laurent	0,125 l	3,90
<input type="checkbox"/> Marillennektar	0,125 l	4,90
<input type="checkbox"/> Weingartenpflirsichnektar	0,125 l	5,50

Soft Drinks

<input type="checkbox"/> Coca Cola / Coca Cola zero	0,33 l	5,50
<input type="checkbox"/> Fanta	0,33 l	5,50
<input type="checkbox"/> Sprite	0,33 l	5,50
<input type="checkbox"/> Almdudler	0,33 l	5,50
<input type="checkbox"/> Rauch Eistee	0,33 l	5,50
<input type="checkbox"/> Lobsters Tonic Water	0,2 l	7,20
<input type="checkbox"/> Lobsters Ginger Ale	0,2 l	7,20

Bier

<input type="checkbox"/> Trumer Pils	0,2 l 0,3 l	4,50 5,50
<input type="checkbox"/> Zwettler Zwickl	0,2 l 0,3 l	4,90 5,90

Kaffee/Tee

<input type="checkbox"/> Espresso		4,50
<input type="checkbox"/> Doppelter Espresso		5,50
<input type="checkbox"/> Melange		5,50
<input type="checkbox"/> Tee (verschiedene Sorten)		5,50



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Allgemeine Reservierungs- und Zahlungsbedingungen für Gruppen

Eine **Buchung** muss bis **4 Wochen vor der Veranstaltung** durch ein **Akonto von € 50,-/Gast fixiert** werden, andernfalls kann die Reservierung nicht garantiert werden. Freitag, Samstag, zur Hochsaison und während Kongressen ist mittags ein Mindestumsatz von € 50,- und abends von € 60–90,-/Gast je nach Sitzung erforderlich.

Exklusivbuchung eines ganzen Raumes auf Anfrage je nach Saison und Tageszeit € 1500,- bis € 2500,- je Raum.

Bei Vorauszahlung: 5% Skonto

Voraus- und Anzahlungen sind mittels Banküberweisung oder paylink/saferpay möglich.

Bank Austria Stephansplatz A-1010 Wien lautend auf
Restaurant Zum Weißen Rauchfangkehrer Gastronomie GmbH
IBAN: AT57 1200 0004 0515 9708
SWIFT CODE: BKAUATWW

Alle Menüs zuzüglich € 4,90 Couvert/Person. Couvert inkludiert geröstete, salzige und karamellierte **Bio**-Kürbiskerne, gesalzene Butter und verschiedene frisch aufgebackene Brotsorten. Im Bereich der Klavierbegleitung wird der gesetzliche Musikschutz für live Musik von € 2,90/Gast verrechnet.

Um eine faire Verteilung des Trinkgeldes zwischen Küche und Service zu gewährleisten, erlauben wir uns, im Namen und auf Rechnung unseres Teams 10% der Rechnungssumme als Trinkgeld vorzuschlagen.

Die **tatsächliche Teilnehmerzahl** muss bei Mittagmenü am Vortag und bei Abendmenü spätestens bis 14 Uhr bekanntgegeben werden, ansonsten werden die gebuchten Menüs verrechnet. Reservierungen, Änderungen und Stornos müssen per Fax oder E-Mail getätigt werden und gelten nur, wenn sie **vom Restaurant rückbestätigt** wurden.

Preis- und Menüänderungen vorbehaltenlich der Marktlage. Verrechnet wird nach tatsächlicher Konsumation.

Bezahlung des Restbetrages ausschließlich für die gesamte Gruppe vor Ort in bar, mit American Express, JCB, Mastercard, Visa oder Bankomatkarte.

Tischweise kann nur auf Anfrage abgerechnet werden.

Menükarten

Eine Karte pro 2 Gästen ist in den Menüpreisen enthalten. Falls ein Gast eine Menükarte mitnehmen möchte, werden € 2,-/Karte verrechnet.

Für Reservierungen gelten folgende Stornobedingungen:

Stornogebühr

bis 14 Tage vorher kostenlos*
bis 7 Tage vorher 30% der gebuchten Menüs
bis 3 Tage vorher 100% der gebuchten Menüs

**bei Totalabsage, wenn die Plätze/Menüs nicht anderweitig vergeben oder verkauft werden können (In der Regel aufgrund der Auslastung des Restaurants kein Problem).*

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Rollstühle, Kinderwägen und Kinderhochstühle sind aus feuerpolizeilichen Gründen nicht erlaubt.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Sitzplan

Weihburggasse (Eingang)



Stephanszimmer

Tisch 1 für 6/7/8 Personen
Tisch 2 für 4/5 Personen
Tisch 3 für 4 Personen
Tisch 4 für 3 Personen
Tisch 5 für 5 Personen
Tisch 6 für 6/7 Personen
Tisch 7 für 2/3 Personen
Tisch 6+7 für 8/10 Personen
maximal 35 Personen



Rauchfangkehrerstüberl

Tisch 8 für 5/6 Personen
Tisch 9 für 3/4 Personen
Tisch 10 für 3 Personen
Tisch 11 für 2 Personen
Tisch 12 für 3 Personen
Tisch 13 für 6/7/8 Personen
Tisch 14 für 3/4 Personen
maximal 30 Personen



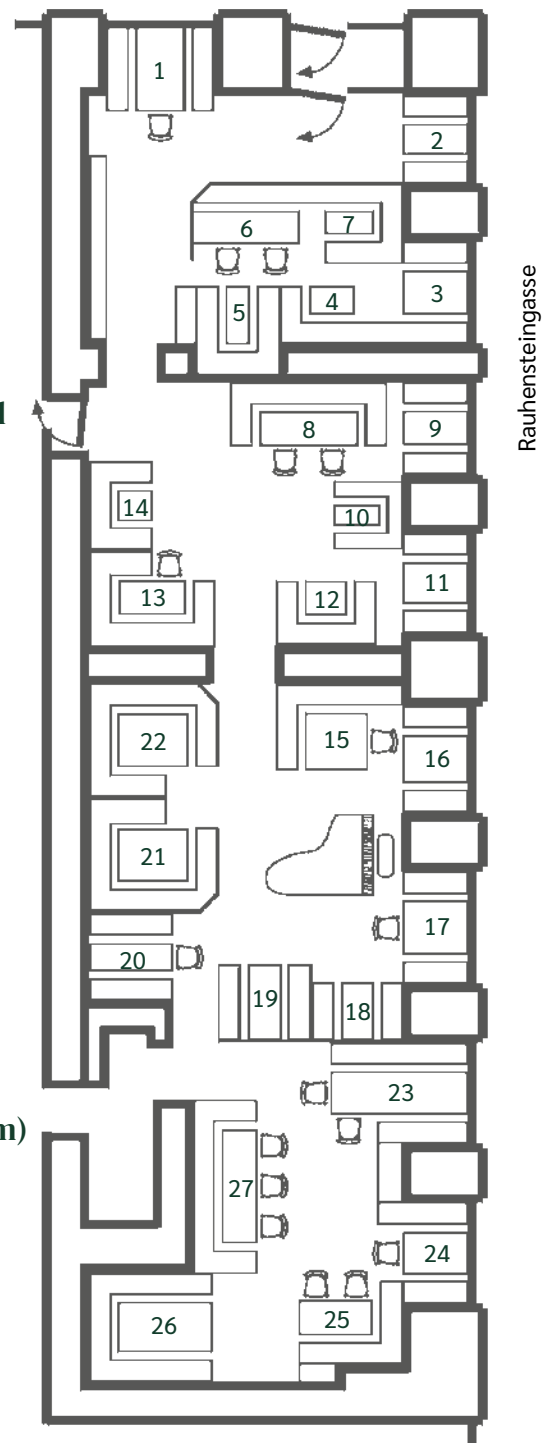
Klavierzimmer

Tisch 15 für 2/3 Personen
Tisch 16 für 2 Personen
Tisch 17 für 2 Personen
Tisch 18 für 2 Personen
Tisch 19 für 4 Personen
Tisch 20 für 3/4 Personen
Tisch 21 für 5/6 Personen
Tisch 22 für 5/6 Personen
maximal 30 Personen



Salon (Gesellschaftsraum)

Tisch 23 für 7/8 Personen
Tisch 24 für 4/5 Personen
Tisch 25 für 5/6 Personen
Tisch 26 für 7/8 Personen
Tisch 27 für 8/9/10 Personen
maximal 37 Personen



Gesamtes Restaurant

maximal 132 Gäste

Alle Räume sind klimatisiert und Nichtraucherräume.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Erinnerung an ein schönes Erlebnis

Rauchfangkehrers Geschirr

Aschenbecher	11,00
Moccatasse	12,00
Kaffeetasse	15,00
Teetasse	22,00
Schnapsspender	11,00
Rocheltglas	22,00
Zahnstocherbehälter Porzellan	75,00
Brotteller (Ø 16 cm)	14,00
Dessertteller (Ø 20 cm)	24,00
Fleischteller (Ø 31 cm)	36,00

*Das Original
zum Mitnehmen!*



Alle in der Karte angegebenen Preise sind in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben.

Restaurant Zum weissen Rauchfangkehrer Gastronomie GmbH
Weihburggasse 4, 1010 Wien / Tel. +43/1/512 34 71, Fax +43/1/512 34 71-28
info@weisser-rauchfangkehrer.at / www.weisser-rauchfangkehrer.at



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Auftragsbestätigung

Gruppenname _____

Kontakt Name _____ Mobil _____

Platzierung _____

Datum _____ Anzahl der Gäste _____

Ankunft _____ Abreise _____

Sitzung 1: 17.30/18 bis 20 Uhr
€ 50,-/60,- Mindestumsatz pro Gast

Sitzung 2: 20.15/20.30/20.45 Uhr – Open End
€ 60,-/70,- Mindestumsatz pro Gast

Sitzung 3: Start jederzeit
€ 90,-/110,- Mindestumsatz pro Gast

Menü _____ Getränke / Preise _____

Vorspeise _____ Getränkepackage _____

Suppe _____ Aperero _____

Zwischengericht _____ Weißwein _____

Hauptspeise _____ Rotwein _____

Dessert _____ Digestif _____

Käse _____ Kaffee _____

Allergien _____ Tee _____

Vegetarisch _____ Wasser _____

Menüpreis _____ Aufpreis _____

Gedeck 4,90 pro Gast Musikschutz 2,90 pro Gast

Anzahlung _____ Rabatte / Skonto _____

Bezahlung _____ Trinkgeldvorschlag 10 % des Rechnungsbetrags

Rechnungsinfos _____

Menükarten _____ Sprache _____

Dekoration _____ Logos _____

Give aways Restaurant _____

Give aways Gastgeber _____

Sonstiges _____

Reservierungsbedingungen erhalten, gelesen und einverstanden

Stempel _____ Datum / Unterschrift _____



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

Über uns

Willkommen im Herzen von Wien, wo Sie auch kulinarisch genau an der richtigen Adresse sind. Wir sind ein Restaurant mit einer wahrlich witzigen namensgebenden Geschichte – vor allem aber sind wir dafür bekannt, die österreichische Küche mit viel Raffinesse und höchstem Qualitätsanspruch auf die Teller zu bringen.

Auf zwei Dinge können Sie sich bei uns verlassen: **Saisonale und regionale Spezialitäten** werden von unserem Küchenteam mit frischen, biologischen und so weit wie möglich heimischen Zutaten zubereitet. Darüber hinaus legt unser Küchenchef großen Wert darauf, Ihnen auch die **Klassiker** absolut zeitgemäß zu servieren.

Geschichtsträchtig heißt nicht altbacken. Denn als **Traditionslokal** – wie wir es zweifelsohne sind – sehen wir absolut keinen Widerspruch zur modernen Wiener Küche. Für uns ist es selbstverständlich, dass die Zutaten für unsere Speisen zum überwiegenden Teil von Bauernhöfen stammen, die mit naturnahen Methoden arbeiten. Es ist eine Grundhaltung, dass der Weiße Rauchfangkehrer bei der Beschaffung der Lebensmittel eine sprichwörtlich weiße Weste hat. Wir kaufen aber nicht zuletzt deshalb bei nachhaltigen Betrieben ein, weil die Qualität der Produkte einzigartig ist – und das schmeckt man.

Es gibt auch viel Spannendes über **unsere Geschichte** zu erzählen. So wurde unser Restaurant bereits um 1848 gegründet und ist damit eine der traditionsreichsten Gaststätten Wiens. Es war übrigens auch das erste Restaurant von Franz Sacher, weshalb wir auch heute noch eng mit dem Sacher verbunden sind. Sacher Hotelgäste finden gerne den Weg zu uns und die legendäre, originale Sacher Torte darf auch bei uns nicht fehlen und kommt immer wieder auf unsere Dessertkarte.

Bleibt also noch das Geheimnis zu lüften, wie unser Restaurant zu seinem lustigen Namen kam. Nun, einst war es das Zunftlokal der Altwiener Kaminpfleger, doch vor allem ein Rauchfangkehrer hat wesentlich dazu beigetragen. Dieser war in jeder Hinsicht kein Kostverächter – also gewiss auch ein Feinschmecker, was schon mal hervorragend zu uns passt. Zweitens hatte es ihm auch die Bäckerin von nebenan angetan. Und drittens dürfte er ab und an etwas zu tief ins Glas geschaut und daraufhin seinen Rausch im Keller des Nachbarhauses in einem Mehltrug ausgeschlafen haben. Der Rest ist Geschichte, denn er kam am nächsten Morgen weiß bemehlt in die Gaststube...

*Ihr Wohl ist uns Anliegen.
Ihr Lob ist uns Ansporn.
Ihre Kritik ist uns Anregung.*