



# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

*Das Beste aus Österreichs Küche und Keller*



## Gruppenmenüs





## Speisekarten für Gruppen

Stellen Sie für Ihre Gruppe ein eigenes Menü zusammen.

### Mittagsmenü

<input type="checkbox"/> <b>2 Gang Menü</b>	29,50
Suppe und Hauptspeise	
<input type="checkbox"/> <b>2 Gang Menü</b>	33,50
Vorspeise oder Dessert und Hauptspeise	
<input type="checkbox"/> <b>3 Gang Menü</b>	39,50
Suppe, Hauptspeise, Dessert oder Käse	
<input type="checkbox"/> <b>3 Gang Menü</b>	45,50
Vorspeise, Hauptspeise, Dessert oder Käse	

### Vorspeisen

<input type="checkbox"/> <b>Rauchfangkehrers Carpacciovariation</b>	
Rinds-, Lamm- und Kalbscarpaccio, Rucola, Pistazien, Pinien- und geröstete Bio-Kürbiskerne	4-5-7-12
<input type="checkbox"/> <b>Marinierter Sellerie</b>	
pikanter Nusskoch, Haselnüsse, Austernpilze	1-3-4-8-12
<input type="checkbox"/> <b>Hendllebercreme</b>	
eingelegte Birne, Zwieback	3-5-7-8-12
<input type="checkbox"/> <b>Beef Tartare vom Mostviertler Ochsen</b>	
Avocado, Rührei-Espuma, Pfeffermayonnaise	4-5-7-8-10-12-14
<input type="checkbox"/> <b>Gebeizter Seesaibling vom Gut Dornau</b>	
geschmörter Fenchel, Buttermilch, Pomelo	7-10-12

### Hauptspeisen

<input type="checkbox"/> <b>Kaspressknödel</b>	
rote Rüben, braune Butter, Blattsenf	4-5-7-8-12-14
<input type="checkbox"/> <b>Hausgemachte Fusilli</b>	
Pilzschmorsauce, Walnüsse, Liebstöckel	1-3-4-8-12-14
<input type="checkbox"/> <b>Gebratenes und Gebackenes vom Steirischen Maishuhn</b>	
eingemachte Erdäpfel, Rettich, Gurke	4-5-7-8-14
<input type="checkbox"/> <b>Krautfleisch vom Bio-Schwein</b>	
Semmelknödel, Sauerrahm	4-5-7-8
<input type="checkbox"/> <b>Gratinerter Kavalierspitz vom Mostviertler Ochsen</b>	
Kräutersemmelkren, Bouillongemüse	1-4-5-7-8-14
<input type="checkbox"/> <b>Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Mühlviertler Milchkalb</b>	
(Menüpreis + € 5,-)	
frittierte Petersilie, Erdäpfel-Mayonnaisesalat, Preiselbeeren	4-5-8-14
<input type="checkbox"/> <b>Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Gustino-Schweinsrücken</b>	
frittierte Petersilie, Erdäpfel-Mayonnaisesalat, Preiselbeeren	4-5-8-14
<input type="checkbox"/> <b>Gebratene Lachsforelle vom Gut Dornau</b>	
(Menüpreis + € 5,-)	
geschmorte Steckrübe, Olivencreme, Paradeiser	4-7-10
<input type="checkbox"/> <b>Geschmortes Backerl vom Mostviertler Ochsen</b>	
(Menüpreis + € 5,-)	
Lauch, cremiger Grieß, Linsen	4-7-8-12-14

### Abendmenü

<input type="checkbox"/> <b>3 Gang Menü</b>	39,50
Suppe und Hauptspeise, Dessert oder Käse	
<input type="checkbox"/> <b>3 Gang Menü</b>	45,50
Vorspeise, Hauptspeise, Dessert oder Käse	
<input type="checkbox"/> <b>4 Gang Menü</b>	55,50
Vorspeise und/oder Suppe, Hauptspeise, Dessert und/oder Käse	

### Suppen\*

<input type="checkbox"/> <b>Zwiebelsuppe</b>	
eingelegte Pilze, Brotschips	1-4-8-12
<input type="checkbox"/> <b>Petersiliencremesuppe</b>	
Rehsaftschinken, gebratene Petersilienwurzel	4-7-12
<input type="checkbox"/> <b>Rinderkraftsuppe</b>	
kleine Einlagenvariation	1-4-5-7-8

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

### Dessert

<input type="checkbox"/> <b>Zitronensorbet</b>	
Paranusschip	1-3
wahlweise mit 2cl Wodka oder 2cl Winzersekt	12
(Menüpreis + € 2,50,-)	
<input type="checkbox"/> <b>Quitten-Kaltschale</b>	
Mürbteig, Parisercreme	1-3-8-12
<input type="checkbox"/> <b>Apfelstrudel</b>	
Sauerrahmeis, Schlagobers	5-7-8-12
<input type="checkbox"/> <b>Brandteigkrapferl</b>	
Vanillecreme, Apfelsorbet	5-7-8
<input type="checkbox"/> <b>Frischer Obstsalat</b>	*nur ab 15 PAX*
Fruchtsorbet	12
<input type="checkbox"/> <b>Karamellisierte Mini-Kaiserschmarren</b>	
aus Bio-Eiern vom Dinkelhof, Sauerrahmeis, Zwetschkenröster	5-7-8-12

### Käse vom Pöhl am Naschmarkt

<input type="checkbox"/> Auswahl an perfekt gereiften Käsen	3-7-14
---	--------

= 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 RAUCHFANGKEHRE R

*Das Beste aus Österreichs Küche und Keller*

## Menüvorschläge für Gruppen

### 2-Gang Mittagsmenü

#### Krautfleisch vom **Bio**-Schwein

Semmelknödel, Sauerrahm

#### Brandteigkrapferl

Vanillecreme, Apfelsorbet



### 3-Gang Menü mit Fisch

(Menüpreis + € 5,-)

**Gebeizter Seesaibling vom Gut Dornau**  
geschmorter Fenchel, Buttermilch, Pomelo

**Gebratene Lachsforelle vom Gut Dornau**  
geschmorte Steckrübe, Olivencreme, Paradeiser

#### Brandteigkrapferl

Vanillecreme, Apfelsorbet



### 3-Gang Menü mit Kalbschnitzel

(Menüpreis + € 5,-)

#### Rinderkraftsuppe

kleine Einlagenvariation

#### Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel vom Mühlviertler Milchkalb

frittierte Petersilie, Erdäpfel-Mayonnaisesalat,  
Preiselbeeren

#### Apfelstrudel

Sauerrahmeis, Schlagobers



### 3-Gang Menü mit Wahlmöglichkeit

(Menüpreis + € 5,-)

#### Marinierter Sellerie

pikanter Nusskoch, Haselnüsse, Austernpilze

**Gebratenes und Gebackenes vom Steirischen Maishuhn**  
eingemachte Erdäpfel, Rettich, Gurke

*oder*

#### Geschmortes Backerl vom Mostviertler Ochsen

Lauch, cremiger Grieß, Linsen

#### Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren

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

### 4-Gang Menü vegan

#### Marinierter Sellerie

pikanter Nusskoch, Haselnüsse, Austernpilze

#### Zwiebelsuppe

eingekochte Pilze, Brotchips

#### Hausgemachte Fusilli

Pilzschmorsauce, Walnüsse, Liebstöckel

#### Quitten-Kaltschale

Mürbteig, Parisercreme



### 4-Gang Menü mit Kaiserschmarrn

#### Rauchfangkehrers Carpacciovariation

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

#### Zwiebelsuppe

eingekochte Pilze, Brotchips

#### Gratinierter Kavalierspitz vom Mostviertler Ochsen

Kräutersemmelkren, Bouillongemüse

#### Karamellisierter Mini-Kaiserschmarren

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



### 4-Gang Menü mit Wahlmöglichkeit

(Menüpreis + € 10,-)

#### Beef Tartare vom Mühlviertler Ochsen

Avocado, Rührei-Espuma, Pfeffermayonnaise

#### Petersiliencremesuppe

Rehsaftschinken, gebratene Petersilienvorwurzel

#### Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel

#### vom Mühlviertler Milchkalb

frittierte Petersilie, Erdäpfel-Mayonnaisesalat,  
Preiselbeeren

*oder*

#### Gebratene Lachsforelle vom Gut Dornau

geschmorte Steckrübe, Olivencreme, Paradeiser

#### Quitten-Kaltschale

Mürbteig, Parisercreme



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



### Gratinerter 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:

**59,90**

### 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

1/8 l Blaufränkisch 2015, Weingut Szemes

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**

<input type="checkbox"/> ■ 0,33 l Römerquelle Mineralwasser	3,90
■ 1/8 l Grüner Veltliner „Pepp“ 2023, Weingut Gruber	6,00
■ 1/8 l Zweigelt Grub 2014, Weingut Turmhof	6,00
■ Espresso/Melange/Cappuccino	5,50

### Getränkepackage „Klassik mit Aperitif“

pro Person **30,30**

<input type="checkbox"/> ■ 1 Glas Hausaperitif (Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpüree der Saison)	8,90
■ 0,33 l Römerquelle Mineralwasser	3,90
■ 1/8 l Grüner Veltliner „Pepp“ 2023, Weingut Gruber	6,00
■ 1/8 l Zweigelt Grub 2014, Weingut Turmhof	6,00
■ Espresso/Melange/Cappuccino	5,50

### Getränkepackage „Rauchfangkehrer klein“

pro Person **36,90**

<input type="checkbox"/> ■ 1 Glas Hausaperitif (Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpüree der Saison)	8,90
■ 0,75 l Römerquelle Mineralwasser	7,50
■ 1/8 l Riesling „Antonius“ 2023, Weingut Dockner	6,50
■ 1/8 l Blaufränkisch 2015, Weingut Szemes	8,50
■ Espresso Melange/Cappuccino	5,50

### Getränkepackage „Rauchfangkehrer groß“

pro Person **49,40**

<input type="checkbox"/> ■ 1 Glas Hausaperitif (Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpüree der Saison)	8,90
■ 0,75 l Römerquelle Mineralwasser	7,50
■ 1/8 l Riesling „Antonius“ 2023, Weingut Dockner	6,50
■ 1/8 l Blaufränkisch 2015, Weingut Szemes	8,50
■ Espresso/Melange/Cappuccino	5,50
■ 2 cl Österreichischer Edelbrand oder 1/16 l Eiswein Grüner Veltliner 2014, Weingut Weinrieder	12,50

### Getränkepackage „Das Beste aus Österreich“

pro Person **60,40**

<input type="checkbox"/> ■ 1 Glas Hausaperitif (Klostersekt mit hausgemachtem Fruchtpüree der Saison)	8,90
■ 0,75 l Römerquelle Mineralwasser	7,50
■ 1/8 l Grüner Veltliner Alte Reben 2014, Weingut Hager	12,50
■ 1/8 l Arachon (Magnum), T.FX.T	13,50
■ Espresso/Melange/Cappuccino	5,50
■ 2 cl Österreichischer Edelbrand oder 1/16 l Eiswein Grüner Veltliner 2014, Weingut Weinrieder	12,50



Restaurant

# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRE R

*Das Beste aus Österreichs Küche und Keller*

## Auszug der Getränkekarte

### Wein

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

### Weinkarte auf Anfrage

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

### Fruchtsäfte vom Stift Klosterneuburg

<input type="checkbox"/> Apfelsaft Naturtrüb „Idared“	0,125 l	<b>2,95</b>
<input type="checkbox"/> Traubensaft vom St. Laurent	0,125 l	<b>3,75</b>
<input type="checkbox"/> Marillennektar	0,125 l	<b>4,45</b>
<input type="checkbox"/> Weingartenpfirsichnektar	0,125 l	<b>4,95</b>

### Soft Drinks

<input type="checkbox"/> Coca Cola / Coca Cola zero	0,33 l	<b>5,50</b>
<input type="checkbox"/> Fanta	0,33 l	<b>5,50</b>
<input type="checkbox"/> Sprite	0,33 l	<b>5,50</b>
<input type="checkbox"/> Almdudler	0,33 l	<b>5,50</b>
<input type="checkbox"/> Rauch Eistee	0,33 l	<b>5,50</b>
<input type="checkbox"/> Tonic Water Thomas Henry	0,2 l	<b>6,20</b>

### Bier

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

### Kaffee/Tee

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



Restaurant

# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRE R

*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 karamellisierte **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 Mittagsmenüs am Vortag und bei Abendmenüs spätestens bis 14 Uhr bekanntgegeben werden, ansonsten werden die gebuchten Menüs verrechnet. Reservierungen, Änderungen und Stornos müssen per Fax oder E-Mail getätigkt werden und gelten nur, wenn sie **vom Restaurant rückbestätigt** wurden.

**Preis- und Menüänderungen vorbehaltlich 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, Kinderwagen und Kinderhochstühle sind aus feuerpolizeilichen Gründen nicht erlaubt.



# Restaurant

## ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

*Das Beste aus Österreichs Küche und Keller*

### Sitzplan



#### 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*



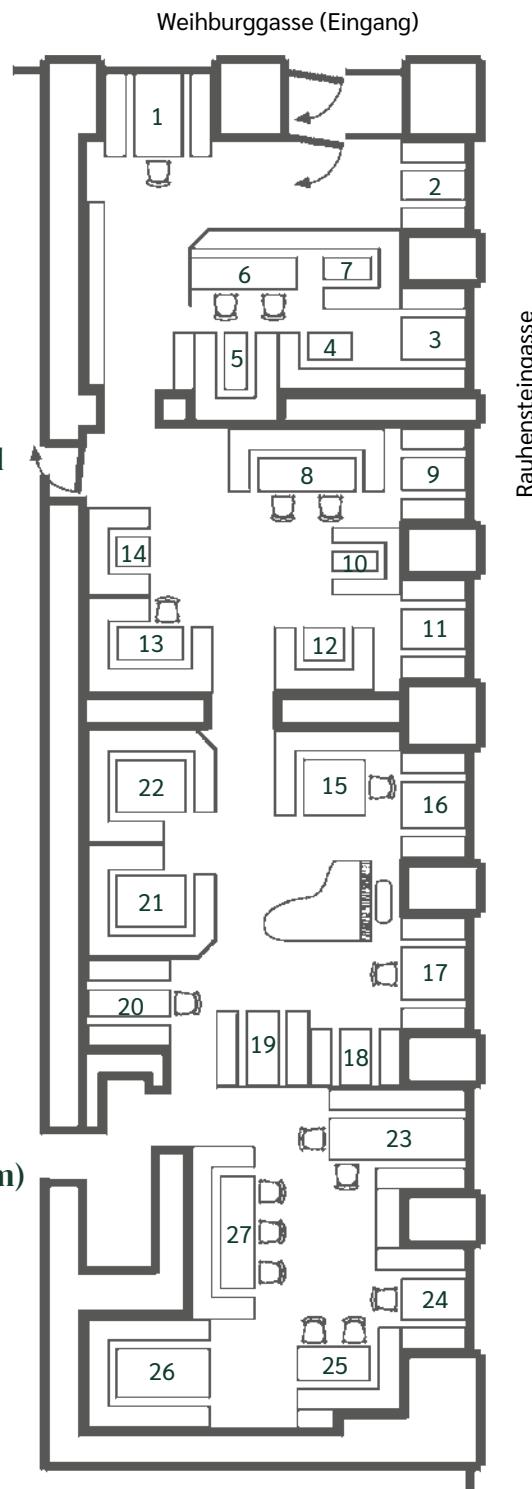
#### Klavierzimmer

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

*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](mailto:info@weisser-rauchfangkehrer.at) / [www.weisser-rauchfangkehrer.at](http://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

Apero

Zwischengericht

Weißwein

Hauptspeise

Rotwein

Dessert

Digestif

Käse

Kaffee

Allergien

Tee

Vegetarisch

Wasser

Menüpreis

Aufpreis

Gedeck 4,90 pro Gast

Musikschatz 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 Mehltrog 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.*