

Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche



Vorspeisen

- Ofenkarfiol**  17,50
Bröselmargarine, Salatherzen, Sonnenblumenkerne 3-4-8-12
- Kalbskopf Leberkäs** 19,50
Hüttenkäse, Senf, Lauch 4-7-8-12-14
- Rauchfangkehrers Carpacciovariation** 21,90
hauchdünne Scheiben vom Rind-, Lamm- und Kalbsrücken mit Rucola, Pistazien, Pinien- und gerösteten **Bio**-Kürbiskernen 4-5-7-12
- Mariniertes Matjes-Heringsfilet** 22,50
Rote Rübe, Apfel, Kren 4-7-8-10-12-14
- Beef Tartare vom Mostviertler Ochs** 23,90
Avocado, Rührei-Espuma, Pfeffermayonnaise 4-5-7-8-10-12-14

Suppen*

- Sellerie-Erbsencremesuppe**  9,50
Rollgerstel, Kerbel 1-4-8-12
 - Erdäpfel-Pilzsuppe** 9,90
Blutwurst, Majoran 4-7-8-12
 - Rinderkraftsuppe** 9,90
Variation von Einlagen 1-4-5-7-8
-  *„mit Sinn“: mit jedem Teller Suppe geht 1 Euro an die Wiener Tafel suppemit Sinn.at

Spezialitäten der österreichischen Küche

- Erdäpfelgulasch**  22,50
Wasserspatzen, gepickelte Gurken, Paprika 4-8-12-14
- Gebratene Zwiebelpanzen**  23,50
Graukäse, **Bio**-Ei vom Dinkelhof, Kraut 3-4-5-7-8-12
- Gebratene Maishuhnbrust** 25,50
Spinat, Champignons, Couscous 3-4-5-7-8-12
- Gesurte Backerl vom **Bio**-Schwein** 27,50
Linsen, Karotte, Perlzwiebel 4-5-7-8-12-14
- Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel**
 - vom **Gustino**-Schweinsrücken 27,90
 - vom **Mühlviertler** Milchkalb 31,90
- Preiselbeeren zuzüglich** 2,50
paniert mit **Bio**-Eiern vom Dinkelhof, souffliert in Butterschmalz, serviert mit frittiertes Petersilie und Erdäpfel-Mayonnaisesalat 4-5-8-14
- Gratinierter Kavalierspitz vom Mostviertler Ochs** 31,50
Kräutersemmelkren, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14
- Geschmortes Schulterscherzel vom Mostviertler Ochs** 33,50
Erdäpfelpüree, Goldrüben, Brokkoli 1-4-7-8-12
- Rosa gebratene Lammhüfte** 1-4-5-7-8-12-14 35,50
Avocado-Ravioli, Artischocken, weiße Bohnen
- Gebratenes Saiblingsfilet vom Gut Dornau** 35,50
Rettich, Verjus, Butterockerl 4-5-7-8-10-12

Klassisches Rauchfangkehrermenü

Rauchfangkehrers Carpacciovariation
hauchdünne Scheiben vom Rind-, Lamm- und Kalbsrücken mit Rucola, Pistazien, Pinien- und gerösteten **Bio**-Kürbiskernen 4-5-7-12



Erdäpfel-Pilzsuppe
Blutwurst, Majoran 4-7-8-12



Gratinierter Kavalierspitz vom Mostviertler Ochs
Kräutersemmelkren, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14



Grießkoch
Ananas, Kokos 5-7-8-12

4-Gang 59,50
3-Gang mit Suppe 43,50
3-Gang mit Vorspeise 49,50

Weinbegleitung nach Konsumation

- Sauvignon Blanc J.D. 2023, Dockner, Kremstal, 1/8 l 7,50
- Blafränkisch a'Kira 2019, T.FX.T, Mittelburgenland, 1/8 l 8,50
- Eiswein Grüner Veltliner 2014, Weinrieder, Weinviertel, 1/16 l 12,50

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

 = vegan

 = vegetarisch

Couvert (geröstete, salzige und karamellierte **Bio**-Kürbiskerne, gesalzene Butter und verschiedene Bio-Brotarten der **Bio**-Bäckerei Steiner in Tulln) pro Person € 4,90.
Musikbeitrag (Stüberl, Klavierzimmer, Salon) pro Person € 2,90. Ab 5 Gästen wird ein freiwilliges Trinkgeld von 10 % vorgeschlagen. Einzelrechnungen bei großen Tischen nur auf Anfrage und mit Barzahlung. Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche

Wie das Restaurant zu seinem lustigen Namen kam

Unser Restaurant wurde bereits um 1848 gegründet und ist damit eine der traditionsreichsten Gaststätten Wiens. Apropos: Es war auch das erste Restaurant von Franz Sacher, dem Erfinder der legendären Sacher Torte. Unsere zwei Traditionsbetriebe stehen auch heute noch in enger Verbindung.

Ein anderer Teil der Geschichte ist, dass unser Restaurant einst das Zunftlokal der Altwiener Kaminpfleger war. Besagter Rauchfangkehrer war in jeder Hinsicht kein Kostverächter und häufig hier oder nebenan bei der Bäckerin anzutreffen, die es ihm

sehr angetan hatte. Als er eines Tages zu tief ins Glas geschaut hatte und seinen Rausch im Keller des Nachbarhauses in einem Mehltrug ausschlafen wollte, wusste er wohl noch nicht, dass er zu unserem Namenspatron werden würde. Doch er kam am nächsten Morgen weiß bemehlt in die Gaststube und der Rest ist Geschichte.

Ein lustiger Name alleine genügt freilich nicht. Genießen Sie die unnachahmliche Atmosphäre, die unserem Lokal auch heute noch innewohnt, und freuen Sie sich auf die besten Spezialitäten aus der Wiener Küche sowie aus unserem gut gefüllten Keller.



Biologische Zutaten & nachhaltige Küche

Wir geben Ihnen nicht nur ein, sondern zwei Versprechen. Zum einen legen wir großen Wert darauf, Ihnen die Klassiker der österreichischen Küche zeitgemäß zu servieren. Zum anderen sind Regionalität, Saisonalität und frische, biologische Zutaten für uns selbstverständlich.

Deshalb kommt das bei uns verwendete Fleisch von Rindern aus Mutterkuhhaltung, die Eier stammen von glücklichen Hühnern und Fisch, Gemüse, Obst, Käse, Brot und Wein von Lieferant*innen, die wir kennen und lieben – ganz ohne lange Transportwege.

Wir können Ihnen hier leider nicht alle, aber ein paar unserer Partner*innen vorstellen:

Bunte Vielfalt von Gemüsemanufaktur Bauer



In der Gemüsemanufaktur Bauer in Stetten fehlt es bei der Arbeit mit den Pflanzen nicht an Kreativität und Experimentierfreude. So zählen Produkte wie Erbsensprossen, der Wildbrokkoli „Spigariello“, lila Radieschen, gelbe Wassermelonen, rosa Ribisel, Kilometerbohnen, Gurkenmelonen sowie kunterbunte essbare Blüten und Kräuter zum Repertoire.

Kreative Brotideen in Bio-Qualität von Steiner Brot



Bedingungslose Hingabe zum Bäckerhandwerk ist nur ein Geheimnis des Erfolgs der Tullner Traditionsbäckerei. Für seine anspruchsvollen Kund*innen werden laufend außergewöhnliche Produkte und einzigartige Brotmischungen kreiert.

Täglich frischer Fisch vom Gut Dornau



Aus den Fischteichen des Gut Dornau, die von Triesting und Piesting mit kristallklarem Wasser versorgt werden, kommen die frischesten Forellen, Lachsforellen, Saiblinge, Bachsaiblinge, Zander, Karpfen, Huchen und Welse. Sie werden in der Früh gefangen und täglich frisch in gekühlten Transportern geliefert.

Charakterstarkes von Gut & Gern



Ein respektvolles Miteinander sichert beste Qualität der Rohstoffe, aus denen mit viel Liebe in Handarbeit Ziegenmilchprodukte hergestellt werden. Die Ziegen werden handgemolken, die Verarbeitung der Rohmilch erfolgt direkt am Hof zu feinem Joghurt, Aufstrichen, Frischkäse und Schnittkäse.