



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche



Vorspeisen

- Pikanter Brokkoli**  17,50
Mangold, Kichererbsen, Erdnüsse 1-4-8-9-13
- Paradeiser-Schafgarbesalat**  19,50
Gut & Gern Ziegenfrischkäse,
Stachelbeere, roter Zwiebel 4-7-8-12-14
- Rauchfangkehrers Carpacciovariation** 19,50
hauchdünne Scheiben vom Rind-, Lamm-
und Kalbsrücken mit Rucola, Pistazien, Pinien-
und gerösteten **Bio**-Kürbiskernen 4-5-7-12
- Tartare vom Mühlviertler Milchkalb** 21,90
weiße Bohnen, **Bio**-Ei vom Dinkelhof,
Sardellen-Crostini 4-5-8-10-12-14
- Gebeizte Lachsforelle vom Gut Dornau** 23,50
Wassermelone, Gurke 1-7-9-10

Suppen*

- Geeiste Suppe vom gelben Paprika**  9,50
Olivenchip, Kresse 4-12
- Schottsuppe**  9,90
Eierschwammerl, geröstetes Brot 1-4-7-8
- 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

- Sauerrahmspatzn mit Bio-Ei vom Dinkelhof**  22,50
gebratener Chinakohl, Blattsalat 4-5-7-8
- Roggen-Schlutzkrapfen**  24,50
Artischocken, Spinat, Paradeiser 1-3-4-8-12
- Gefüllte Brust vom Sulmtaler Maishuhn** 26,50
Eierschwammerl, Erdäpfelomelette, Karfiol 4-5-7-8-12
- Wildschweinragout** 27,50
Grünpargel, Oliven, Böhmisches Knödel 3-4-5-7-8-12
- Geräuchertes und geschmortes Gschnatter vom Mostviertler Ochsen** 29,50
Kukuruz, cremiger Sonnenweizen, Fisolen 4-7-8-12-14
- Gegrilltes Bio-Schweinskotelette** 29,50
Spitzkraut, Ofenerdäpfel, breite Bohnen 4-7-8-12-14
- Gratinierter Kavalierspitz vom Mostviertler Ochsen** 29,50
Kräutersemmelkren, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14
- Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel**
■ vom Gustino-Schweinsrücken 27,90
■ vom Mühlviertler Milchkalb 31,90
Preiselbeeren zuzüglich 2,00
paniert mit **Bio**-Eiern vom Dinkelhof, souffliert
in Butterschmalz, serviert mit frittiertes Petersilie
und Erdäpfel-Mayonnaisesalat 4-5-8-14
- Gedämpfter Seesaibling vom Gut Dornau** 33,50
Erbsen, Kohlrabi, Erdäpfel-Schnittlauchfond 4-5-7-8-10

Klassisches Rauchfangkehrermenü

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



Schottsuppe

Eierschwammerl, geröstetes Brot 1-4-7-8



Gratinierter Kavalierspitz vom Mostviertler Ochsen

Kräutersemmelkren, Bouillongemüse 1-4-5-7-8-14



Himbeer-Kaltschale

Mohng Gebäck, Sojajoghurt-Sorbet 1-3-8-12

4-Gang 55,50

3-Gang mit Suppe 39,50

3-Gang mit Vorspeise 45,50

Weinbegleitung nach Konsumation

Gemischter Satz DAC 2023, Fuhrgasl Huber, Wien, 1/8l 7,50

Zweigelt Grub 2014, Turmhof, Kamptal, 1/8l 6,00

Auslese Muskat Ottonel 2015, Nekowitsch, Neusiedlersee, 1/8l 7,50

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 € 4,50.
Musikbeitrag (Stüberl, Klavierzimmer, Salon) pro Person € 2,75. 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.