

Herzlich willkommen im Wiener Rathauskeller

1899 wurde der **Wiener Rathauskeller** vom damaligen Wiener Bürgermeister Dr. Karl Lueger mit einem Hoch auf „Seine K.u.K. Apostolische Majestät, Kaiser Franz Josef I.“ feierlich eröffnet und gilt bis heute auch als **Sitz des „guten Geschmacks“**.

Im Wiener Rathauskeller treffen **Tradition und Genuss** einzigartig aufeinander. Im einmaligen

Ambiente der traditionsreichen Säle und Stuben macht das Feiern und Genießen doppelt so viel Spaß.

Unser Hauptaugenmerk gilt der **Wiener Küche mit zeitgenössischen Variationen**.

Wir sind stets darum bemüht, Ihnen beste Qualitätsprodukte regionaler und biologischer Herkunft zu servieren und Sie mit köstlichen Speisen zu verwöhnen.

Wir verkörpern Natürlichkeit, Bodenständigkeit, Echtheit sowie Regionalität, Innovation & Tradition und zeigen Ihnen damit **die schönsten Seiten der Wiener Küche**.

Vielen Dank, dass Sie da sind und Guten Appetit!

Ihr Wiener Rathauskeller-Team

Feinste Wiener Küche

Die Ursprünge der Wiener Küche

Der italienische Einfluss seit etwa 1600 lässt sich an bis heute gebräuchlichen Namen von Zutaten und Gerichten ablesen: Risibisi, Melanzani, Maroni, Biskotte, Zitrone.

Im 18. Jahrhundert begann sich der französische Einfluss durchzusetzen – analog der französischen

Etikette und Sprache in der Diplomatie – und so wurde etwa die Bezeichnung „Bouillon“ in gutbürgerlichen Kreisen für Suppe üblich.

Ende des 18. Jahrhunderts erschien in deutschsprachigen Kochbüchern der Begriff „Wiener Küche“ und wurde fälschlicherweise mit der österreichischen Küche gleichgesetzt.

„Die Süddeutsche Küche“ von Katharina Prato – 1858 in Graz erschienen – war eines der ersten Kochbücher, das neben der österreichischen und speziell der Wiener Küche auch ungarische, südslawische, polnische, italienische, jüdische und böhmische Elemente miteinbezog.

Die traditionelle Wiener Küche ist geprägt von den früheren Einflüssen der Zuwanderer aus den Regionen und Ländern der K.u.K.-Monarchie.

Bedingt durch die Lage der Stadt nahe der Grenze zu Ungarn, Böhmen und Mähren finden sich vor allem Speisen aus diesen Länder auf den Speisekarten.

So stammen das Gulasch mit seinen Wiener Varianten – dem Wiener-, Fiaker- und dem Zigeuner-Gulasch aus Ungarn, während der hauchdünne, von Hand gezogene Teig aus der türkischen Küche übernommen wurde.

Aus Böhmen kamen vor allem die Mehlspeisen, wie Golatschen und Palatschinken, aber auch die Knödel die es in zahlreichen Variationen gibt.

Genießen Sie bei uns also einen Streifzug durch die Wiener Küche – guten Appetit!

Vorspeisen

Hausgemachte Schwammerlsulz ^{A, O} mit Minze-Salat und Estragon	7,50
Lauwarmer, marinierter Donauschill ^{A, F, D, N} auf Karotten-Fisolen-Salat	7,50
Mariniertes Kalbszüngerl ^{H, L} mit Kernöl-Gemüse-Vinaigrette, Kren und Radicchio-Sprossen-Salat	8,90
Wiener Rindfleischsalat ^{C, L, M} auf blanchierten Ochsenherz-Paradeisern mit rotem Zwiebel und Vogerl-Salat	6,90
In Speck gebratener Ziegenkäse ^{G, O} auf Kräuter-Blattsalat mit Basilikum-Öl	9,50

Suppen

Kräftige Wiener Rindsuppe ^{L, M} wahlweise mit Frittaten ^{A, C, G} , Grießnockerl ^{A, C} , Leberknödel ^{A, C} oder Fadennudeln ^{A, C}	4,80
Kalte Paradeisersuppe ^{A, D, L} mit in Erdäpfel-Vodka mariniertem Paradeiser-Concassée	6,30

Gedeck mit Brot und Aufstrich € 2,50 pro Person

Unsere Spezialität: Der Rostbraten

Das Braten auf dem Rost ist eines der ältesten Garverfahren, welches bereits zur Zeit der Römer bekannt war. Funde von Utensilien aus der damaligen Zeit (z.B. Bratroste) sowie römische Kochbücher beweisen diese Form der Kochtechnik. Das römische Kochbuch „De re coquinaria“ von Apicius (entstanden in der 2. Hälfte des 1. Jahrhunderts v. Chr.) beinhaltet bereits ein Rezept von Fleischrouladen, die auf dem Rost bei kleinem Feuer nach vorangegangener Bräunung im Bratrohr getrocknet werden.

Auch in mittelalterlichen Kochbüchern findet das Braten auf dem Rost als eine Zubereitungsart Erwähnung. Wurde früher der Rostbraten auf dem Rost zubereitet, setzte sich mit der Zeit zunehmend das Braten und Dünsten in der Pfanne durch.

1740 wird in „Nutzliches Koch-Buch“ (in Steyr, Oberösterreich erschienen) von Ignaz Gartler eine Zwischenform des Rost-Bratens und -Dünstens beschrieben.

Um 1800 kannte man in der Wiener Küche bereits gegrillten, gedünsteten, gefüllten, faschierten und gebackenen Rostbraten, sowie Zwiebelrostbraten, Rostbraten mit Rahm-Soße, Kohl, Malaga (= Wein) und gebackenen oder gekochten Zwiebeln. Ferner gab es Rostbraten mit Knoblauch, natur, mit Erdäpfeln, mit Reis und Paradiesäpfeln, mit Sardellen.

J.M. Heitz (1902) nennt den Zwiebelrostbraten „Rostbraten aux oignons à la Viennoise“, was einen engen Bezug zu Wien schließen lässt.

Der Rostbraten kann auf unterschiedliche Art hergestellt werden, und wir bieten Ihnen hiermit eine Auswahl der besten Rostbraten-Rezepte an:

Unsere Rostbraten-Variationen

Gebackener Rostbraten ^{A, C, L, M}	
mit hausgemachtem Kipfler-Erdäpfelsalat	16,20
Esterházy-Rostbraten ^{A, C, G, L, M, O}	
mit Brioche-Serviettenknödel und Senfgurke	16,20
Champignon-Rostbraten ^{A, G, L, M, O}	
mit gebutterten Tagliatelle	15,90
Reind'I-Rostbraten ^{A, G, L, M, O}	
mit cremigem Erdäpfelpüree und Salzgurke	15,90
Eierschwammerl-Rostbraten ^{A, C, G, L, M, O}	
mit gebutterten Nockerl	16,20
Zwiebel-Rostbraten ^{A, G, L, M, O}	
mit Rosmarin-Braterdäpfel und Senfgurke	14,90

Wählen Sie Ihren Rostbraten
kurz angebraten oder als
gedünsteten Rostbraten!

Hauptspeisen

Alt Wiener Backfleisch A, C, G, M, O mit knackigem Feldsalat und Paprikastreifen	15,10
Gekochter Tafelspitz A, C, F, G, L, M, O mit Wurzelgemüse, Erdäpfelrösti, Rahm-Dill-Fisolen, Apfelkren u. Schnittlauchsauce	16,20
Wiener Schnitzel vom Kalb A, C, L, M mit hausgemachtem Erdäpfelsalat	21,50
Ausgelöstes Backhend'l A, C, G, L, M mit Erdäpfel-Gurken-Salat	12,50
Überbackene Schinkenrahmfleckerl A, C, D, G, H, O mit kleinem Blattsalat	11,90
Eierschwammerl à la Creme A, C, G, L, O mit Serviettenknödel	12,90
Eiernockerl A, C, G, O mit grünem Salat	11,90
Gebratenes Saiblingsfilet A, C, D, G, H, O im Mandelbutter mit Petersilie-Erdäpfel und Wurzelgemüse	16,90

Dessert & Käse

Sauerkirsch-Strudel A, C, F, G, H mit Vanille-Eis und Schlagobers	6,00
Ribisel-Fleck A, C, G mit Eierlikör-Creme	5,90
Marillen-Palatschinken (2 Stück) A, C, G frisch aus der Pfanne	4,90
Gestürzte Vanillecreme C, G, O mit Himbeerröster und Schlagobers	5,90
Österreichische Käse-Variation A, F, G, H, N, O 5 verschiedene Käse-Sorten mit Trauben, Nüssen und Brot	14,00

Unsere Sommer-Aperitifs

Beerenspritzer [○]		
Prosecco mit Mineralwasser, Holundersirup und frischen Beeren	0,25 l	5,10
Aperol Fizz [○]		
Aperolspritzer mit frischem Zitronensaft und Zuckersirup	0,25 l	5,10
Tocco Rosso [○]		
Campari mit Prosecco, Holunderblütensirup und frischer Minze	0,25 l	5,10

Aperitif

Martini rosso [○] / extra dry [○]	5 cl	4,80
Aperolspritzer [○]	0,25 l	4,90
Schlumberger Sparkling Brut [○]	0,1 l	7,50
	0,75 l	55,60
Schlumberger Sparkling Brut mit Orangensaft [○]	0,1 l	7,50
Roederer Brut Premier	0,375 l	65,90

Longdrinks

Campari Soda	4 cl	6,90
Campari Orange	4 cl	7,50
Vodka Lemon	4 cl	7,50
Vodka Orange	4 cl	7,50
Rum Cola	4 cl	7,50
Whiskey Cola ^A	4 cl	7,50
Gin Tonic	4 cl	7,50

Alkoholfrei

Hausgemachter Basilikum-Zitronen-Eistee	0,25 l	3,30
	0,5 l	5,40
Hausgemachte Pfirsich-Lavendel-Limonade	0,25 l	3,30
	0,5 l	5,40
Frucade Orange	0,35 l	3,30
Almdudler	0,35 l	3,30
Coca-Cola	0,33 l	3,30
Coca-Cola light	0,33 l	3,30
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,40
Schweppes Tonic Water	0,2 l	3,40
Bio Apfelsaft naturtrüb Topaz, Obsthof Göthans	0,25 l	4,10
Bio Apfelsaft naturtrüb Topaz gespritzt, Obsthof Göthans	0,25 l	3,20
	0,5 l	6,40
Birnsaft naturtrüb Williams, Obsthof Göthans	0,25 l	4,10
Birnsaft naturtrüb Williams gespritzt, Obsthof Göthans	0,25 l	3,20
	0,5 l	6,40
Bio Traubensaft naturtrüb (Demeter-Qualität), Meinklang	0,25 l	4,90
Bio Traubensaft naturtrüb (Demeter-Qualität) gespritzt, Meinklang	0,25 l	3,50
	0,5 l	7,00
Pago Fruchtsaft		
Apfel, Johannisbeere, Marille, Orange	0,2 l	3,30

*Jugendgetränk

Mineralwasser

Vöslauer Mineralwasser prickelnd *	0,33 l	3,00
	0,75 l	5,90
Vöslauer Mineralwasser ohne *	0,33 l	3,00
	0,75 l	5,90
San Pellegrino	0,75 l	9,90
Acqua Panna	0,75 l	9,90

Bier

Ottakringer Zwickl ^A	0,2 l	2,90
	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,90
Ottakringer Wiener Original ^A	0,2 l	2,90
	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,90
Ottakringer Radler	0,5 l	4,60
Hefe-Weißbier	0,5 l	5,20
Null Komma Josef alkoholfrei	0,33 l	3,90

Österreichischer Wein

Kostbare Kultur, besonderer Genuss

Klein und fein – das ist österreichischer Wein im internationalen Vergleich. Kein Allerwelts-Wein, sondern eine rare Besonderheit. Wein aus Österreich gilt derzeit als eines der interessantesten Phänomene der Weinwelt: Er ist auf jeder guten Weinkarte zu finden, er wird von Weinkennern geschätzt und von Journalisten gelobt – und nicht selten spricht man von einem österreichischen Weinwunder.

Was aber ist es, das den Wein aus Österreich so besonders macht? Dafür gibt es viele Gründe, und das Zusammenspiel aller Faktoren sorgte für den einzigartigen Qualitätsboom der letzten Jahrzehnte. Ganz wesentlich ist die Weintradition: Weinbau ist auf dem Gebiet des heutigen Österreich schon seit Jahrtausenden verwurzelt. Weinreben gehören zum Landschaftsbild, zur Kultur und zum gelebten Alltag. In diesem Zusammenhang sind auch die typischen Rebsorten Österreichs zu sehen, von denen viele ausschließlich in den heimischen Weinbaugebieten verbreitet sind. Dort finden sie in Kombination mit idealen klimatischen und geologischen Rahmenbedingungen beste Voraussetzungen für authentische, unverwechselbare Weine mit Charakter und Persönlichkeit.

All das braucht aber auch den Menschen dahinter. Die österreichischen Winzerinnen und Winzer haben es verstanden, in den letzten Jahren eine äußerst geglückte Verbindung aus Weinbautradition und zeitgemäßer Verarbeitungstechnik zu schaffen. Unbedingte Qualität lautete das Motto – und unbedingter Erfolg war das Ergebnis.

Österreichischer Wein glasweise

Spritzer weiß / rot [○]	0,25 l	3,40
Grüner Veltliner [○]		
Weingut Cobenzl, Wien	1/8 l	4,30
Pinot Blanc [○]		
Weingut Höpler, Burgenland	1/8 l	5,60
Zweigelt [○]		
Weingut Cobenzl Wien	1/8 l	4,50
Bio Blaufränkisch Classic DAC [○]		
Weingut Bauer Pörtl, Mittelburgenland	1/8 l	5,00

Weißwein in der Bouteille

Grüner Veltliner		
Weingut Cobenzl, Wien	0,75 l	28,20
Pinot Blanc		
Weingut Höpler, Burgenland	0,75 l	34,00
Chardonnay Classic		
Weingut Wieninger, Wien	0,75 l	31,00
Welschriesling Classic		
Weingut Hofbauer, Weinviertel	0,75 l	30,50
Gemischter Satz		
Weingut Cobenzl, Wien	0,75 l	32,60
Sauvignon Blanc Kellermeister Privat		
Weingut Winzer Krems, Kremstal	0,75 l	30,00

Rotwein in der Bouteille

Zweigelt Senator

Weingut Cobenzl, Wien

0,75 l

29,30

Pinot Noir

Weingut Zantho, Burgenland

0,75 l

35,00

Blauburger Classic

Weingut Hofbauer, Weinviertel

0,75 l

29,90

Bio Blaufränkisch Classic DAC

Weingut Bauer Pörtl, Mittelburgenland



0,75 l

30,00

Zweigelt Kellermeister Reserve

Weingut Winzer Krems, Kremstal

0,75 l

38,50

Cuvée Classic

Weingut Krug, Thermenregion

0,75 l

28,00

Süßwein in der Bouteille

Cuvée Beerenauslese [○]

Weingut Kracher, Neusiedlersee

1/16 l

5,80

0,35 l

34,80

Traminer Bisamberg [○]

Weingut Wieninger, Wien

1/16 l

6,50

0,35 l

39,00

Brände

Williams, Brennerei Pfau, Klagenfurt	2 cl	5,90
Zwetschke, Brennerei Pfau, Klagenfurt	2 cl	5,90
Obstbrand, Brennerei Pfau, Klagenfurt	2 cl	4,90
Holunder, Obstbau Reisetbauer, Axberg	2 cl	9,80
Vogelbeere, Brennerei Pfau, Klagenfurt	2 cl	9,80

Vodka

Stolichnaya	2 cl	3,80
Nørderd – Pure Organic Vodka		
Pure Single Malt Vodka	2 cl	4,00
Pure Potato Vodka	2 cl	4,00
Pure Apple Vodka	2 cl	7,50

Grappa

La Malvasia di Nonino ÙE Monovitigno	2 cl	5,90
Il Prosecco di Nonino ÙE Monovitigno	2 cl	5,90
Il Prosecco di Nonino Grappa barrique Monovitigno	2 cl	5,10

Whiskey / Cognac

Remy Martin V.S.O.P. ^A	2 cl	6,10
Hennessy V.S.O.P. ^A	2 cl	6,60
Evan Williams, Kentucky Bourbon ^A	4 cl	6,70
Famous Grouse, Finest Scotch ^A	4 cl	6,70
Glenfiddich Res. 12 years, Single Malt ^A	4 cl	12,10

Digestif

Baileys Irish Cream	4 cl	5,80
Averna	2 cl	3,10
Underberg	2 cl	4,20

Kaffee

Espresso klein		2,90
Espresso groß		4,30
Melange ^G		3,60
Verlängerter		3,50

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich Bio und Fair Trade Kaffee!

Tee

Bio Schwarz Tee		3,60
Bio Kräuter Tee		3,60
Bio Grüner Tee		3,60
Bio Pfefferminz Tee		3,60
Bio Kamillen Tee		3,60
Bio Früchte Tee		3,60

Milch

Milch ^G	0,25 l	1,50
--------------------	--------	------

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Wissen, was drin ist ...

(Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung)

A – glutenhaltiges Getreide

B – Krebstiere

C – Ei

D – Fisch

E – Erdnuss

F – Soja

G – Milch oder Laktose

H – Schalenfrüchte

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesam

O – Sulfite

P – Lupinen

R - Weichtiere

Feiern im Herzen Wiens

Nutzen Sie die traditionsreichen Räumlichkeiten des Wiener Rathauskeller für Ihre nächste Feier – ob gemütliche Heurigenatmosphäre oder elegantes Gala-Dinner – wir lassen Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis werden!

Gerne berät Sie unser Sales Team und erstellt Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung. Kontaktieren Sie uns unter: rhk-sales@wiener-rathauskeller oder + 43 (0)50 876-1001.

Unsere Zertifizierungen



Qualitätssicherung, Nachhaltigkeit und die Umwelt sind uns ein wichtiges Anliegen. Um zu gewährleisten, dass all unsere Prozesse entsprechend optimiert werden, haben wir uns sowohl mit dem Österreichischen Umweltzeichen, ISO und HACCP & GMP zertifizieren lassen. Durch regelmäßige interne und externe Kontrollen wird gewährleistet, dass bestmöglich im Interesse von Umwelt, Qualität und Prozesssicherung gearbeitet wird.

Freewave Hotspot

Nutzen Sie unser gratis WLAN