



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche

Vorspeisen

Knuspriger Ziegenkäse  <i>Paradeiser von Michael Bauer, Bummerlsalat, Kernöl</i>	11,50
Marinierter Grünspargel <i>Schinkenröllchen, Gervais, Kren</i>	13,50
Rauchfangkehrers Carpacciovariation <i>hauchdünne Scheiben vom Rinds-, Lamm- und Kalbs- carpaccio, mit Rucola und gerösteten Kürbiskernen</i>	15,90
Handgeschnittenes Beef Tartare vom Mostviertler Ochs <i>Avocado, Eiespuma</i>	17,50
Lachsforelle vom Gut Dornau <i>gebeizt, Gartengurke, Dillmousse</i>	15,50
Cremige Polenta  <i>Pilze, Taleggio, Kräuterpesto</i>	14,90
Geschmorte Paprika  <i>mit Buchweizen gefüllt, Melanzani, Paradeiser</i>	14,90 / 17,90

Klassisches Rauchfangkehrermenü

Rauchfangkehrers Carpacciovariation
*hauchdünne Scheiben vom Rinds-, Lamm- und Kalbs-
carpaccio, mit Rucola und gerösteten Kürbiskernen*



Geeiste Fenchel-Buttermilchsuppe
Olivenchip, Gin, Brunnenkresse



Gratinierter Tafelspitz vom Mostviertler Ochs
Kräutersemmelkren, Bouillongemüse



Mascarponecreme
Mokkaeis, Erdbeeren, Biskotten

4-Gang 43,75

3-Gang mit Suppe 29,50

3-Gang mit Vorspeise 35,50


Weinbegleitung nach Konsumation

Grüner Veltliner „Green Pepp“ 2016
Ewald Gruber, Weinviertel, 1/8l 4,25

Cuvée „Banful“ 2001
Weingut Moser, Neusiedlersee, 1/8l 7,75

Eiswein Welschriesling 2013
Weinrieder, Weinviertel, 1/16l 7,75

Suppen

Eierschwammerlcremesuppe 
Spinatnockerl, Tofu 6,50

Geeiste Fenchel-Buttermilchsuppe 
Olivenchip, Gin, Brunnenkresse 6,50

Rinderkraftsuppe
kleine Einlagenvariation 6,50

Spezialitäten der Österreichischen Küche

Mit Zitronen gegerichte Maishuhnbrust
Geräucherter Karfiol, Pfefferkrusteln, Salatherzen 17,90

Faschierte Laibchen vom Steirischen Premium Kalb
Erbsegemüse, Erdäpfelpüree, Röstzwiebel 18,90

Krautfleisch vom Gustinoschweinswangerl
Semmelknödel, Sauerrahm 19,90

Gratinierter Tafelspitz vom Mostviertler Ochs
Kräutersemmelkren, Bouillongemüse 23,90

Ausgelöste Lammstelze
Artischocken, Zucchini, Olivenölcreme 25,90

Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel
*aus der Pfanne, souffliert in Butterschmalz, serviert mit
frittierter Petersilie und Erdäpfel-Mayonnaisesalat*
vom Gustino-Schweinsrücken 17,90
vom Steirischen Premium Kalbsrücken 23,90
Preiselbeeren zuzüglich 2,00


Gegrillte Beiried vom Mostviertler Ochs
Kukuruz, Bohnen, Ofenerdäpfel 26,90

Gebratenes Zanderfilet
junge Rüben, Süßkartoffel, Quinoa 27,90

Käse

Hausgemachter Frischkäse aus Biojoghurt 
Marille, grüner Pfeffer, Bauernbrot 11,50

Käse vom Pöhl am Naschmarkt 
perfekt gereifte Käsesorten 13,50

*Beste Fleischqualität vom Mostviertler Ochs,
Steirischen Premium Kalb und vom Gustino-Schwein*
 = vegetarisch

Gäste WLAN: vienna1010

Gedeck für 2,95 inkludiert geröstete, salzige und karamellierte Kürbiskerne, gesalzene Butter und verschiedene Brotsorten. Der gesetzliche Musikschutz von 2,25 wird im Bereich der Klavierbegleitung (Stüberl, Klavierzimmer, Salon) verrechnet. Zahlungsmöglichkeiten ausschließlich tischweise in bar, Mastercard, Visa und AMEX. Einzelrechnungen sind bei großen Tischen nur auf Anfrage und nur bei Barzahlung möglich. Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben. Auf Wunsch erhalten sie eine Karte mit Allergeninformationen.



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche

Wie das Restaurant zu seinem lustigen Namen kam

Der „weiße“ Rauchfangkehrer war kein Kostverächter, wie man bei uns zu sagen pflegt. Der Bäckerin von nebenan war er sehr zugetan und sie ihm auch. Kein Wunder, daß das Mehl, dem er aus zuvor erwähntem Grund zu nahe kam, aus dem an sich schwarzen Gesellen einen weißen Mann machte.

Seine Profession und sein hitziges Techtelmechtel mit der schönen Meisterin erzeugten in ihm den Durst, den er in der benachbarten Gastwirtschaft löschte. Da der liebe Rauchfangkehrer immer öfter dort anzutreffen war, taufte die Wiener in der ihnen unnachahmlichen Art, die Dinge des Lebens zu vereinfachen, gleich das ganze Lokal „Zum weißen Rauchfangkehrer“.



Die Geschichte vom weißen Rauchfangkehrer hat mit ihm nichts zu tun, sie ist eine Pikanterie in sich, die so richtig nach Wien und zu den Wienern paßt.

Heute bietet das Restaurant „Zum weißen Rauchfangkehrer“ das Beste aus der Wiener Küche. In einer unnachahmlichen Atmosphäre genießen Sie das, womit sich schon der Kaiser verwöhnen ließ.



Biologisch und nachhaltig

Natürlich nimmt unsere Küche bei der Zubereitung der traditionellen Speisen auf den heutigen Geschmack Rücksicht.

Aber wie seinerzeit kommen die Zutaten der Speisen zum überwiegenden Teil von Bauernhöfen, die mit naturnahen Methoden arbeiten. Das Fleisch kommt zum Beispiel von Rindern, die mit der Mutterkuh aufgewachsen sind (Mutterkuhhaltung), die Eier kommen von glücklichen Hühnern, die in Streuobstwiesen scharren dürfen.

Um Ihnen absolute Frische zu bieten, werden alle Produkte täglich frisch angeliefert und kommen großteils ohne lange Transportwege aus den Regionen rund um Wien.

Die besten Erdäpfel haben die gescheitesten Bauern

Während des Studiums hat Michael Bauer eine Arbeit über Chicorée geschrieben. Die Früchte bot er Wiener Innenstadtlokalen an. Der Chefkoch eines dieser Lokale war aber auf der Suche nach wirklich guten Kartoffeln. Michael Bauer bot ihm eine Kostprobe der eigenen Kartoffeln an. Diese schmeckte dem Koch so gut, dass er gleich die gesamte im Keller eingelagerte Menge aufkaufte. Heute ist Michael Bauer der Kartoffel- und Gemüselieferant der Spitzengastronomie.



Flüssiges Obst aus dem Hause Wetter ist, ob als Saft oder als Schnaps, eine Klasse für sich.

Seit über zwanzig Jahren pressen die Wetters sortenreine, naturtrübe Apfel- und Birnensäfte. Mit dieser Erfahrung gelingt es ihnen heute, im Wortsinn „die Frucht in die Flasche“ zu füllen: unser Obst ist in 3 – 4 Erntedurchgängen zum optimalen Reifezeitpunkt handgepflückt und mit der Packpresse aufwändig, aber schonend direkt gepresst.

Wo Stadtmenschen gerne Urlaub machen, wachsen die ALMO Ochsen auf.

Die Teichalm-Sommeralmregion wurde vom Land Steiermark als Naturpark ausgewiesen. Die unverbrauchte Luft, die Vielfalt an würzigen Almkräutern und saftigen Almgräsern, das frische Quellwasser und heimisches Getreide sind neben der artgerechten Haltung die Garantie für eine unvergleichliche, strengstens kontrollierte Fleischqualität.



Die Legehennen vom Dinkelhof haben Glück.

Sie werden mit Getreide, Mais und Ölsaaten in Bioqualität gefüttert. Als Auslauf stehen den Hühnern, die Streuobstwiese und der Energiewald zur Verfügung und wenn's regnet bleiben sie lieber im überdachten Wintergarten. Zum Eierlegen lädt ein weiches Spelzennest ein. Von dort werden die Eier eingesammelt.

Die schönsten Pilze findet das Rotkäppchen.

Das Rotkäppchen heißt mit bürgerlichem Namen Marion Roßmayer und ist von Frühling bis Herbst in den pilzreichen Wäldern der Steiermark und im Wechselgebiet anzutreffen. Nebenbei pflanzt sie alle möglichen Kräuter.

