



*Restaurant*

# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

*Österreichs Süßigkeiten. Ein Gedicht.*



## Süße Köstlichkeiten aus der Patisserie

Melonensorbet 5,50  
*Krokant, Minze*

Mascarponecreme 7,50  
*Mokkaeis, Erdbeeren, Biskotten*

Ofenfrischer Apfelstrudel 7,70  
*Vanilleeis, Schlagobers*

Banane im Ofen mit Haferflocken gebacken 9,50  
*Joghurteis, Schokolade*

Rauchfangkehrers „Pfirsich Melba“ 9,50  
*Pfirsich, Himbeeren, Vanilleeis*

Salzburger Nockerln 13,50 / 17,50  
*aus Bio-Eiern vom Dinkelhof  
Preiselbeereis,  
Zubereitungszeit ca. 15 Minuten*

## Käse

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

Käse von Pöhl am Naschmarkt 13,50  
*perfekt gereifte Käsesorten*

## Der passende Wein zum Dessert

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

Beerenauslese Weißburgunder 2001 1/16l 9,75  
*Sepp Moser, Neusiedlersee*

Trockenbeerenauslese 2004 Nr. 4 1/16l 14,50  
*Weingut Kracher, Neusiedlersee*

Port Colheita 1990 4cl 6,50  
*Barros, Oporto*

Sherry Oloroso Anada 1989 4cl 7,50  
*Lustau, Jerez de la Frontera*

Madeira 15 Jahre 4cl 8,00  
*Blandy's, Funchal*

## Der passende Wein zum Käse

Rotgipfler „Rodauner Pur“ 2011 1/16l 8,00  
*Weingut Alphart, Thermenregion*

Cabernet Sauvignon 1999 0,125l 12,50  
*Sepp Moser, Neusiedlersee*



*Wir verwenden ausschließlich Freilandeier vom Dinkelhof.  
Auf Wunsch erhalten sie eine Karte mit Allergeninformationen. Alle Weine enthalten Sulfite.*



Restaurant

# ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

*Der pure Genuss.*



## Liköre

Amaretto di Saronno	4cl	5,00
Averna	4cl	5,00
Ramazotti	4cl	5,00
Amaro Nonino	2cl	7,00
Edelbitter, <i>Gölles</i>	2cl	7,00
Weichsel, <i>Parzmair</i>	2cl	7,00
Bratapfel, <i>Brzon</i>	2cl	5,00

## Schnäpse

Gravensteiner, <i>Landart</i>	2cl	7,00
Apfel Cigar, <i>Jöbstl</i>	2cl	9,00
Dr. Gyot, <i>Hochmair</i>	2cl	9,00
Saubirne, <i>Gölles</i>	2cl	7,00
Nagerlbirne, <i>Krenn</i>	2cl	7,00
Marille, <i>Rochelt</i>	1cl	9,00
Johannisbeere, <i>Jöbstl</i>	2cl	9,00
Zwetschke, <i>Jöbstl</i>	2cl	7,00
Zwetschke Barrique, <i>Hochmair</i>	2cl	7,00
Kriecherl, <i>Rochelt</i>	1cl	9,00
Kirsche, <i>Wetter</i>	2cl	9,00
Traubenkirsche, <i>Hochmair</i>	2cl	11,00
Quitte, <i>Holzapfel</i>	2cl	11,00
Himbeere, <i>Landart</i>	2cl	11,00
Holunder, <i>Parzmair</i>	2cl	11,00
Vogelbeere Reserve 1988, <i>Guglhof</i>	1cl	15,00
Haselnuss, <i>Parzmair</i>	2cl	9,00
Orange, <i>Rochelt</i>	1cl	9,00

## Kaffee von Segafredo Tik Tak

Kleiner Espresso	3,40
Großer Espresso	4,50
Wiener Melange	3,95
Cappuccino	3,95
Einspänner	3,95
<i>kleiner Espresso serviert im Glas mit Schlagobers</i>	
Kaffee verkehrt	3,95
<i>„Der österreichische Caffè latte“</i>	
Überstürzter Neumann	3,95
<i>Schlagobers übergossen mit kleinem Espresso</i>	
Fiaker	7,90
<i>Espresso mit Kirschwasser</i>	
Maria Theresia	7,90
<i>großer Espresso mit Zucker, Orangenlikör und Schlagobers</i>	
Pharisäer	7,90
<i>großer Espresso mit Rum und Schlagobers</i>	
Irish Coffee	7,90
<i>großer Espresso mit Zucker, Irish Whiskey und Schlagobers</i>	

## Tee von Demmers Teehaus, Wien

Darjeeling, Earl Grey, Sencha Green,	5,50
Waldfrüchte, Eisenkraut, Kamille, Pfefferminze	



Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.