





Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche




Vorspeisen

- Junger Broccoli und Grünspargel**  **11,00**
Kichererbsen, Chili, Kresse ¹⁻¹²
- Gebackene Champignons**  **13,00**
Kopfsalat gebraten, Radieschen, Kernöl ⁵⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴
- Dünn mariniertes Bauch vom Labonca** **13,00**
Bio-Sonnenschwein
Kerbelcreme, Kren, Apfel ⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴
- Rauchfangkehrers Carpacciovariation** **15,00**
hauchdünne Scheiben vom Rind-, Lamm- und Kalbsrücken, mit Rucola und gerösteten **Bio-Kürbiskernen** ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²
- Gebeizte Lachsforelle vom Gut Dornau** **15,00**
Sojasprossen, Gurke, Pfeffer ¹⁻¹⁰⁻¹²
- Beef Tartare vom Mostviertler Ochsen** **17,00**
Avocado, Ei-Espuma ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴

Suppen

- Petersiliencremesuppe mit Sinn***  **5,50**
Brimsenockerl ⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²
- Spargelcremesuppe mit Sinn***  **5,90**
Erbsenflan ¹⁻³⁻¹²
- Rinderkraftsuppe mit Sinn*** **6,50**
kleine Einlagenvariation ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸

 * mit jedem Teller Suppe geht 1 Euro an Wiener Tafel suppemitsinn.at

Beste Fleischqualität vom Mostviertler Ochsen, vom Labonca **Bio-Sonnenschwein**, vom Gustino Schwein und vom Mühlviertler Milchkalb

 = vegetarisch  = vegan

Spezialitäten der Österreichischen Küche

- Dinkel-Strozzapreti**  **13,00**
Röstzwiebel-Pilzpesto, Sonnenblumenkerne, Rucola ¹⁻³⁻⁴⁻⁸⁻¹²
- Leicht geräucherte Brust vom Maishuhn** **15,00**
Cremiger Sonnenweizen, junges Gemüse von Michael Bauer ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹²
- Krautfleisch vom Labonca Bio-Sonnenschwein** **17,00**
Paprikakraut, Schnittlauchknödel, Sauerrahm ⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴
- Rauchfangkehrers Wiener Schnitzel**
aus der Pfanne, souffliert in Butterschmalz, serviert mit frittiertes Petersilie und Erdäpfel-Mayonnaisesalat ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴
- vom Gustino-Schweinsrücken** **17,90**
- vom Mühlviertler Milchkalb** **23,90**
- Preiselbeeren zuzüglich** **2,00**
- Kavalierspitz vom Mostviertler Ochsen mit Senf gratiniert** **21,00**
Bouillongemüse, Rösti, Apfelkren ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴
- Glaciertes Ochsen-Hüferscherzel Sous Vide** **23,00**
Cremiges Herz, weiße Bohnen, Grünspargel ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴
- Rosa gebratenes von der Rehbockkeule** **25,00**
Grießstrudel, Karfiol, Rhabarber ³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²
- Gegrillter Seesaibling vom Gut Dornau** **27,00**
Kohlrabi, Erbsen, Bärlauchöl ⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²

Käse vom Pöhl am Naschmarkt

- Auswahl an perfekt gereiften Käsen**  ³⁻⁷⁻¹⁴ **13,50**

Gedeck für 3,50 inkludiert geröstete, salzige und karamellierte **Bio-Kürbiskerne**, kleine Labonca **Bio-Sonnenschwein-Kostprobe**, gesalzene Butter und verschiedene Brotsorten. Der Musikbeitrag für Live Klaviermusik von 2,25 wird im Bereich der Klavierbegleitung (Stüberl, Klavierzimmer, Salon) verrechnet. Bezahlungsmöglichkeiten 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. **Gäste WLAN: vienna1010**

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, 15-Phenylalaninquelle



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 zugegan 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“.



Das Restaurant „Zum weißen Rauchfangkehrer“ ist eine der traditionsreichsten Gaststätten Wiens. Es war, das sei nur am Rande erwähnt, das erste Restaurant von Franz Sacher, dem Erfinder der legendären Torte. 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 Gemüse-lieferant der Spitzengastronomie.

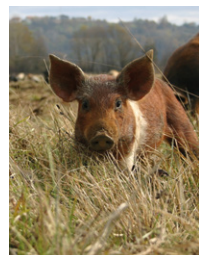


Ferdinand Trautmannsdorff fischt im Gut Dornau – nur dreißig Kilometer südlich von Wien – täglich den frischesten Fisch

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.

Wo Stadtmenschen gerne Urlaub machen, wachsen die Labonca Sonnenschweine auf

Auf über 300.000 m² Weidefläche können die Tiere ihre Grundbedürfnisse nach Suhlen, Scharren und Galoppieren befriedigen und anders als in der Massentierhaltung üblich, dürfen Jungtiere bei der Mutter aufwachsen. Die längere Wachstumsphase, das Futter aus eigener Bio-Landwirtschaft und die artgerechte Freilandhaltung sorgen für beste 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.





Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

The Best of Austrian Cuisine



Starters



- Young broccoli and green asparagus**  **11.00**
chickpeas, chili, garden cress ¹⁻¹²
- Baked mushrooms**  **13.00**
roasted lettuce, radishes, pumpkin seed oil ⁵⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴
- Thinly marinated pork belly from Labonca bio-sunpork** **13.00**
chervil cream, horse radish, apple ⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴
- Rauchfangkehrer's carpaccio variation** **15.00**
wafer-thin slices of beef, lamb and veal carpaccio with rocket salad and roasted **bio**-pumpkin seeds ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²
- Home-pickled salmon trout from Dornau Estate** **15.00**
soy beans, cucumber, black pepper ¹⁻¹⁰⁻¹²
- Beef Tartare from Mostviertl Ox** **17.00**
avocado, egg espuma ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴

Soups

- Cream of parsley soup mit Sinn***  **5.50**
"Brimsen"-dumpling ⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²
- Cream of asparagus soup mit Sinn***  **5.90**
green peas flan ¹⁻³⁻¹²
- Clear beef consommé double mit Sinn*** **6.50**
variations of Austrian fillings ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸

 * with every soup ordered, 1 Euro is donated to the charity project suppemitinn.at

Best meat quality from Mostviertl Ox, Labonca **bio**-sunpork, Gustino free-range pork, and Mühlviertl milk-fed veal.

 = vegetarian  = vegan

Specialities of the Austrian Cuisine

- Spelt-strozzapreti**  **13.00**
roast onion-mushroom pesto, sunflower seeds, arugula ¹⁻³⁻⁴⁻⁸⁻¹²
- Lightly smoked breast of corn-fed chicken** **15.00**
creamy sun wheat, young vegetables from Michael Bauer ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹²
- Pork casserole from Labonca bio-sunpork** **17.00**
paprika cabbage, chives dumpling, sour cream ⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴
- Rauchfangkehrer's Viennese schnitzel**
fried in the pan with butter oil, served with deep fried parsley and potato mayonnaise salad ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴
- from Gustino free-range pork tenderloin** **17.90**
- from Mühlviertl milk-fed veal** **23.90**
- cranberry sauce additional** **2.00**
- Boiled beef from Mostviertl ox mustard au gratin** **21.00**
bouillon vegetables, rösti, apple horseradish ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴
- Glazed topside from Mostviertl ox sous vide** **23.00**
creamy hear, white beans, green asparagus ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴
- Pink sautéed pieces from the roebuck leg** **25.00**
semolina strudel, cauliflower, rhubarb ³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²
- Grilled char from Dornau Estate** **27.00**
kohlrabi, green peas, wild garlic oil ⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²

Cheese from "Pöhl am Naschmarkt"

- A selection of perfectly matured cheese**  ³⁻⁷⁻¹⁴ **13.50**

The cover charge of 3.50 includes roasted, salted and caramelized **bio**-pumpkin seeds, a small sample of a Labonca **bio**-sunpork specialty, salted butter and different breads. The entertainment fee for live piano music of 2.25 is charged in the area of piano accompaniment (Stüberl, piano room, salon). Payment is possible in cash and with V isa, Mastercard or AMEX for one bill per table; splitting the bill is only possible on request and only with cash settlement. All prices are in Euros and include all taxes and duties.

Guest WIFI: vienna1010

1-soybeans, 2-lupin, 3-tree nuts, 4-celery, 5-eggs, 6-molluscs, 7-milk, 8-cereals containing gluten, 9-sesame seeds, 10-fish, 11-crustaceans, 12-sulphur dioxide and sulphites, 13-peanuts, 14-mustard, 15-source of phenylalanine



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

The Best of Austrian Cuisine

How the restaurant got its unusual name

The “white” chimney sweep was a ladies man. He was very fond of the woman who worked in the bakery next-door, as was she of him. It therefore came as no surprise that the flour, which he got too close to while making his advances, turned the generally soot-covered tradesman white.

His profession and his stormy fling with the beautiful master baker worked up a thirst that he quenched in the neighbouring inn. Since the amorous chimney sweep could increasingly be found there, the Viennese, with their inimitable habit of making life simple, christened the place “the White Chimney Sweep”.



“Zum weißen Rauchfangkehrer” is one of Vienna’s most tradition-steeped restaurants. It was also, incidentally, the first restaurant of Franz Sacher, inventor of the legendary Sachertorte chocolate cake. The story of the white chimney sweep has nothing to do with him; it is a little vignette that is entirely characteristic of Vienna and the Viennese.

Today, the restaurant “Zum weißen Rauchfangkehrer” offers the best of Viennese cuisine. In an atmosphere that is second to none, you too can enjoy the hospitality that the Kaiser himself enjoyed.



Organic and sustainable

Naturally, our kitchen takes today’s tastes into account when preparing it traditional fare.

But, as in the past, the overwhelming majority of the ingredients for the food come from farms that work with natural methods. The meat, for example, comes from cattle raised by their mothers (suckler cows), the eggs come from happy chickens that are allowed to peck in meadow orchards.

In order to offer you perfect freshness, all products are delivered fresh every day and for the most part come from the region around Vienna without travelling long distances.

The best potatoes come from the wisest farmers

During his studies, Michael Bauer wrote a dissertation on chicory. He offered his produce to restaurants in central Vienna. The chef of one of these restaurants was on the hunt for truly excellent potatoes. Michael Bauer offered him his own potatoes to try. The chef found these so delicious that he immediately ordered the whole batch that was being stored in the cellar. Today, Michael Bauer supplies potatoes and vegetables to top restaurants.

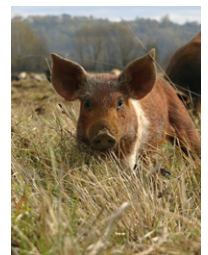


Ferdinand Trautmannsdorf is harvesting the freshest fish daily at his fish farm “Gut Dornau”, only 30 kilometres south of Vienna

In the fish ponds of “Gut Dornau”, which are supplied with crystal-clear water by the rivers Triesting and Piesting, fresh trout, salmon trout, char, brook char, zander, carp, Danube salmon and catfish are caught every morning and transported daily by a refrigerated transport service.

The Labonca pigs grow up where city-dwellers like to spend their holidays

On more than 300,000 m² of grazing land, the animals can satisfy their basic needs for wallowing, pawing and galloping and unlike in factory farming, young animals can grow up with their mother. The longer growth phase, the feed from own organic farming and the species-appropriate-free-range farming ensure the best meat quality!



The Dinkelhof hens have a real fine time

They are fed high-quality organic grain, corn and oil seeds. They can range freely in an orchard meadow and a forest grown for biomass energy, and when it rains they can stay in the covered conservatory. They can lay their eggs in a welcoming nest of husks. The eggs are collected from there.