




*Restaurant*  
**ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER**  
*Tschanigoartn*



### Mini-Köstlichkeiten – je 7,50

Eierspeis' von Dinkelhofs **Bio**-Eiern   
Pilze, frische Kräuter <sup>5-7-12</sup>

„Heurigen-Aufschnitt“  
vom Labonca **Bio**-Sonnenschwein  
Gebäck <sup>4-7-8-14</sup>

Beef Tartare Toast  
Grüner-Pfeffermayonnaise, Zwiebel <sup>1-4-5-7-8-10-12-14</sup>

Kleines Rindsgulasch  
Senfgurke, Semmelknödel <sup>4-5-7-8-14</sup>

Dinkel-Strozzapreti   
Röstzwiebel-Pilzpesto, Ruccola <sup>1-3-4-8-12</sup>

Rauchfangkehrers Backhendl von der Maishuhnkeule  
ausgelöst, Erdäpfel-Gurkensalat <sup>5-7-8-14</sup>

Grammelknödel und marinierter Bauch  
vom Labonca **Bio**-Sonnenschwein  
auf Paprikakraut <sup>4-5-7-8-12</sup>

Warmer Leberkäs vom Rehbock  
Laugengebäck, Feigensenf <sup>8-12-14</sup>

### Süße Köstlichkeiten aus der Patisserie

Eis/Sorbetvariation 7,00  
Crumbles <sup>5-7-8-12</sup>

Eiscafé 7,50  
Schlagobers und Biskotten <sup>5-7-8</sup>

Frische Erdbeeren von Michael Bauer 9,00  
Sauerrahmeis <sup>7-12</sup>

Warmer Ananas-Nuss-Streusel 9,00  
Walnusseis <sup>3-8-7-5</sup>

Mohnknödel 11,00  
Rhabarberkompott, Vanilleeis <sup>5-7-8-12</sup>



Weißes Schokoladenmousse 11,00  
Frische Erdbeeren von Michael Bauer <sup>4-5-7-8</sup>

Salzburger Nockerln 1 Person: 13,50  
aus **Bio**-Eiern vom Dinkelhof, 2 Personen: 17,50  
Preiselbeereis <sup>5-7-8</sup>  
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

### Käse vom Pöhl am Naschmarkt

Auswahl an perfekt gereiften Käsen <sup>3-7-14</sup> 13,50



Wir verwenden ausschließlich **Bio**-Freiland Eier vom Dinkelhof.  = vegetarisch  = vegan  
Alle Weine und Spirituosen enthalten Sulfite. Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.

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

Tschanigoartn



## Tee von Demmers Teehaus, Wien

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

## Schnäpse <sup>12</sup>

Apfel Barrique, Malznerhof	2cl	7,00
Gravensteiner, Landart	2cl	7,00
Haselnuss, Parzmair	2cl	8,00
Himbeere, Landart	2cl	13,00
Holunder, Parzmair	2cl	13,00
Kaiserholzbirne, Krenn	2cl	8,00
Kirsche, Wurm & Wurm	2cl	9,00
Kriecherl, Rochelt	1cl	9,00
Limonerabirne, Parzmair	2cl	9,50
Marille, Rochelt	1cl	9,00
Orange, Rochelt	1cl	9,00
Quitte, Holzapfel	2cl	11,00
Ribisel, Pfau	2cl	13,00
Saubirne, Gölls	2cl	8,00
Traubenkirsche, Malznerhof	2cl	11,00
Vogelbeere Reserve 1988, Guglhof	2cl	15,00
Zwetschke Barrique, Landart	2cl	9,00
Zwetschke, Jöbstl	2cl	7,00

Bitte fragen Sie auch nach unserem Schnapsbuch mit der größten Auswahl an heimischen und internationalen Spirituosen.

## Kaffeespezialitäten von Segafredo

Kleiner Mocca	3,30
Großer Mocca	4,70
Kleiner Brauner	3,50
Großer Brauner	4,95
Wiener Melange	4,25
Cappuccino	4,25
Rauchfangkehrers Kaffee	7,90
Großer Mocca mit Schokoladenlikör und Schlagobers <sup>1-7-12</sup>	
Einspänner, kleiner Mocca serviert im Glas mit Schlagobers <sup>7</sup>	3,95
Überstürzter Neumann Schlagobers, übergossen mit kleinem Mocca <sup>7</sup>	3,95
Kaffee verkehrt „Der österreichische Caffe latte“ <sup>7</sup>	4,50
Fiaker kleiner Mocca mit Kirschwasser <sup>12</sup>	7,90
Maria Theresia, großer Mocca mit Orangenlikör und Schlagobers <sup>7-12</sup>	7,90
Pharisäer, großer Mocca mit Rum und Schlagobers <sup>7-12</sup>	7,90
Irish Coffee, großer Mocca mit Irish Whiskey und Schlagobers <sup>7-12</sup>	7,90
Advokat, großer Mocca mit Schlagobers und Eierlikör <sup>5-7-12</sup>	7,90



Alle Weine und Spirituosen enthalten Sulfite. Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.



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

“Tschanigoartn”



## Mini-delicacies – 7.50 each

Scrambled eggs from Dinkelhof **bio**-eggs   
mushrooms, fresh herbs <sup>5-7-12</sup>

“Heurigen”- cold cuts  
from Labonca **bio**-sun pork  
fresh pastry <sup>4-7-8-14</sup>

Beef Tartare Toast  
green-pepper-mayonnaise, onion <sup>1-4-5-7-8-10-12-14</sup>

Small beef goulash  
mustard pickle, bread dumpling <sup>4-5-7-8-14</sup>

Spelt-strozzapreti   
roast onion-mushroom pesto,  
sunflower seeds, arugula <sup>1-3-4-8-12</sup>

Rauchfangkehrer’s baked drumstick  
from corn-fed chicken  
boneless, potato-cucumber-salad <sup>5-7-8-14</sup>

“Grammelknödel” (greaves dumpling)  
and marinated pork belly from Labonca **bio**-sun pork  
on top of paprika kraut <sup>4-5-7-8-12</sup>

Warm meat loaf from the roebuck  
pretzel pastry, fig mustard <sup>8-12-14</sup>

## Pastries and desserts

Ice cream/sorbet variation 7.00  
crumbles <sup>5-7-8-12</sup>

Iced Coffee 7.50  
whipped cream, biscotti <sup>5-7-8</sup>

Fresh strawberries from Michael Bauer 9.00  
sour cream ice cream <sup>7-12</sup>

Warm pineapple-nuts-crumble 9.00  
walnut ice cream <sup>3-8-7-5</sup>

Poppy seed dumpling 11.00  
rhubarb compote, vanilla ice cream <sup>5-7-8-12</sup>



White chocolate mousse 11.00  
fresh strawberries from Michael Bauer <sup>4-5-7-8</sup>

Salzburger Nockerln 1 serving: 13.50  
Austrian style souffle from Dinkelhof 2 servings: 17.50  
**bio**-eggs, cranberry ice cream <sup>5-7-8</sup>  
(preparation time appr. 20 minutes)

## Cheese from “Pöhl am Naschmarkt”

A selection of perfectly matured cheese <sup>3-7-14</sup> 13.50



We use exclusively free-range **bio**-eggs from Dinkelhof.  = vegetarian  = vegan  
All wines and spirits contain sulphites. All prices are in EURO and include all taxes and duties.

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

“Tschanigoartn”



### Tea from Demmers Teehaus, Vienna

Darjeeling	5.50
Earl Grey	5.50
Sencha Green	5.50
Forest-fruit	5.50
Vervain	5.50
Chamomile	5.50
Peppermint	5.50

### Austrian schnapps<sup>12</sup>

Apfel Barrique, Malznerhof (apple)	2cl	7.00
Gravensteiner, Landart	2cl	7.00
Haselnuss, Parzmair (hazelnut)	2cl	8.00
Himbeere, Landart (raspberry)	2cl	13.00
Holunder, Parzmair (elder)	2cl	13.00
Kaiserholzbirne, Krenn (pear)	2cl	8.00
Kirsche, Wurm & Wurm (cherry)	2cl	9.00
Kriecherl, Rochelt	1cl	9.00
Limonerabirne, Parzmair (pear)	2cl	9.50
Marille, Rochelt (apricot)	1cl	9.00
Orange, Rochelt (orange)	1cl	9.00
Quitte, Holzapfel (quince)	2cl	11.00
Ribisel, Pfau (redcurrant)	2cl	13.00
Saubirne, Gölles (pear)	2cl	8.00
Traubenkirsche, Malznerhof (cherry)	2cl	11.00
Vogelbeere Reserve 1988, Guglhof (rowan)	2cl	15.00
Zwetschke Barrique, Landart (plum)	2cl	9.00
Zwetschke, Jöbstl (plum)	2cl	7.00

Please ask for our “Schnappsbook” with the greatest selection of domestic and international liquors.

### Coffee from Segafredo

Single espresso	3.30
Double espresso	4.70
“Kleiner Brauner” (Single espresso with milk)	3.50
“Großer Brauner” (Double espresso with milk)	4.95
Viennese Melange	4.25
Cappuccino	4.25
Chimney Sweep’s Coffee, double espresso with chocolate liqueur and whipped cream <sup>1-7-12</sup>	7.90
Einspanner, single espresso served in a glass, topped with whipped cream <sup>7</sup>	3.95
Überstürzter Neumann whipped cream doused with a single espresso <sup>7</sup>	3.95
Kaffee verkehrt “The Austrian caffe latte” <sup>7</sup>	4.50
Fiaker single espresso with Kirschwasser <sup>12</sup>	7.90
Maria Theresia, double espresso with sugar, orange liqueur, and whipped cream <sup>7-12</sup>	7.90
Pharisäer, double espresso with rum and whipped cream <sup>7-12</sup>	7.90
Irish Coffee, double espresso with sugar, Irish whiskey, and whipped cream <sup>7-12</sup>	7.90
Advokat, double espresso with egg liqueur and whipped cream <sup>5-7-12</sup>	7.90



All wines and spirits contain sulphites. All prices are in EURO and include all taxes and duties.



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