

120
Jahre



Wiener
Rathauskeller

Herzlich willkommen!

Im einzigartigen Ambiente der traditionsreichen Säle des Wiener Rathauskellers treffen Tradition und Genuss einzigartig aufeinander. Seit der Eröffnung 1899 gilt der Wiener Rathauskeller als „Sitz des guten Geschmacks“. Hier genießen Sie bis heute die Tradition der Wiener Gastlichkeit.

Unser Hauptaugenmerk gilt der Wiener Küche mit zeitgenössischen Variationen. Wir verkörpern Natürlichkeit, Bodenständigkeit, Echtheit sowie Regionalität und zeigen Ihnen damit die schönsten Seiten der Wiener Kulinarik.

Wir wünschen einen Guten Appetit!

Ihr Wiener Rathauskeller-Team

Welcome!

The unique atmosphere of the traditional halls of the Wiener Rathauskeller offers a distinctive blend of tradition and enjoyment. Ever since the opening of the Wiener Rathauskeller in 1899, it has been considered the „home of good taste“. Here you can enjoy traditional Viennese hospitality to this day.

Our main focus is on Viennese cuisine along with modern variations. We epitomise naturalness, down-to-earthness, authenticity and regionality, and we show you Viennese cuisine at its best.

Bon appetit!

Yours, the Wiener Rathauskeller-Team

Vorspeisen ■ Starters

Gekrätertes Hühnerfilet ^{A, C, F, G, L} auf Apfel-Birnen-Ragout	6,50
Chicken fillet coated with herbs ^{A, C, F, G, L} on apple-pear ragout	
Terrine vom Donauschill ^{A, C, D, F, G, O} auf roten Linsen-Paradeiser-Salat mit Seitan	6,90
Terrine of Danube pike-perch ^{A, C, D, F, G, O} on red lentil-tomato salad with seitan	
Wiener Rindfleischsalat ^{C, L, M} auf blanchierten Ochsenherz-Paradeisern mit rotem Zwiebel und Vogerl-Salat	6,90
Viennese beef salad ^{C, L, M} on blanched tomatoes, served with red onion and lamb's lettuce salad	
In Speck gebratener Ziegenkäse ^{G, O} auf Kräuter-Blattsalat mit Basilikum-Öl	8,50
Roasted goat cheese coated with bacon ^{G, O} on green salad with herbs and basil oil	

Suppen ■ Soups

Kräftige Wiener Rindsuppe ^{L, M} wahlweise mit Frittaten ^{A, C, G} , Grießnockerl ^{A, C} , Leberknödel ^{A, C} oder Fadennudeln ^{A, C}	4,80
Viennese consommé ^{L, M} with side dishes to choose: sliced pancakes ^{A, C, G} , semolina dumplings ^{A, C} , liver dumplings ^{A, C} or vermicelli ^{A, C}	
Pastinaken-Cremesuppe ^{C, G, L} mit Basilikum-Pesto	5,30
Cream of parsnip soup ^{C, G, L} with basil pesto	

Gedeck mit Brot und Aufstrich € 2,50 pro Person
Couvert with bread and spread € 2,50 per person

Hauptspeisen Main dishes

Alt Wiener Backfleisch <small>A, C, G, M, O</small> mit knackigem Feldsalat und Paprikastreifen	15,10
Deep-fried beef "Viennese style" <small>A, C, G, M, O</small> (roast beef marinated with sweet mustard and grated horseradish) with crisp lamb's lettuce salad and sweet pepper slices	
Gekochter Tafelspitz <small>A, C, F, G, L, M, O</small> mit Wurzelgemüse, gestampfte Erdäpfeln, Rahm-Dill-Fisolen, Apfelkren und Schnittlauchsauce	16,20
Boiled beef <small>A, C, F, G, L, M, O</small> with root vegetables, stomped potatoes, pole beans in cream sauce with dill, apple horseradish and chive sauce	
Wiener Schnitzel vom Kalb <small>A, C, L, M</small> mit hausgemachtem Erdäpfelsalat	21,50
Viennese Schnitzel <small>A, C, L, M</small> fried escalope of veal served with home-made potato salad	
Ausgelöstes Backhend'l <small>A, C, G, L, M</small> mit Erdäpfel-Gurken-Salat	12,50
Fried boneless chicken <small>A, C, G, L, M</small> with potato-cucumber salad	
Gebratenes Wolfsbarschfilet <small>A, D, G, L, O</small> auf sautiertem Orangen-Fenchel-Sockel mit Mandel-Naturreis	19,90
Roasted fillet of sea bass <small>A, D, G, L, O</small> on sautéed orange-fennel base with brown rice with almond	
Überbackene Fledermaus <small>C, G, L, M</small> mit Wurzeljulienne und Petersilerdäpfeln	15,90
Loin of pork au gratin <small>C, G, L, M</small> with fine sliced root vegetables and parsley potatoes	
Gebratene Kalbsleber <small>A, F, G, L, O</small> mit Süßkartoffelflan und Hokkaido Kürbis-Fächer	21,90
Roasted calf's liver <small>A, F, G, L, O</small> with sweet potato flan on Hokkaido pumpkin slices	
Hausgemachter Paprika-Fenchel-Strudel <small>A, C, G, O</small> mit Wildkräutersalat und Orangen-Rahm-Dip	12,60
Home-made pepper-fennel strudel <small>A, C, G, O</small> with wild herb salad and orange cream	
Wirsing-Quinoa-Roulade <small>A, C, G, L, O</small> auf Selleriemousse mit Kerbel-Gremolata	11,40
Roulade of Savoy cabbage and quinoa <small>A, C, G, L, O</small> on celery mousse with Italian gremolata with chervil	

Rostbraten Roast specialities

Zwiebel-Rostbraten ^{A, G, L, M, O} mit Rosmarin-Braterdäpfel und Senfgurke Roast with fried onions ^{A, G, L, M, O} with roast potatoes with rosemary and gherkin pickled with mustard seeds	17,10
Gebackener Rostbraten ^{A, C, L, M} mit hausgemachtem Kipfler-Erdäpfelsalat Lukewarm Fried Roast ^{A, C, L, M} with home-made salad of Kipfler potatoes	16,20
Esterházy-Rostbraten ^{A, C, G, L, M, O} mit Brioche-Serviettenknödel und Senfgurke Roast Esterházy ^{A, C, G, L, M, O} with brioche dumpling slice and gherkin pickled with mustard seeds	16,20
Champignon-Rostbraten ^{A, G, L, M, O} mit gebutterten Tagliatelle Roast with mushrooms ^{A, G, L, M, O} served with buttered tagliatelle	15,90
Reind'l-Rostbraten ^{A, G, L, M, O} mit cremigem Erdäpfelpüree und Salzgurke "Reind'l" roast ^{A, G, L, M, O} with mashed potatoes and pickled gherkin	15,90
Rostbraten in cremigem Zitronen-Kapern-Jus ^{A, C, G, L, O} mit gebutterten Nockerln Roast with lemon-caper cream jus ^{A, C, G, L, O} served with small buttered dumplings	17,90

Wählen Sie Ihren Rostbraten
kurz angebraten oder als gedünsteten Rostbraten!
Please make your choice between
medium rare roasted and braised roast!

Dessert Dessert

Apfelstrudel ^{A, C, F, G, H} mit Vanille-Eis und Schlagobers	6,10
Apple strudel ^{A, C, F, G, H} with vanilla ice-cream and whipped cream	
Veganes Nougat-Schokoladenmousse ^{C, F, H} auf Mangomark	5,90
Vegan nougat-chocolate mousse ^{C, F, H} on mango purée	
Marillen-Palatschinken ^{A, C, G} frisch aus der Pfanne	
Pancakes with apricot jam ^{A, C, G} fresh from the pan	
2 Stück / 2 pieces	4,90
1 Stück / 1 piece	3,20
Apfelparfait ^{A, G} auf Passionsfrucht-Spiegel mit roten Trauben	5,90
Apple parfait ^{A, G} on passion fruit sauce and garnished with red grapes	
Dessertvariation süßer Auszug aus unserer Pâtisserie	7,10
Dessert variation sweet variation from our patisserie	

Käse Cheese

Österreichische Käse-Variation ^{A, F, G, H, N, O} 5 verschiedene Käse-Sorten mit Trauben, Nüssen und Brot	14,00
Austrian cheese variation ^{A, F, G, H, N, O} 5 different sorts of cheese with nuts, grapes and bread	

Aperitif ■ Aperitif

Campari Soda	4 cl	7,00
Campari Orange	4 cl	7,50
Aperol Spritzer °	0,25 l	5,00
Averna Sour		
Averna mit Eiswürfel und frischem Zitronensaft	4 cl	7,60
Avena with ice cubes and fresh lemon juice		
Martini rosso °	5 cl	4,90
Martini extra dry °	5 cl	4,90

Sekt ■ Sparkling wine

Schlumberger Sparkling Brut °	0,1 l	7,60
	0,75 l	56,60
Schlumberger Sparkling Brut mit Orangensaft °	0,1 l	7,60
Schlumberger sparkling wine with orange juice °		
Schlumberger Blanc de Noirs Brut „Reserve“	0,75 l	69,90

Champagner ■ Champagne

Roederer Brut Premier	0,375 l	65,90
Piper Heidsieck	0,75 l	99,90

Wein glasweise Wine by the glass

Spritzer weiß / rot ° Spritzer white / red °	0,25 l	3,50
Grüner Veltliner ° Weingut Cobenzl, Wien	1/8 l	4,40
Grüner Veltliner ° Weingut Krug, Thermenregion	1/8 l	5,00
Sauvignon Blanc Kellermeister Privat ° Weingut Wizer Krems, Kremstal	1/8 l	5,00
Zweigelt ° Weingut Cobenzl Wien	1/8 l	4,60
Blaufränkisch Klassik ° Weingut Hillinger, Wien	1/8 l	5,00
Cuvée Froschkönig ° Weingut Esterházy, Wien	1/8 l	5,00
Fräulein Rosé ° Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	1/8 l	5,30

Weißwein White wine

Grüner Veltliner Weingut Cobenzl, Wien	0,75 l	28,90
Grüner Veltliner Weingut Krug, Thermenregion	0,75 l	30,00
Riesling auf der Mauer Weingut Zahel, Mauer	0,75 l	34,00
Welschriesling Classic Weingut Lunzer, Neusiedlersee	0,75 l	31,50
Wiener Gemischter Satz Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	0,75 l	32,60
Sauvignon Blanc Kellermeister Privat Weingut Winzer Krems, Kremstal	0,75 l	30,00

Roséwein Rosé wine

Fräulein Rosé 0,75 l 31,20
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien

Rotwein Red wine

Zweigelt Senator 0,75 l 30,10
Weingut Cobenzl, Wien

Pinot Noir 0,75 l 35,00
Weingut Zantho, Burgenland

Blaufränkisch 0,75 l 32,90
Weingut Umathum, Burgenland

Blaufränkisch Klassik 0,75 l 30,00
Weingut Hillinger, Wien

Zweigelt Kellermeister Reserve 0,75 l 38,50
Weingut Winzer Krems, Kremstal

Cuvée Froschkönig 0,75 l 30,00
Weingut Esterházy, Burgenland

Süßwein Dessert wine

Cuvée Beerenauslese ° 1/16 l 5,80
Weingut Kracher, Neusiedlersee 0,35 l 34,80

Traminer Bisamberg ° 1/16 l 6,50
Weingut Wieninger, Wien 0,35 l 39,00

Bier Beer

Ottakringer Zwickl ^A	0,2 l	3,00
	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,00
Ottakringer Wiener Original ^A	0,2 l	3,00
	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,00
Ottakringer Radler	0,5 l	4,70
Ottakringer shady		
Hefe-Weißbier	0,5 l	5,30
Wheat beer		
Null Komma Josef alkoholfrei	0,33 l	4,00
Null Komma Josef non-alcoholic beer		

Longdrinks Longdrinks

Campari Soda	4 cl	7,00
Campari Orange	4 cl	7,50
Vodka Lemon	4 cl	7,60
Vodka Orange	4 cl	7,60
Rum Cola	4 cl	7,60
Whiskey Cola ^A	4 cl	7,60
Gin Tonic (Hendrick's Gin)	4 cl	7,60

Digestif ■ Digestif

Baileys ^G	4 cl	5,90
Averna	2 cl	3,20
Underberg	2 cl	4,30

Brände ■ Schnapps

Williams , Brennerei Pfau, Klagenfurt	2 cl	6,00
Zwetschke , Brennerei Pfau, Klagenfurt	2 cl	6,00
Obstbrand , Brennerei Pfau, Klagenfurt	2 cl	5,00
Marille , Brennerei Pfau, Klagenfurt	2 cl	9,90
Holunder , Obstbau Reisetbauer, Axberg	2 cl	9,90
Vogelbeere , Brennerei Pfau, Klagenfurt	2 cl	9,90

Vodka ■ Vodka

Stolichnaya	2 cl	3,90
Nørderd – Pure Organic Vodka		
Pure Single Malt Vodka	2 cl	4,10
Pure Potato Vodka	2 cl	4,10
Pure Apple Vodka	2 cl	7,60
Mamont Vodka	2 cl	5,90

Whiskey / Cognac ■ Whiskey / Cognac

Remy Martin V.S.O.P. ^A	2 cl	6,20
Hennessy V.S.O.P. ^A	2 cl	6,70
Famous Grouse, Finest Scotch ^A	4 cl	6,80
Mosburn, Blendet Malt Scotch Whiskey ^A	4 cl	6,90
Glenfiddich Res. 12 years, Single Malt ^A	4 cl	12,20
The Glenrothes 18 years, Single Malt ^A	4 cl	12,90

Grappa ■ Grappa

La Malvasia di Nonino ÙE Monovitigno	2 cl	6,00
Il Prosecco di Nonino ÙE Monovitigno	2 cl	6,00
Il Prosecco di Nonino Grappa barrique Monovitigno	2 cl	5,20

Kaffee Coffee

Espresso klein Espresso small	3,00
Espresso groß Double Espresso	4,40
Melange ^G Melange ^G	3,70
Verlängerter Espresso extended	3,60

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

We only use organic and fair trade coffee for our coffee
specialities!

Tee Tea

Bio Schwarz Tee Organic black tea	3,70
Bio Kräuter Tee Organic herbal tea	3,70
Bio Grüner Tee Organic green tea	3,70
Bio Pfefferminz Tee Organic peppermint tea	3,70
Bio Kamillen Tee Organic camomile tea	3,70
Bio Früchte Tee Organic fruit tea	3,70

Milch Milk

Milch ^G Milk ^G	0,25 l	1,60
--	--------	------

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro inclusive VAT

Alkoholfreie Getränke ■ Non-alcoholic beverages

Frucade Orange	0,35 l	3,40
Almdudler	0,35 l	3,40
Coca-Cola	0,33 l	3,40
Coca-Cola light	0,33 l	3,40
Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Tonic Water	0,2 l	3,50
Bio Apfelsaft naturtrüb „Topaz“, Obsthof Göthans Organic Apple Juice “Topaz”	0,25 l	4,20
Bio Apfelsaft naturtrüb Topaz gespritzt	0,25 l	3,30
Sparkling Organic Apple Juice “Topaz”	0,5 l	6,60
Birnensaft naturtrüb Williams, Obsthof Göthans Pear juice “Williams”	0,25 l	4,20
Birnensaft naturtrüb Williams gespritzt	0,25 l	3,30
Sparkling Pear juice “Williams”	0,5 l	6,60
Bio Traubensaft naturtrüb (Demeter-Qualität), Meinklang	0,25 l	5,00
Organic Grape juice “Demeter quality”		
Bio Traubensaft naturtrüb gespritzt	0,25 l	3,60
Organic Grape Sparkling juice “Demeter quality”	0,5 l	7,20
Pago Fruchtsaft	0,2 l	3,40
Apfel, Johannisbeere oder Orange		
Pago fruit juice		
apple, black currant or orange		

Mineralwasser ■ Mineral water

Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne*	0,33 l	3,10
Vöslauer Mineral water sparkling or still*	0,75 l	6,00
San Pellegrino	0,75 l	9,90
Acqua Panna	0,75 l	9,90

* Jugendgetränk

* Youth drinks

Wissen, was drin ist ...

(Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung)

Good to know, what's inside ...

(Allergen information according to Codex recommendation)

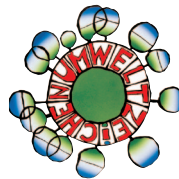
- A – glutenhaltiges Getreide
gluten containing cereals
- B – Krebstiere
crustaceans
- C – Ei
egg
- D – Fisch
fish
- E – Erdnuss Schalenfrüchte
peanut
- F – Soja
soy
- G – Milch oder Laktose
milk or lactose
- H – Schalenfrüchte
nuts
- L – Sellerie
celery
- M – Senf
mustard
- N – Sesam
sesame
- O – Sulfite
sulfite
- P – Lupinen
lupins
- R – Weichtiere
molluscs

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.

Our Certifications

Quality assurance, sustainability and the environment are issues of importance to us. To guarantee that all our processes are optimised accordingly, we have obtained certification according to the Austrian Ecolabel, ISO and also LVA. Regular internal and external checks are conducted to ensure that the way of working corresponds to the interests of the environment, of quality and of securing the process effectively.



Freewave Hotspot

Nutzen Sie unser gratis WLAN.

Use our free WiFi connection.