



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

Die Ursprünge der Wiener Küche

Der italienische Einfluss seit etwa 1600 lässt sich an bis heute gebräuchlichen Namen von Zutaten und Gerichten ablesen: Risibisi, Melanzani, Maroni, Biskotte, Zitrone.

Im 18. Jahrhundert begann sich der französische Einfluss durchzusetzen – analog der französischen Etikette und Sprache in der Diplomatie – und so wurde etwa die Bezeichnung „Bouillon“ in gutbürgerlichen Kreisen für Suppe üblich. Ende des 18. Jahrhunderts erschien in deutschsprachigen Kochbüchern der Begriff „Wiener Küche“ und wurde fälschlicherweise mit der österreichischen Küche gleichgesetzt.

„Die Süddeutsche Küche“ von Katharina Prato – 1858 in Graz erschienen – war eines der ersten Kochbücher, das neben der österreichischen und speziell der Wiener Küche auch ungarische, südslawische, polnische, italienische, jüdische und böhmische Elemente miteinbezog.

Die traditionelle Wiener Küche ist geprägt von den früheren Einflüssen der Zuwanderer aus den Regionen und Ländern der K.u.K.-Monarchie. Bedingt durch die Lage der Stadt nahe der Grenze zu Ungarn, Böhmen und Mähren finden sich vor allem Speisen aus diesen Ländern auf den Speisekarten. So stammen das Gulasch mit seinen Wiener Varianten – dem Wiener-, Fiaker- und dem Zigeuner-Gulasch aus Ungarn, während der hauchdünne, von Hand gezogene Teig aus der türkischen Küche übernommen wurde.

Aus Böhmen kamen vor allem die Mehlspeisen, wie Golatschen und Palatschinken, aber auch die Knödel die es in zahlreichen Variationen gibt.

Genießen Sie bei uns also einen Streifzug durch die Wiener Küche – guten Appetit!

The Origins of Viennese Cuisine

An Italian influence dating back to around 1600 can still be identified today in the names used for ingredients and dishes: Risibisi, Melanzani, Maroni, Biskotte, Zitrone.

In the 18th century, a French influence began to make its mark due to French etiquette and the French language spoken in diplomatic circles. Hence, it became common practice in the bourgeois world to use the term “bouillon” when referring to soup. By the end of the 18th century, the term “Viennese cuisine” appeared in German-language cookery books and it was mistakenly believed to be the same as Austrian cuisine.

Katharina Prato’s “South German Cuisine”, published in 1858, was one of the first cookery books to include Hungarian, South Slav, Polish, Italian, Jewish and Bohemian items alongside Austria, and especially Viennese, cuisine.

Traditional Viennese cuisine is shaped by the early influence of immigrants from the countries and regions of the Dual Monarchy of Austria-Hungary from 1867 to 1918. Due to the city’s position close to the border of Hungary, Bohemia and Moravia, it is predominantly dishes from these countries which are found on menus. This is how the Viennese versions of goulash, including Viennese goulash, flaker goulash and gypsy goulash, came to Vienna from Hungary, while the extremely thin dough, kneaded by hand for strudel is influenced by Turkish cuisine.

It was mainly pastry items which came from Bohemia, such as “Golatschen”, which are Viennese pastries, and “Palatschinken” which are Viennese pancakes. In addition, dumplings, which are served with roast pork, also came from Bohemia.

Enjoy the varieties of Viennese cuisine - bon appetit!

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

Unsere Spezialität: Der Rostbraten

Das Braten auf dem Rost ist eines der ältesten Garverfahren, welches bereits zur Zeit der Römer bekannt war. Funde von Utensilien aus der damaligen Zeit (z.B. Bratroste) sowie römische Kochbücher beweisen diese Form der Kochtechnik. Das römische Kochbuch „De re coquinaria“ von Apicius (entstanden in der 2. Hälfte des 1. Jahrhunderts v. Chr.) beinhaltet bereits ein Rezept von Fleischrouladen, die auf dem Rost bei kleinem Feuer nach vorangegangener Bräunung im Bratrohr getrocknet werden.

Auch in mittelalterlichen Kochbüchern findet das Braten auf dem Rost als eine Zubereitungsart Erwähnung. Wurde früher der Rostbraten auf dem Rost zubereitet, setzte sich mit der Zeit zunehmend das Braten und Dünsten in der Pfanne durch.

1740 wird in „Nutzliches Koch-Buch“ (in Steyr, Oberösterreich erschienen) von Ignaz Gartler eine Zwischenform des Rost-Bratens und -Dünstens beschrieben.

Um 1800 kannte man in der Wiener Küche bereits gegrillten, gedünsteten, gefüllten, faschierten und gebackenen Rostbraten, sowie Zwiebelrostbraten, Rostbraten mit Rahm-Soße, Kohl, Malaga (= Wein) und gebackenen oder gekochten Zwiebeln. Ferner gab es Rostbraten mit Knoblauch, natur, mit Erdäpfeln, mit Reis und Paradiesäpfeln, mit Sardellen.

J.M. Heitz (1902) nennt den Zwiebelrostbraten „Rostbraten aux oignons à la Viennoise“, was einen engen Bezug zu Wien schließen lässt. Der Rostbraten kann auf unterschiedliche Art hergestellt werden, und wir bieten Ihnen hiermit eine Auswahl der besten Rostbraten-Rezepte an:

Our speciality: The roast

Roasting on a grill is one of the oldest cooking methods and was already known in Roman times. Finds of utensils from that time (such as grills) as well as Roman cookbooks are evidence of this cooking technique. The Roman cookbook „De re coquinaria“ by Apicius (from the second half of the 1st century BC) already contains a recipe for meat rolls, which are dried on a grill over a small fire following browning in an oven.

Medieval cookbooks also mention roasting on a grill as a preparation method. While previously the roast was prepared on a grill, gradually frying and stewing in a pan became more popular.

The „Nützliches Koch-Buch“ cookbook (published in Steyr, in Upper Austria) by Ignaz Gartler describes a method intermediate between roasting and stewing.

Around 1800 Viennese cuisine was already familiar with the roasted, stewed, stuffed, minced and baked roast, as well as with onion roast, roast in a cream sauce, with cabbage, Malaga (= wine) and baked and boiled onions. There was also the roast with garlic, on its own, with potatoes, with rice and tomatoes, and with anchovies.

J.M. Heitz (1902) calls the onion roast „Rostbraten aux oignons à la Viennoise“, suggesting a close link to Vienna.

The roast can be made in many different ways. We offer the following:

Rostbraten Roast specialities

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

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 °		

Champagner ■ Champagne

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

Österreichischer Wein

Kostbare Kultur, besonderer Genuss

Klein und fein – das ist österreichischer Wein im internationalen Vergleich. Kein Allerwelts-Wein, sondern eine rare Besonderheit. Wein aus Österreich gilt derzeit als eines der interessantesten Phänomene der Weinwelt: Er ist auf jeder guten Weinkarte zu finden, er wird von Weinkennern geschätzt und von Journalisten gelobt – und nicht selten spricht man von einem österreichischen Weinwunder.

Die Besonderheit ist die Vielfalt der österreichischen Weinkultur: von spritzigen, leichten bis zu kraftvollen, monumentalen WEißweinen, von charmanten, fruchtigen bis zu gehaltvollen, langlebigen Rotweinen und nicht zuletzt mit Süßweinen voller Finesse und innerer Spannung, die zu den besten der Welt zählen.

Und was Fachleute am meisten schätzen: Österreichischer Wein ist appetitanregend und eignet sich ideal als Speisenbegleiter. All das macht ihn zum besonderen Genuss.

Austrian Wine

Precious culture, extraordinary delight

By international standards, Austria is a small, but exquisite wine country, producing no run-of-the-mill wine, but a rarity. Austrian wine is currently considered one of the most interesting phenomena of the world of wine. It is found on all good menus, highly valued by wine connoisseurs and praised by journalists - some even talk about the Austrian wine wonder.

The significance is the diversity of Austrian wine culture, from lively, light-bodied examples to monumental, opulent white wines, as well as charming, fruity to full-bodied, red wines with long cellaring potential. Last, but not least, a wide variety of enticing and elegant sweet wines, that are certainly amongst the world's best.

What wine critics across the globe appreciate the most, is that Austrian wines are exceptionally appetizing and pair wonderfully with food, making Austrian wine sheer drinking pleasure.

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	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

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
Evan Williams, Kentucky Bourbon ^A	4 cl	6,80
Famous Grouse, Finest Scotch ^A	4 cl	6,80
Glenfiddich Res. 12 years, Single Malt ^A	4 cl	12,20

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
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Schweppes 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

Feiern im Herzen Wiens

Mit über 3.500 m² und 6 unterschiedlich großen Räumlichkeiten bieten wir Platz für unterschiedliche Veranstaltungen. Ob für exklusive Empfänge und Veranstaltungen, Firmenfeiern oder private Feste wie Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen – wir machen all diese Feiern zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Und weil auch der Gaumen verwöhnt sein will, lassen wir von kleinen Schmankerln aus der Wiener Küche bis zum großen Gala-Buffer auch kulinarisch keine Wünsche offen.

Feiern Sie mit Familie, FreundInnen, MitarbeiterInnen und KundInnen direkt im Herzen Wiens.

Gerne berät Sie unser Sales Team und erstellt Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung. Kontaktieren Sie uns unter: rhk-sales@wiener-rathauskeller oder + 43 (1) 405 12 10.

Celebrate in the heart of Vienna

With more than 3,500 m² and 6 different rooms we premises is the ideal venue for a great variety of events. Be it exclusive receptions and functions, company parties or private events such as weddings, birthdays or anniversaries – we strive to make all your events an unforgettable experience.

We also spoil you with culinary delights, from delicious traditional Viennese treats to big gala buffets.

Celebrate with your family, friends, colleagues and customers in the heart of Vienna.

Our sales team will be pleased to offer advice and prepare a detailed offer for your event.

Contact us: be email to rhk-sales@wiener-rathauskeller or by phone: + 43 (1) 405 12 10.

Rathausplatz 1, 1010 Wien, Tel. +43 (1)405 12 10, office@wiener-rathauskeller.at

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 23.30 Uhr

Warme Küche bis 23.00, Sonn- und Feiertag geschlossen

Rathausplatz 1, 1010 Wien, phone: +43 (1) 405 12 10, office@wiener-rathauskeller.at

Opening hours: Monday to Saturday 11.30 a.m. to 3.00 p.m. and 6.00 p.m. to 11.30 p.m.

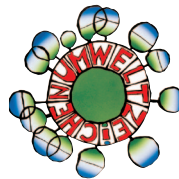
Kitchen closes at 11.00 p.m., closed on Sunday and bank holidays

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.