

VORSPEISEN & SALATE / STARTERS & SALADS

Restaurantgedeck € 2,70

Pro Person verrechnen wir für Stoffserviette,
Aufstriche und frisches Jourgebäck € 2,70
Cover: cloth napkin, variety of spreads, fresh whole grain bread

Rinder Carpaccio mit Parmesanspänen € 8,60

Marinated beef carpaccio with grated parmesan cheese

Spanferkelsulz € 6,40

mit roten Zwiebeln und Kürbiskernen
Jellied Suckling pig with red onions and pumpkin seeds

Lachs „Potpourri“ € 9,40

Räucherlachs, hausgebeizter Lachs, graved Lachs mit Oberskren
Salmon „Potpourrie“ smoked, homesteaded, graved salmon with horse radish cream

Hühnerfiletstreifen € 8,60

gegrillt an bunten Blattsalaten
grilled chickenfilet on mixed leaf salad

Bunter Salat € 4,30

Mixed salad

Steirisch marinierter Vogerlsalat € 4,90

mit Erdäpfeln und Speckkrusteln
Marinated lamb's lettuce with potatoes and crispy bacon stripes

SUPPEN / SOUPS

Rinderkraftsuppe € 3,70

mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl
Clear soup with pancake strips, semolina dumplings or liver dumplings

Alt Wiener Erdäpfelsuppe € 4,40

mit Pilzen, Räucherspeck und frischem Majoran
Viennese potato soup with mushrooms, smoked bacon and fresh marjoram

DER ROSTBRATEN - EIN WIENER ORIGINAL

Was den Italienern das köstliche *Osso Bucco*, den Deutschen das berühmte Eisbein und den Amerikanern das legendäre Steak, ist den Österreichern der viel gepriesene Rostbraten.

Bereits um 1800 duftete der in zahlreichen Varianten zubereitete Rostbraten in so manchen Wiener Küchen: gegrillt, gedünstet, gefüllt oder gebacken, mit feinen Zutaten und Gewürzen, meist traditionell serviert mit Braterdäpfeln, Nudeln oder Nockerln.

Jede Variante hat ihre eigene Geschichte: Und weil den Wienern ihre Schauspieler seit je her genauso lieb sind wie die kulinarischen Köstlichkeiten, benannte man beispielsweise den Girardi-Rostbraten nach dem vor mehr als 100 Jahren gefeierten Volksschauspieler.

Damals wie heute steht für den Küchenchef - so auch am Donauturm - als oberstes Gebot, für den Rostbraten besonders mürbe, ausgesuchte Fleisch-Qualität vom Mastochsen auszuwählen. Für welche der unterschiedlichen, typisch wienerischen Zubereitungsarten Sie sich auch entscheiden, wir wünschen Ihnen guten Appetit!

THE ORIGINAL VIENNESE ROASTBEEF

The famous roast beef is to the Austrians what the delicious *Osso Bucco* is to the Italians, the famous knuckle of pork to the Germans and the legendary steak to the Americans.

The delicious smell of roast beef prepared in countless styles was already wafting through Viennese kitchens as early as 1800: grilled, steamed, stuffed or roasted with fine ingredients and herbs, usually served in traditional style with fried potatoes, noodles or semolina dumplings.

Each variety of the dish has its own history: And because the Viennese have always loved their actors as much as their culinary delights, the "Girardi roast beef", for example, was named after the celebrated actor who lived 100 years ago.

Then as now, the top priority for the chef - at the "Neuen Donauturm" too - is to select particularly tender prime beef. No matter which of the different typically Viennese styles you choose, we wish you bon appetit.

SPEZIELLES UND AKTUELLES VIENNESE SPECIALITIES

Original Wiener Tafelspitz vom Almochsen mit Schnittlauchsauce, Apfeln und gestürzten Erdäpfeln Original Viennese prime boiled beef from alpine ox, served with chive sauce horseradish cream and roast potatoes	€ 18,50
Filetsteak mit Pfeffersauce und Kartoffelkroketten Grilled steak withh peppersauce and pommescroquettes	€ 28,90
Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Petersilerdäpfel und buntem Salat Viennese veal cutlet served with parsley potatoes and mixed salad	€ 18,50
Ausgelöstes, gebackenes Freilandhuhn mit Erdäpfel - Vogerlsalat Boneless fried chicken with potato and field salad	€ 14,10
Gebratener Zander mit Paprika-Zucchini Gemüse auf Petersilpüree Pike-pearch with paprika-courgette vegatables and parsley puree	€ 16,50
Schweinsrückensteak mit buntem Gemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter Saddle steak with vegatables, roasted potatoes and herb butter	€ 14,20
Original Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und Salzgurken Original Viennese Cutlet of beef with onions, potatoes and pickled cucumber	€ 18,50
Rostbraten gebacken nach Wiener Art mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat Cutlet of baked beef with cranberries, potato and field salad	€ 18,50
Cremige Erdäpfelnockerl mit lauwarmen hausgebeizten Lachs und Blattspinat Creamy potato dumpling with marinated salmon and spinach leaves	€ 13,80

KLEINES UND FEINES / CHILDREN'S MENU

Hühnernuggets oder Schweinsschnitzerl € 6,40
mit pommes frites & Ketchup
Chicken escalope or pork cutlet with potatoes and ketchup

Frische Nudeln € 6,40
mit Paradeiserosauce
Noodles with tomato sauce

KÄSE AUS ÖSTERREICH AUSTRIAN CHEESE SELECTION

Käseplatte € 6,90
österreichischer Käse mit Hausbrot, Trauben und Nüssen
Austrian cheese with home-style bread, grapes and nuts

MEHLSPEISEN & DESSERT / SWEETS & PASTRIES

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster € 5,90
„Kaiserschmarrn“ (sugared pieces of pancake with raisins) served with plum compote

Zweierlei Schokolademousse im Glas mit Sauerkirschragout € 4,90
Chocolate mousse with ragout of morello cherries

Griesflammerie im Glas mit Zwergorangen-Ragout € 4,90
Semolina soufflé with orange stew

Schokoladentorte € 3,20
Chocolate cake

Gezogener Apfelstrudel € 3,20
Apple strudel

**Gezogener Topfenstrudel mit Vanille Sauce, oder Schlagobers
oder 1 Kugel Vanilleeis** € 4,30
Curd cheese strudel with vanilla sauce, whipped cream or 1 scoop of vanilla ice

APERITIF

Prosecco Yello d`Italia Glass of Prosecco "Yello d'Italia"	Gl. 0,1l	€ 4,10
Sekt/Sekt Orange Glass of sparkling wine with or without orange juice	Gl. 0,1l	€ 4,90
Martini bianco / rosso / dry Martini white, red or dry	5 cl	€ 4,10
Sandemann Sherry dry / medium Sherry Sandemann dry or medium	5 cl	€ 4,10
Campari Soda oder Orange Campari soda or Campari orange	4 cl	€ 4,20

SEKT UND CHAMPAGNE SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Henkell trocken	Fl. 0,75	€ 29,00
Henkell Blanc de Blancs	Fl. 0,75	€ 33,00
Henkell Rosé	Fl. 0,75	€ 33,00
Henkell Piccolo	Fl. 0,2	€ 9,50
Champagne Taittinger Brut Reserve	Fl. 0,75	€ 135,00

WEINE OFFEN / WINE BY THE GLASS

Grüner Veltliner Winzer Krems	1/4l	€ 3,90
Zweigelt Winzer Krems	1/4l	€ 3,90
G´spritzter weiß oder rot	1/4l	€ 2,85

FLASCHENWEINE / BOTTLED WINES

glasweise ausgeschenkt / served by the glass

Muskateller Steinbach Weingut Wohlmuth	1/8l	€ 4,10
Grüner Veltliner Federspiel Weingut Jamek	1/8l	€ 3,90
Riesling Federspiel Weingut Pfarre Weißenkirchen	1/8l	€ 3,40
Welschriesling Weingut Gstaltner	1/8l	€ 3,40
Chardonnay Selection Weingut Salz	1/8l	€ 4,10
Eiswein Welschriesling Weingut Morandell	1/16l	€ 4,00
Wiener Komposition Weingut Zahel, Wien	1/8l	€ 3,30
Blaufränkisch Weingut Kerschbaum	1/8l	€ 4,20
Heideboden Weingut Wendelin	1/8	€ 4,20
Cabernet Sauvignon Weingut Iglar	1/8l	€ 6,10
Rosé Federspiel Weingut Jamek	1/8l	€ 3,60

BIERE / BEER

Wieselburger Spezial, vom Fass	0,3 l	€ 3,70
„Wieselburger“ spezial draught beer	0,5 l	€ 4,75
Zipfer Pils	Fl. 0,33 l	€ 3,85
„Zipfer“ Pils		
Edelweiß Weizenbier	Fl. 0,5 l	€ 4,95
„Edelweiß“ wheat beer		
Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,33 l	€ 4,70
„Köstritzer“ black beer		
Corona extra	Fl. 0,33 l	€ 4,70
„Corona“ extra		
Schloßgold alkoholfrei	Fl. 0,33 l	€ 3,70
„Schlossgold“ alcohol-free		
Radler	Fl. 0,5 l	€ 3,80
Shandy-beer mixed withb lemonade		

SPIRITUOSEN / SPIRITS

Auersthaler Edelbrände (Marille, Vogelbeere, Williams-Birne, Himbeere)	2 cl	€ 3,50
Vodka Gorbatschow, Platinum 44	2 cl	€ 2,80
Seagram´s Gin	2 cl	€ 2,80
Bacardi	2 cl	€ 2,80
Grappa	2 cl	€ 3,50
Underberg	2 cl	€ 3,80
Fernet-Branca	2 cl	€ 3,90
Grand Marnier	2 cl	€ 3,90
Martell Cognac	2 cl	€ 3,90
Johnnie Walker Red Label	4 cl	€ 8,40
Jack Daniels Single Barrel	4 cl	€ 8,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

Coca Cola Coca Cola	0,3 l	€ 3,30
Coca Cola light Diet Coke	Fl. 0,33 l	€ 3,50
Fanta Orange Fanta Orange	0,3 l	€ 3,30
Almdudler „Almdudler“ herb soft drink	0,3 l	€ 3,30
Apfelsaft Apple juice	0,3 l	€ 3,30
Apfelsaft gespritzt Apple juice with soda water	0,25l	€ 2,30
Orangensaft Orange Juice	0,25 l	€ 3,40
Pago Fruchtsäfte, div. Sorten "Pago" juices - different sorts	Fl. 0,2 l	€ 3,50
Tonic Water, Bitter Lemon Tonic Water, Bitter Lemon	Fl. 0,2 l	€ 3,50
Lipton Eistee Lipton ice tea	Fl. 0,33 l	€ 3,30
Römerquelle Mineralwasser (prickelnd / still) Mineral water (sparkling or still)	Fl. 0,33 l Fl. 0,7 l	€ 2,85 € 5,40
Soda Soda water	0,125 l	€ 0,95
Soda Zitrone Soda water with lemon	0,25 l	€ 2,35
Soma Himbeere Jugendgetränk	Fl. 0,5l	€ 4,10

KAFFEE / COFFEE

Kleiner Brauner	€ 2,80
Kleiner Schwarzer Small Espresso with or without milk	€ 2,80
Großer Brauner	€ 3,85
Großer Schwarzer Double Espresso with or without milk	€ 3,85
Wiener Melange Viennese white coffee	€ 3,60
Cappuccino Espresso with hot chocolate, whipped cream and chocolate sprinkles	€ 4,60
Einspänner "Alt Wien" Coffee with whipped cream served in a tall glass	€ 4,50
Café Latte	€ 3,80
Irish Coffee Espresso with Irish Whiskey, brown sugar and whipped cream	€ 7,20

TEE-SPEZIALITÄTEN / TEA

"Demmer" Teespezialitäten mit Kandiszucker serviert (Darjeeling First Flush Old London Earl Grey Grüner Tee „Sencha“ Multivitamin Pfefferminz Kamille Rooibos koffeinfrei) "Demmer" tea specialities served with candy sugar (Dajeeling First Flush, Old London Grey, "Sencha" Green tea, Mulivitamin, Peppermint, Camomile, Rooibos decaffeinated)	€ 3,50
---	--------

Vitamine zum Tee

Rum Rum	2 cl	€ 1,00
Zitronensaft Lemon juice	2 cl	€ 0,50

HEIßE SCHOKOLADE UND MILCH HOT CHOCOLATE AND MILK

Heiße Schokolade Hot chocolate with whipped cream		€ 3,85
Glas kalte/heiße Milch Glass milk (cold or hot)	0,25 l	€ 1,60