

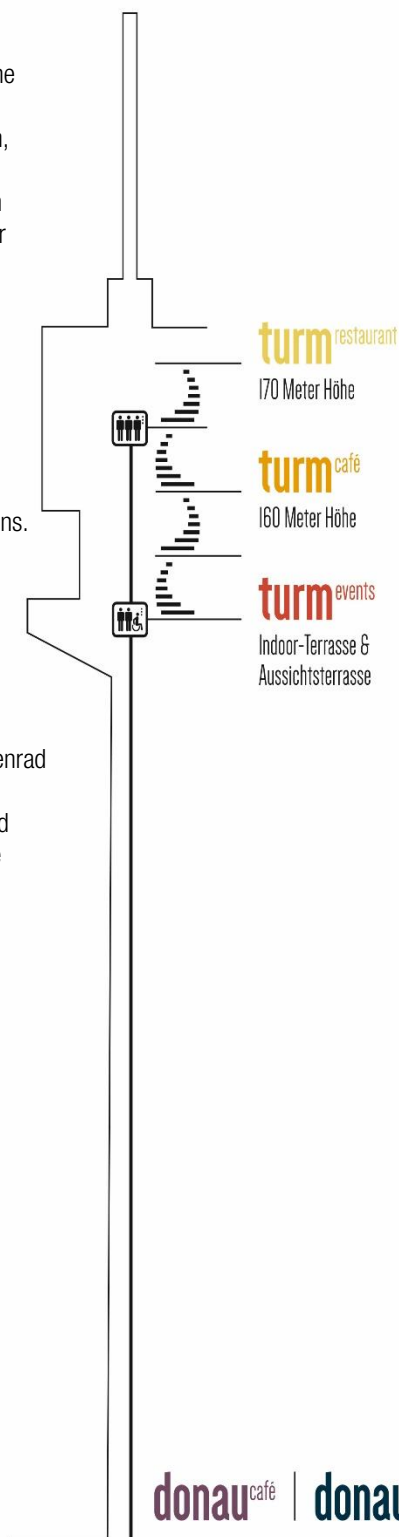
DIE HOHE WIENER KÜCHE

Die Wiener Küche steht für grenzenlosen Genuss – im wahrsten Sinne des Wortes. Denn egal ob Schnitzel, Tafelspitz oder Apfelstrudel. Viele heimische Köstlichkeiten sind eigentlich gar nicht so wienerisch, wie man meinen möchte. Vor allem Zuwanderer aus Regionen der alten k.u.k. – Monarchie wie Ungarn, Mähren oder Böhmen brachten ihre Rezepte und Ideen mit in die Donaumetropole und ließen so über viele Jahrzehnte eine unwiderstehliche Vielfalt verschiedenster kulinarischer Einflüsse entstehen.

Lassen Sie sich von unseren Kreationen inspirieren und gehen Sie mit uns auf eine genussvolle Reise von der Habsburger Monarchie bis in die Moderne – von klassischen Gerichten bis hin zu saisonalen Spezialitäten. Dabei legt unser Küchenteam nicht nur größten Wert auf eine moderne Interpretation der Speisen, sondern auch auf Regionalität. Das verstehen wir unter der hohen Kunst des Verwöhnens.

DER DONAUTURM WIEN

Neben dem Stephansdom, dem Schloss Schönbrunn oder dem Riesenrad gehört der Wiener Donauturm zweifellos zu den bekanntesten und spektakulärsten Wahrzeichen unserer Stadt. Der 252 Meter hohe und 1964 zur Internationalen Gartenschau geplante Turm ist das höchste Bauwerk Österreichs und gleichsam Beton gewordene Erinnerung an den Optimismus und die Aufbruchsstimmung der 1960er Jahre.



Herzlich Willkommen im höchsten Restaurant Wiens.

**Wir freuen uns Ihnen klassische Wiener Küche und saisonale Spezialitäten
in neuem Gewand präsentieren zu dürfen.**

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit
in 170 Metern Höhe.**

DAS DONAUTURM MENÜ

besteht aus einem Aperitif, dem Restaurantgedeck, sowie einem 3-gängigem Menü Ihrer Wahl.

Bitte wählen Sie Ihren Aperitif und Ihre drei Gänge aus unserer á la Carte Speisekarte:

Aperitif

1 Glas „Sekt Holunderblüte“ ⁰⁾
1/8 l Roter Traubensaft „alkoholfrei“
1 Glas Turmsekt ⁰⁾

APERITIF

Turmsekt	0,1l	€ 5.90
Piper Heideseck	0,1l	€19.20
Aperol Spritzer		€ 4.90
Aperol Sekt		€ 6.90
Cubata (Havana Club 7 J, Cola, Limette)		€ 8.50
Blue Gin Tonic (Reisetbauer Gin, Schweppes Tonic)		€10.80
Martini rosso / bianco		€ 4.20
Negroni (Martini rosso, Campari/Gin)		€ 7.50
Campari Soda / Orange		€ 4.70

FISCHWOCHE

3-Gang Menü € 50,00 pro Person

Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise (ohne Getränke)

VORSPEISE

Tartar vom Matjes €15.90
mit Zitrone, Granny Smith, Creme Fraîche, Forellenkaviar und Pumpernickel ^{A)C)D)G)L)M)}

Schlumberger Sparkling Jubiläumsedition 0,1l € 4.20

SORBETGANG

Gurke, Grüner Apfel, Estragon und aufgegossen mit Schlumberger Sekt ⁰⁾ € 7.50

HAUPTSPEISEN

Seesaiblingsfilet aus Österreich "GUT DORNAU" €27.90
mit Lauchragout, gefüllten Teigtascherl und geschäumter Safran-Hollandaise ^{A)C)D)F)G)L)O)}

oder

Rote Wild Garnelen €28.80
mit Knoblauch und Kräutern gebraten, Ratatouille und Basilikumsauce ^{B)D)F)G)H)L)}

Cuveé Neusiedlersee, Weingut Goldenits 1/8l € 4.20
Chardonnay, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc

NACHSPEISE

Gebrannte Vanillecreme € 9.50
mit Mandelcrumble, Himbeereis und Eierlikör ^{A)C)G)H)O)}

Porto Bocas, Portwein (halbsüss) 1/16l € 4.20

VORSPEISEN UND SALATE

Marinierte Blattsalate mit Kirschparadeisern, gehobelten Wurzelgemüsen, Salatgurken und Croutons ^{A)(C)(G)(L)(M)(O)}	klein € 4.80 groß € 7.80
Carpaccio vom Österreichischem Stierfilet mit kleinem Salatbouquet, Walnussöl und Belper Knolle ^{H)(G)(L)(M)(O)}	€16.90
+ Aufpreis Donauturm Menü	€ 5.00
Ziegenfrischkäsepralinen mit saisonalem Gemüsesalat, Brotchips und Kräutern ^{A)(C)(G)(H)(L)(M)(O)}	€11.50
Hausgebeizte Lachsforelle „Rote Rüben Gin“ mit Forellenkaviar, Rahmgurke und Dill ^{D)(F)(G)(L)(M)(O)}	€15.50

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Pilzschöberl und Schnittlauch ^{A)(C)(G)(L)(O)}	€ 4.80
Erdäpfelcremesuppe mit Majoran und Kürbiskernöl (vegetarisch) ^{A)(C)(G)(L)(O)}	€ 4.80
Rote Rübencremesuppe mit Nordseekrabben, Kren, Sauerrahm und Schnittlauch ^{A)(B)(G)(O)}	€ 7.80

ZWISCHENGERICHTE

Kaspressknödel ^{A)(C)(G)(L)(O)} mit getrüffeltem Kraut und Rotweinschalotten	€11.90
Mini Blunz'n ^{A)(C)(G)(L)(M)(O)} mit Erdäpfelpüree, Kren und gebackenem Apfelradl	€ 9.50
Gedeck Brot von der Dampfbäckerei Öfferl, Butter, Aufstrich	€ 3.20

WIENER KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat und steirischem Kürbiskernöl ^{A)C)G)I)M)O)}	€ 23.50
Ausgelöstes Backhendl im Korb serviert mit Erdäpfelsalat und Zitrone ^{A)C)G)I)M)O)}	€ 16.90
Gekochter Tafelspitz vom Simmentaler Rind mit Bouillongemüse, Markscheibe, Rösterdäpfeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce ^{A)C)G)M)L)O)}	€ 23.50
Kalbsbutterschnitzel mit getrüffeltem Erdäpfelpüree, Röstzwiebeln und Kalbsjus ^{A)C)G)I)M)O)}	€ 15.90
Gebratenes Zanderfilet auf saisonalem Gemüsegröstl und Beurre-Blanc ^{A)D)F)G)I)O)}	€ 22.50
Lachsfilet „Westfjord Island“ auf cremigem Rote Rübenrisotto, Dillöl und Senfveloute ^{A)D)F)G)I)M)O)}	€ 23.50
Spinattascherl mit Champignons, Zucchini, Thymian und Schafskäse ^{A)C)G)I)}	€ 12.90
Rote Rüben Risotto mit Jungzwiebeln, Kohlrabi, Pinienkernen, Limettenfrischkäse und mariniertem Baby Mangold ^{F)G)H)I)O)}	€ 13.20

NACHSPEISEN

Mozartkugelmousse mit Weichselragout und Pistaziencreme ^{A)C)F)G)H)O)}	€ 8.50
Glacierter Topfenschmarrn mit Zwetschkenkompott und Powidlsorbet ^{A)C)G)O)}	€ 8.50
Wiener Strudelvariation Apfel, Topfen, Zwetschke ^{A)G)H)M)O)}	€ 7.90
Dreierlei Sorbet Marille, Birne, Heidelbeere ^{O)}	€ 6.90

KÄSETELLER AUS ÖSTERREICH

**Weizer-Schafcamembert, Kracher-Edelschimmel,
Kaiserwinkler-Salzkräuter, Bio-Bergkäse (10 Monate gereift)** €10.90
mit Feigensenf, eingelegten Essigbeeren, Butter, gerösteten Kürbiskernen und Nussbrot ^{A)(G)(H)(M)(O)}

BEILAGEN

Salat nach Wahl		€ 3.00
Erdäpfelsalat, Rahmgurkensalat, Paradeisersalat, Blattsalat		
Gemischter Beilagensalat		€ 4.00
Pommes Frites		€ 3.00
Salz- oder Petersilienerdäpfel		€ 3.00
Saisonales Pfannengemüse		€ 4.00
Heinz Ketchup oder Mayonnaise	im Glas	€ 1.50
Darbo Wildpreiselbeeren	im Glas	€ 1.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Coca-Cola Light	Fl. 0,33l	€ 3.80
Almdudler, Fanta, Sprite	Fl. 0,33l	€ 3.80
Lipton Eistee Pfirsich oder Zitrone	Fl. 0,33l	€ 3.80
Spezi (Cola mit Orangensaft)	Fl. 0,33l	€ 3.80
Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still	Fl. 0,33l Fl. 0,75l	€ 3.10 € 5.90
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon	Fl. 0,20l	€ 3.80
Rauch Fruchtsaft Johannisbeere oder Marille	Fl. 0,20l	€ 3.80
Apfelsaft "Jonagold" naturtrüb	0,25l	€ 3.80
Roter Traubensaft "St. Laurent"	1/8l	€ 2.30
Sodawasser	0,25l 0,5l	€ 2.40 € 4.20
Hochquellwasser	0,25l 0,5l	€ 0,50 € 1,00
Soda Zitron, Soda Holunder (Jugendgetränk)	0,25l 0,5l	€ 2.80 € 4.60
Red Bull Energy Drink	Fl. 0,25l	€ 4.90

BIER

Reininghaus Jahrgangs Pils ^{A)}	0,20l 0,30l	€ 3.10 € 4.30
Heineken ^{A)}	Fl. 0,33l	€ 4.20
Kaiser Doppelmalz Schwarzbier ^{A)}	Fl. 0,5l	€ 5.40
Edelweiß Weizenbier ^{A)}	Fl. 0,5l	€ 5.40
Zipfer Limetten Radler ^{A)}	Fl. 0,33l	€ 4.10
Gösser Naturgold Alkoholfrei ^{A)}	Fl. 0,33l	€ 4.10

WEINE

Weißweine

Grüner Veltliner "Donauturm Edition"	1/8l	€ 4.20
Weingut Stift Klosterneuburg, NÖ	Fl. 0,75l	€23.90
In der Nase frische, lebendige Apfelfrucht mit feinen Aromen nach Grapefruit. Am Gaumen präsentiert dieser frisch-fruchtige Grüne Veltliner Klassik ein elegantes, lebhaftes und trinkanimierendes Pfefferl		
Grüner Veltliner Ried Zeisen	1/8l	€ 4.80
Weingut Pfaffl, Stetten, NÖ	Fl. 0,75l	€27.60
Strahlend klares gelb mit grünen Reflexen, charmanter Pfeffer, Zitrus und Wiesenkräuter		
Grüner Veltliner	1/8l	€ 5.90
Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal, NÖ	Fl. 0,75l	€34.00
Besondere Leichtigkeit, zarter Blütenduft und dezenter Geschmack nach Apfel, Zitrusfrüchten, Pfirsich und weißem Pfeffer.		
Riesling Königsberg selection bio	1/8l	€ 5.90
Weingut Gruber, Weinviertel, NÖ	Fl. 0,75l	€34.00
Begeistert mit einem würzigen, fruchtbetonten Geschmack und anregender Fruchtsäure. der leichte und jugendliche Charakter macht diesen Wein äußerst sympathisch.		
Riesling Hölle	1/8l	€ 5.60
Weingut Wannemacher, Hagenbrunn, NÖ	Fl. 0,75l	€32.00
Helles grüngelb; feine Steinobst Klänge, ein Hauch von gelbem Pfirsich und etwas Marille, zarte Mineralik. saftig und fein am Gaumen, lebendig strukturiert, zart zitronig, weiße Fruchtnuancen im Nachhall.		
Weissburgunder	1/8l	€ 5.30
Weingut Cobenzl, Wien	Fl. 0,75l	€30.50
Elegantes strohgelb mit jugendlichem Schimmer. in der Nase reife. Zitrusfrucht, vor allem Grapefruit und Apfel, etwas Quitte, dahinter ein nussiger Würzschub. am Gaumen saftig und fast noch keck beim Einstieg, trockene Eleganz mit anregendem Säuregerüst, abermals Mix aus Kernobst und Zitrus mit würzigem Hintergrund.		
Weißburgunder „Vollmondwein“	1/8l	€ 5.90
Weingut Christ, Wien	Fl. 0,75l	€34.00
Transparente Frucht voller Exotic, voluminös und gebündelt, facettenreich am Gaumen, massiv und erfrischend		
Weißburgunder	1/8l	€ 4.60
Weingut Roland Kroiss, Wien	Fl. 0,75l	€26.20
Tiefe Frucht, gelber Pfirsich, Marillenkompott, Williamsbirne		
Cuvée „T“ (Grüner Veltliner, Chardonnay)	1/8l	€ 7.90
Weingut Windisch, Weinviertel, NÖ	Fl. 0,75l	€44.50
Trauben der lagen Holzberg und Berggrund. Diese feine Cuveé aus Grünen Veltliner und Chardonnay ist ein hervorragender Begleiter zu feinsten speisen.		
Sauvignon Blanc Steirische Klassik		
Weingut Tement, Süd-STMK	Fl. 0,75l	€35.30
Reife Birne, dazu aromatischer Holunder. Mit Luft auch ganz viel Cassis.		
Rotgipfler vom Berg Traiskirchen		
Weingut Alphart, NÖ	Fl. 0,75l	€24.10
Tropisches Fruchtspiel, Mango, Ananas, mineralisch		

WEINE

Wiener Gemischer Satz	1/8l	€ 5.50
Weingut Rotes Haus, Wien	Fl. 0,75l	€31.50
Fruchtiges Bukett, Melonen, mittelkräftig, elegant balanciert		
Beerenauslese	1/16l	€ 4.60
Weingut Esterházy, Eisenstadt, BGLD	Fl. 0,375l	€26.20
Feine Nase, Blütenhonig, cremig und ausgewogenes Säurespiel		
Zweigelt Rosé	1/16l	€ 4.60
Kroiss, Illmitz, BGLD	Fl. 0,375l	€26.20
Intensives Beerendaroma, leicht, elegant		

WEINE

Rotweine

Zweigelt "Donauturm Edition"	1/8l	€ 4.20
Weingut Stift Klosterneuburg, NÖ	Fl. 0,75l	€23.90
Der Zweigelt Klassik vom Stift Klosterneuburg präsentiert intensive Weichsel-Kirsch-Frucht am Gaumen - saftig und kraftvoll, mit eleganter Tanninstruktur.		
Zweigelt Rubin Carnuntum		
Weingut Artner, NÖ	Fl. 0,75l	€ 27.90
Purpur, Brombeere, intensive Weichselaromatik, feinwürzig, animierende Säure, kräftiger Abgang		
Zweigelt		
Weingut Göbel, Stammersdorf, NÖ	Fl. 0,75l	€ 28.80
fruchtig und mit violett-rötlicher Farbe Das Bukett ist oft mit Vanille-Aromen und weichen Tanninen im Abgang, jung mit einem charakteristischen Weichselkirsch-Aroma versehen		
Blafränkisch	1/8l	€ 5.60
Weingut Tinhof, Trausdorf, Wulka, BGLD	Fl. 0,75l	€32.00
Pannonisch, feine Kräuter, geschmeidig mit leichter Restsüße		
St. Laurent	1/8l	€ 4.20
Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Kamptal, NÖ	Fl.0,75l	€23.90
Sortentypischer St. Laurent, Waldbeere mit komplexer Struktur, prägnante Säure		
Cabernet Sauvignon, Merlot	1/8l	€ 7.30
Schlumberger Privatkellerei, Wien	Fl. 0,75l	€42.00
Gekochte Beerenfrüchte, Kirschen, Orangenesten, Edelholzgewürze.		
Tetuna Reserve (Blafränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon)		
Weingut Goldenits, Süd-BGLD	Fl. 0,75l	€ 38.50
Schwarzkirsche, würzig, gute Struktur mit Cassis Prägung		

WEINE

Cuvée Classic Amicus (Cabernet Sauvignon, Merlot)	1/8l	€ 4.20
Weingut Hartl, Thermenregion, BGLD	Fl. 0,75l	€23.90
Dunkles Rubinrot mit bläulichen Reflexen. Der Amicus zeigt einen intensiven Duft nach reifen dunklen Beeren, etwas Cassis und einem Hauch von schwarzem Assam-Tee. Im Finish Noten von Kirschenkoch.		
Komposition BIO (Rotburger, St. Laurent, Blaufränkisch)	1/8l	€ 5.60
Weingut Zahel, Wien	Fl. 0,75l	€32.00
Intensive Kirschfrucht und helle Beeren, weiche runde Tannine runder fruchtiger Abgang. angenehmes Trinkvergnügen.		
Heideboden Bio (Zweigelt, Blaufränkisch)		
Weingut H&A Nittnaus, Gols, BGLD	Fl. 0,75l	€34.90
Dunkles Rubinrot, Weichsel, Nougat, zarte Röstung im Abgang		
Mephisto (Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon)		
Weingut Goldenits, Tadtten, Neusiedlersee, BGLD	Fl. 0,75l	€68.90
Dunkle Beeren, Cassis, würzige Kirsche, ausgeprägte Tannine		

SEKT UND CHAMPAGNER

Turmsekt	Fl. 0,75l	€ 39.00
Szigeti Brut	Fl. 0,75l	€ 42.00
Schlumberger Sparkling	Fl. 0,75l	€ 42.00
Piper Heidsieck Brut	Fl. 0,75l	€115.00

SPIRITUOSEN

Bitters & Herbs & Liqueurs

Averna	2cl	€ 3.90
Mozart	2cl	€ 3.90
Underberg	2cl	€ 3.90

Rum

Havanna 7ys	4cl	€ 6.50
Diplomatico 8ys	4cl	€ 6.50

SPIRITUOSEN

Gin & Vodka

Bombay Sapphire Gin	4cl	€ 6.50
Hendricks Gin	4cl	€ 7.50
Blue Gin	4cl	€ 7.00
Stolichnaya	4cl	€ 6.50
Schweppes Dry Tonic		€ 3.90
Schweppes Bitter Lemon		€ 3.90

Whiskey

Monkey Shoulder	4cl	€ 6.50
Jameson	4cl	€ 6.50
Glenfiddich IPA	4cl	€ 7.90

Cognac

Remy Martin	4cl	€ 6.90
--------------------	-----	---------------

Klare Edelbrände

Zwetschke Brennerei Pfau	2cl	€ 5.90
Mostbirne Brennerei Pfau	2cl	€ 5.90
Marille Brennerei Pfau	2cl	€ 5.90
Apfel Brennerei Pfau	2cl	€ 5.90
Tresterbrand vom gemischten Satz „Mayer am Pfarrplatz“	2cl	€ 5.90

BIO TEESPEZIALITÄTEN JULIUS MEINL

Earl Grey Blue	€ 3.90
Marokkanische Minze	€ 3.90
Klostergarten Kamille	€ 3.90
Früchtereigen	€ 3.90
Green Pure	€ 3.90
Bergkräuter	€ 3.90

KAFFEESPEZIALITÄTEN JULIUS MEINL

Kleiner Mokka / Brauner Espresso	€ 3.00
Großer Mokka / Brauner Espresso	€ 4.30
Verlängerter leichter Kaffee mit oder ohne Milch ^{G)}	€ 3.90
Melange Verlängerter mit geschäumter Milch ^{G)}	€ 3.90
Cappuccino ^{F)} großer Mokka mit geschäumter Milch ^{G)}	€ 4.10
Café Latte Mokka mit viel geschäumter Milch ^{G)}	€ 4.30
Salon Einspänner großer Mokka mit Schlagobers ^{G)} im Glas serviert	€ 4.50
Irish Coffee großer Mokka mit Irish Whisky und Schlagobers ^{G)}	€ 6.80

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir auch gerne koffeinfrei!