

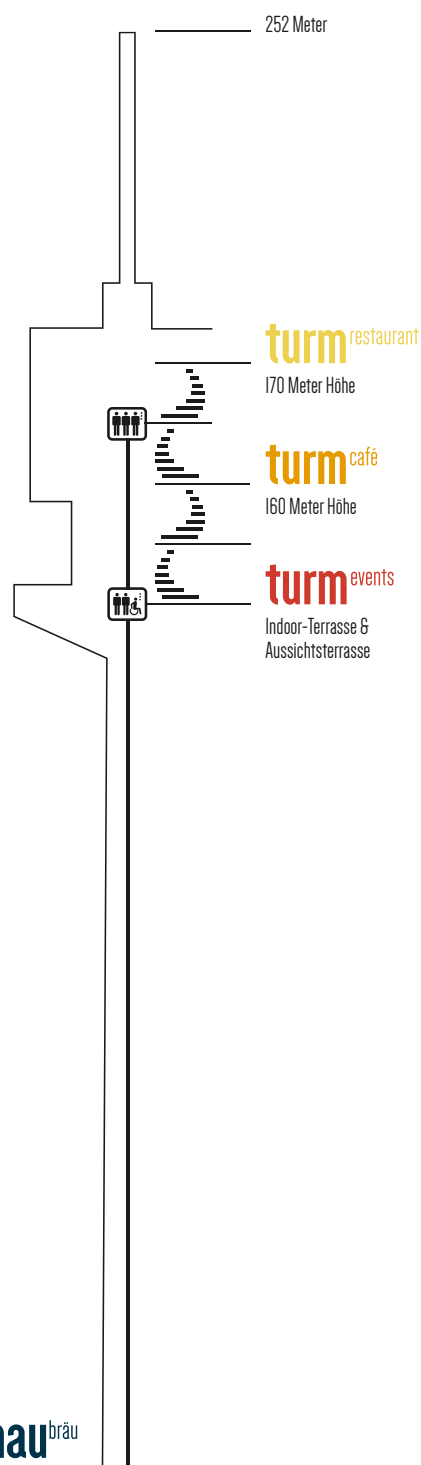
## DIE HOHE WIENER KÜCHE.

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.



## APERITIF

### **Pink Blissante, Weingut MAD**

fruchtig, blumig, Noten von Rosa Grapefruit, Himbeere und Zitrone

0,1l

€ 5.90

## WEINEMPFEHLUNG

### **Leithaberg DAC Pinot Blanc, Weingut MAD**

leichte Limettenaromen, geriebene Mandeln, ausgewogenes Säurespiel

1/8l  
FL 0,7l

€ 4.50  
€ 25.90

### **Amorosa, Weingut Engelbert & Werner Rauchbauer**

fruchtig, frischer Roséwein mit Duft nach Beeren und Steinobst

1/8l  
FL 0,7l

€ 5.20  
€ 29.90

## EMPFEHLUNGEN

### **Gebratenes Buntbarschfilet** <sup>D)G)L)M)O)</sup>

mit Weinviertler Wassermelone, Wiener Paradeiser und Tomatenhonig-Senfsauce

€ 11.90

### **Eierschwammerlcremesuppe** <sup>A)G)L)O)</sup>

mit Zitrone, Buttermilch und Kräutercroûtons

€ 5.20

### **Gebratenes Lachsfilet** <sup>A)C)G)D)L)O)</sup>

mit Basilikumkruste, Sommergemüse und Paradeiser-Vinaigrette

€ 19.50

### **+2 Black Tiger Garnelen "Yuu'n mee"** <sup>B)G)</sup>

€ 5.80

### **Cremiges Eierschwammerlrisotto** <sup>G)L)O)</sup>

mit Ruccola und Orangen-Paprikarahmsauce

€ 14.50

### **+2 Black Tiger Garnelen "Yuu'n mee"** <sup>B)G)</sup>

€ 5.80

### **Vanille-Joghurtmousse** <sup>G)O)</sup>

mit eingelegten Marillen, Zitronenthymian und Marilleneis

€ 7.90

## DAS DONAUTURM-MENÜ

besteht aus einem Aperitif, dem Restaurantgedeck, sowie einem 3-gängigen Menü Ihrer Wahl. Bitte wählen Sie Ihren Aperitif und Ihre drei Gänge:

### Aperitif

- 1 Glas „Sekt Holunderblüte“ <sup>O)</sup>
- 1/8 l Roter Traubensaft „alkoholfrei“
- 1 Glas Turmsekt <sup>O)</sup>

### Vorspeisen & Suppen

- Bunter Blattsalat mit Radieschen, Paradeisern, Gurken und Hausdressing mit Leindotteröl <sup>L)M)O)</sup>
- Gebratenes Buntbarschfilet mit Weinviertler Wassermelone, Wiener Paradeiser und Tomatenhonig-Senfsauce <sup>D)G)I)M)O)</sup>
- Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Pilzschöberl <sup>A)C)G)I)O)</sup>
- Erdäpfelcremesuppe mit Majoran und Kürbiskernöl (vegetarisch) <sup>A)C)G)I)O)</sup>
- Eierschwammerlcremesuppe mit Zitrone, Buttermilch und Kräutercroûtons <sup>A)G)I)O)</sup>

### Hauptspeisen

- Gekochter Tafelspitz mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce <sup>A)C)G)M)I)O)</sup>
- Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat <sup>A)C)G)I)M)O)</sup>
- Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Natursaft <sup>A)C)G)I)M)</sup>
- Zanderfilet auf Belugalinsen, Erdäpfelschmarrn und Mostsenfsauce <sup>A)D)G)I)M)O)</sup>
- Gebratenes Lachsfilet mit Basilikumkruste, Sommergemüse und Paradeiser-Vinaigrette <sup>A)C)G)D)I)O)</sup>
- Cremiges Eierschwammerlrisotto mit Ruccola und Orangen-Paprikarahmsauce <sup>G)I)O)</sup>

### Dessert

- Topfenschmarrn mit Zwetschenröster und Powidleis <sup>A)C)G)H)F)O)</sup>
- Wiener Strudelvariation (Apfel, Topfen, Zwetschke) <sup>A)C)F)G)H)O)</sup>
- Dreierlei Sorbet (Marille, Birne, Heidelbeere) <sup>O)</sup>
- Vanille-Joghurtmousse mit eingelegten Marillen, Zitronenthymian und Marilleneis <sup>G)O)</sup>

**Menüpreis pro Person € 39.20**  
**exklusive Eintrittsticket**

## VORSPEISEN & SALATE

<b>Bunter Blattsalat</b> mit Radieschen, Paradeisern, Gurken und Hausdressing mit Leindotteröl <sup>L,M,O</sup>	<b>klein</b>	<b>€ 4.20</b>
	<b>gross</b>	<b>€ 6.90</b>
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit kleinem Salatbouquet und Asmonte <sup>C,G,M,L</sup>		<b>€ 15.90</b>
<b>Ziegenfrischkäse</b> mit Gartengemüse, Nussbrot und Balsamessig <sup>G,A,H,L,M,O</sup>		<b>€ 10.50</b>
<b>Marinierte Lachsforelle</b> mit Nuricreme, Sauerrahm, Forellenkaviar und Gurken <sup>D,F,G,L,M,O</sup>		<b>€ 15.50</b>

## SUPPEN

<b>Kräftige Rindsuppe</b> mit Frittaten oder Pilzschöberl <sup>A,C,G,L,O</sup>		<b>€ 4.20</b>
<b>Erdäpfelcremesuppe</b> mit Majoran und Kürbiskernöl (vegetarisch) <sup>A) C) G) L) O)</sup>		<b>€ 4.80</b>
<b>Donauturm Suppentopf</b> mit gekochtem Rindfleisch, Wurzelgemüse, Fadennudeln, Markscheibe und Schnittlauch <sup>A,C,L</sup>		<b>€ 6.90</b>

## ZWISCHENGERICHTE

<b>Erdäpfelroulade</b> mit Champignons, Blattspinat und Paprika <sup>A,C,G,L,O</sup>		<b>€ 7.20</b>
<b>Gebratene Mini Blunz'n</b> mit Erdäpfelpüree, Kren und gebackenem Apfelrad <sup>A,C,G,L,M,O</sup>		<b>€ 8.20</b>

Restaurantgedeck (Brot, Butter, Aufstrich) <sup>A) D) G) M) O)</sup>		<b>€ 3.10</b>
--	--	---------------

## WIENER KLASSIKER

<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat <sup>A)C)G)I)J)M)O)</sup>	€ 22.50
<b>Ausgelöstes Backhenderl</b> mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat <sup>A)C)G)I)J)M)O)</sup>	€ 16.90
<b>Gekochter Tafelspitz</b> mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce <sup>A)C)G)M)L)O)</sup>	€ 21.50
<b>Kalbsbutterschnitzel</b> mit Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Natursaft <sup>A)C)G)I)J)M)</sup>	€ 14.90
<b>Gebrautes Zanderfilet</b> auf Belugalinsen, Erdäpfelschmarrn und Most-Sensauce <sup>A)D)G)I)J)M)O)</sup>	€ 22.50
<b>Erdäpfel-Spinattascherl</b> <sup>A)G)I)</sup> mit Kirschparadeiser, Kräuter, Champignons und Schafskäse	€ 12.90

## NACHSPEISEN/DESSERTS

<b>Mozartkugelmousse</b> mit Weichselragout und Pistaziensauce <sup>O)G)F)H)O)</sup>	€ 7.90
<b>Topfenschmarrn</b> mit Zwetschkenröster und Powidleis <sup>A)C)G)H)F)O)</sup>	€ 7.90
<b>Wiener Strudelvariation</b> Apfel, Topfen, Zwetschke <sup>A)C)F)G)H)O)</sup>	€ 7.90
<b>Dreierlei Sorbet</b> Marille, Birne, Heidelbeere <sup>O)</sup>	€ 5.90

## KÄSETELLER

<b>Schafcamembert, Edelschimmel, Bergkäse</b> mit Feigensenf, Butter, Kürbiskernen und Brotauswahl <sup>A)G)H)M)O)</sup>	€ 9.90
---	--------

## APERITIF

<b>Turmsekt</b>	0,1l	€ 5.90
<b>Top of sparkling</b> (Turmsekt, Aronia, Limette)	0,1l	€ 8.90
<b>Aperol Spritzer</b>		€ 4.90
<b>Aperol Sekt</b>		€ 6.90
<b>Cubata</b> (Havana Club 7J, Cola, Limette)		€ 8.50
<b>Blue Gin Tonic</b> (Reisetbauer Gin, Schweppes Tonic)		€ 10.80

## CLASSIC APERO

<b>Martini rosso</b>		€ 4.20
<b>Martini bianco</b>		€ 4.20
<b>Negroni</b> (Martini rosso/Campari/Gin)		€ 7.50
<b>Campari Soda/Orange</b>		€ 4.70

## WEINE

<b>Spritzer weiß</b> Weißwein mit Sodawasser <sup>0)</sup>	1/4l	€ 3.60
<b>Spritzer rot</b> Rotwein mit Sodawasser <sup>0)</sup>	1/4l	€ 3.60
<b>Grüner Veltliner</b> „Donauturm Edition“ Stift Klosterneuburg <sup>0)</sup>	1/8l 0,75l	€ 4.20 € 25.20
<b>Zweigelt</b> „Donauturm Edition“ Stift Klosterneuburg <sup>0)</sup>	1/8l 0,75l	€ 4.20 € 25.20

## WEINE

### Weißweine

<b>Grüner Veltliner</b> Mayer am Pfarrplatz, Wien Nussberg <sup>0)</sup>	1/8l Fl 0,7l	€ 4.20 € 23.90
<b>Riesling Hackenberg</b> Weingut Kroiss, Wien Sievering <sup>0)</sup>	1/8l Fl 0,7l	€ 4.50 € 25.90
<b>Wiener Gemischter Satz Classic</b> Weingut Rotes Haus, Wien Nussberg <sup>0)</sup>	1/8l Fl 0,7l	€ 4.50 € 25.90
<b>Gelber Muskateller Classic</b> Weingut Strauss Steiermark Gamlitz <sup>0)</sup>	1/8l Fl 0,7l	€ 4.80 € 27.90

### Rotweine

<b>St. Laurent</b> Johanneshof Reinisch, Tattendorf Thermenregion <sup>0)</sup>	1/8l Fl 0,7l	€ 4.20 € 23.90
<b>Joiser Reben Cuvée Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch</b> Markus Altenburger, Jois Burgenland <sup>0)</sup>	1/8l Fl 0,7l	€ 5.20 € 29.90
<b>Tinhof Blaufränkisch</b> Weingut Tinhof Trausdorf/Wulka	1/8l Fl 0,7l	€ 4.80 € 27.90

## SPIRITUOSEN

### Klare Edelbrände 2cl

<b>Zwetschke</b> Brennerei Pfau	€ 5.90
<b>Mostbirne</b> Brennerei Pfau	€ 5.90
<b>Marille</b> Brennerei Pfau	€ 5.90
<b>Apfel</b> Brennerei Pfau	€ 5.90
<b>Tresterbrand vom gemischten Satz</b> „Mayer am Pfarrplatz“	€ 5.90

## SPIRITUOSEN

### Bitters & Herbs & Liqueurs 2cl

<b>Averna</b>	€ 3.90
<b>Cynar</b>	€ 3.90
<b>Mozart</b>	€ 3.90
<b>Underberg</b>	€ 3.90

### Gin & Vodka 4cl

<b>Bombay Sapphire Gin</b>	€ 6.50
<b>Hendricks Gin</b>	€ 7.50
<b>Tanqueray 10</b>	€ 7.50
<b>Blue Gin</b>	€ 7.00
<b>Stolychnaya</b>	€ 6.50

### Fill up

<b>Fentimans Tonic</b>	€ 4.50
<b>Schweppes Dry Tonic</b>	€ 3.90
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	€ 3.90

### Sherry Port 4cl

<b>Tio Pepe sherry</b>	€ 4.70
<b>Porto Pocas white</b>	€ 4.70

### Rum 4cl

<b>Havana 7ys</b>	€ 6.50
<b>Diplomatico 8ys</b>	€ 6.50

### Whiskey 4cl

<b>Monkey Shoulder</b>	€ 6.50
<b>Laphroig 10ys</b>	€ 9.50
<b>Jameson</b>	€ 6.50
<b>Glenfiddich IPA</b>	€ 7.90

### Cognac 4cl

<b>Remy Martin</b>	€ 6.90
<b>Gonzales Byaass Brandy</b>	€ 6.90



## SEKT & SCHAUMWEINE

<b>Turmsekt</b>	Fl. 0,7l	€ 39.00
<b>Szigeti Welschriesling</b>	Fl. 0,7l	€ 39.00
<b>Kattus Brokat Rose Zweigelt</b>	Fl. 0,7l	€ 39.00

## CHAMPAGNER

<b>Deutz Brut Classic <sup>O)</sup></b>	Fl. 0,75l	€ 105.00
<b>Roederer Brut <sup>O)</sup></b>	Fl. 0,75l	€ 115.00
<b>Piper Heidsieck Rose Sauvage <sup>O)</sup></b>	Fl. 0,75l	€ 125.00
<b>Roederer Cristal <sup>O)</sup></b>	Fl. 0,75l	€ 350.00

## BIERE

<b>Zipfer Urtyp <sup>A)</sup></b> vom Fass	0,20l	€ 2.90
	0,30l	€ 3.90
	0,50l	€ 5.10
<b>Heineken <sup>A)</sup></b> vom Fass	0,20l	€ 3.10
	0,30l	€ 4.10
	0,50l	€ 5.20
<b>Kaiser Doppelmalz Schwarzbier <sup>A)</sup></b>	Fl. 0,50l	€ 4.90
<b>Edelweiß Weizenbier <sup>A)</sup></b>	Fl. 0,50l	€ 5.20
<b>Zipfer Limetten Radler <sup>A)</sup></b>	Fl. 0,33l	€ 4.10
<b>Gösser Naturgold Alkoholfrei <sup>A)</sup></b>	Fl. 0,33l	€ 3.90

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Coca Cola, Coca Cola light</b>	Fl. 0,33l	€ 3.80
<b>Almdudler, Fanta, Sprite</b>	Fl. 0,33l	€ 3.80
<b>Lipton Eistee</b> Pfirsich oder Zitrone	Fl. 0,33 l	€ 3.80
<b>Spezi</b> (Cola mit Orangensaft)	Fl. 0,33 l	€ 3.80
<b>Römerquelle Mineralwasser</b> prickelnd od. still	Fl. 0,3 l Fl. 0,75l	€ 3.10 € 5.90
<b>Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon</b>	Fl. 0,20l	€ 3.80
<b>Rauch Fruchtsaft</b> Johannisbeere od. Marille	Fl. 0,20l	€ 3.80
<b>Apfelsaft „Jonagold“ naturtrüb</b>	0,25l	€ 3.80
<b>Roter Traubensaft „St. Laurent“</b> Stift Klosterneuburg	1/8l	€ 2.30
<b>Sodawasser</b>	0,25l 0,5l	€ 2.40 € 4.20
<b>Soda Zitron, Soda Holunder</b> (Jugendgetränk)	0,25l 0,5l	€ 2.80 € 4.60
<b>Red Bull Energy Drink</b> normal oder Sugarfree	0,25l	€ 4.50
<b>Organics Bio Simply Cola</b>	0,25l	€ 4.50
<b>Organics Bio Bitter Lemon</b>	0,25l	€ 4.50
<b>Organics Bio Ginger Ale</b>	0,25l	€ 4.50
<b>Organics Bio Tonic Water</b>	0,25l	€ 4.50

## BIO TEESPEZIALITÄTEN

<b>Earl Grey Blue</b>	€ 3.90
<b>Marokkanische Minze</b>	€ 3.90
<b>Klostergarten Kamille</b>	€ 3.90
<b>Früchtereigen</b>	€ 3.90
<b>Green Pure</b>	€ 3.90
<b>Bergkräuter</b>	€ 3.90

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

<b>Julius Meinl</b>	<b>klein</b>	<b>groß</b>
<b>Mokka</b> Espresso	€ 3.00	€ 4.30
<b>Brauner</b> Espresso <sup>G)</sup>	€ 3.00	€ 4.30
<b>Verlängerter</b> leichter Kaffee mit oder ohne Milch <sup>G)</sup>		€ 3.90
<b>Melange</b> Verlängerter mit geschäumter Milch <sup>G)</sup>		€ 3.90
<b>Cappuccino <sup>F)</sup></b> großer Mokka mit geschäumter Milch <sup>G)</sup>		€ 4.10
<b>Café Latte</b> Mokka mit viel geschäumter Milch <sup>G)</sup>		€ 4.30
<b>Salon Einspänner</b> großer Mokka mit Schlagobers <sup>G)</sup> im Glas serviert		€ 4.50
<b>Irish Coffee</b> großer Mokka mit Irish Whisky und Schlagobers <sup>G)</sup>		€ 6.80

**Alle Kaffeespezialitäten servieren wir auch gerne koffeinfrei!**

## WEISSWEINE



**Mayer am Pfarrplatz  
Grüner Veltliner**

Klassischer Wiener sortentypischer Grüner Veltliner, trocken, Pfefferl.

0,7 Fl. € 23.90  
1/8 € 4.20



**Rotes Haus - Nussberg  
Wiener gemischter Satz DAC**

Fruchtiges Bukett, Melonen, mittelkräftig, elegant balanciert.

0,7 Fl. € 25.90  
1/8 € 4.50



**Hagn Mailberg  
Hundschupfn Grüner Veltliner**

Elegant balancierter körperreicher Wein mit schmelzigem Veltlinerabgang.

0,7 Fl. € 23.90



**Kroiss  
Riesling vom Hackenberg/Sievering**

Wiener Riesling, Pfirsich, Steinobst, elegante Mineralik, ausgewogenes Säurespiel.

0,7 Fl. € 25.90  
1/8 € 4.50



**Fuhrgassl - Huber  
Weissburgunder Schenkenberg  
Neustift**

Nektarine, Birne, gelber Apfel, körperreich, fruchtig-süßer Schmelz im Finish.

0,7 Fl. € 29.90



**Wieninger  
Chardonnay Classic Bio  
Stammersdorf**

attraktive Steinobstnote, mit Nougat unterlegt, stoffig, zartes Karamell, feine Säurestruktur, Papaya und Orangenesten.

0,7 Fl. € 25.90



**Strauss  
Gelber Muskateller Classic  
Gamlitz Südsteiermark**

Helles grüngelb, intensives vielschichtiges Aroma nach Muskatellertraube, Säure, fruchtiger Abgang

0,7 Fl. € 27.90  
1/8 € 4.80



**Waberer  
Roter Muskateller Mistelbach**

Klare Frucht, weißer Holunder, Rosengarten, dichter Abgang

0,7 Fl. € 21.90  
1/8 € 3.80



**Alphart  
Rotgipfler vom Berg Traiskirchen  
Thermenregion**

Tropisches Fruchtspiel, Mango, Ananas, mineralisch

0,7 Fl. € 25.90



**Tement  
Sauvignon Blanc Steirische  
Klassik Südsteiermark**

Reife Birne, dazu aromatischer Holunder. Mit Luft auch ganz viel Cassis

0,7 Fl. € 32.90



**Weißburgunder  
Weingut Andi Kroiss**

Tiefe Frucht, gelber Pfirsich, Marillenkompott, Williamsbirne

0,7 Fl. € 27.90  
1/8 € 4.80



**Esterházy  
Beerenauslese Eisenstadt**

Feine Nase, Blütenhonig, cremig, Ausgewogenes Säurespiel

0,375 Fl. € 25.90  
1/16 € 4.50

## ROTWEINE



**Artner  
Rubin Carnuntum Zweigelt**

Purpur, Brombeere, intensive Weichselaromatik, feinwürzig, animierende Säure, kräftiger Abgang.

0,7 Fl. € 25.90



**Tinhof  
Blaufränkisch Trausdorf/Wulka**

Pannonisch, feine Kräuter, geschmeidig mit leichter Restsüße.

0,7 Fl. € 27.90  
1/8 € 4.20



**Johanneshof Reinisch  
St. Laurent bio Tattendorf**

Sortentypischer St. Laurent, Waldbeere mit komplexer Struktur, prägnante Säure.

0,7 Fl. € 23.90  
1/8 € 4.20



**Goldenits  
Tetuna Reserve  
Tadten, Neusiedlersee**

Schwarzkirsche, würzig, gute Struktur mit Cassis Prägung.

0,7 Fl. € 37.90



**Reumann  
Equinox Blaufränkisch/Zweigelt/  
St. Laurent Deutschkreutz**

Kompakte Beerenfrucht, leichte Kokosnote, stützendes Tannin.

0,7 Fl. € 25.90



**Bauer – Pörtl  
Domus Petri bio Zweigelt/Merlot**

Alte Zweigelt Reben, Zusammenspiel mit Merlot.

0,7 Fl. € 27.90  
1/8 € 4.80



**Altenburger  
Joiser Reben  
Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot**

Dunkle Beeren, großer Körper, fein abgerundete Tannine.

0,7 Fl. € 29.90



**H&A Nittnaus  
Heideboden Bio Gols  
Zweigelt/Blaufränkisch**

Dunkles Rubinrot, Weichsel, Nougat, zarte Röstung im Abgang

0,7 Fl. € 34.90



**Goldenits  
Mephisto Syrah/Merlot/  
Cabernet Sauvignon  
Tadten, Neusiedlersee**

Dunkle Beeren, Cassis, würzige Kische, ausgeprägte Tannine

0,7 Fl. € 58.90

## WICHTIGE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.