

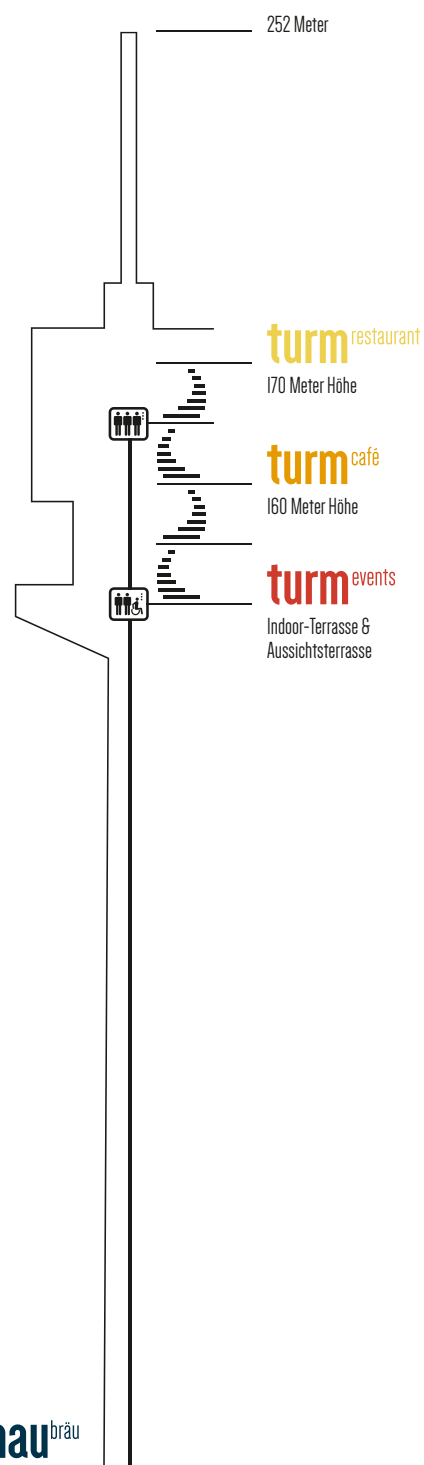
DIE HOHE WIENER KÜCHE.

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

Kattus Rosé Brokat Zweigelt 0,1l € 5.90

WEINEMPFEHLUNG

„Friendly“ Grüner Veltliner, Weingut Laurenz V 1/8l € 4.80
exotisches Fruchtbouquet mit Würze gepaart und Zitrusfrüchten FL 0,7l € 27.90

Amorosa, Weingut Engelbert & Werner Rauchbauer 1/8l € 5.20
fruchtig, frischer Roséwein mit Duft nach Beeren und Steinobst FL 0,7l € 29.90

EMPFEHLUNGEN

Gebackenes Ei ^{C)O)A)G)} € 7.50
mit mariniertem Spargelsalat und Kräutermayonnaise

Cremesuppe vom weißen Marchfeldspargel ^{G)C)A)} € 5.20
mit Crème fraîche, Croutons und Zitrone

Weißer Marchfelder Solo Spargel ^{G)C)} € 16.50
mit Petersilienerdäpfel und geschäumter Sauce Hollandaise

Gebratenes Lachsfilet ^{G)D)O)} € 19.50
mit Spargelrisotto, gegrilltem grünen Spargel und Paradeiser-Vinaigrette

Spargelrisotto ^{G)O)} € 13.50
mit gegrilltem grünen Spargel und Paradeiser-Vinaigrette

Buttermilch Limettenmousse ^{G)C)H)} € 7.90
mit marinierten Erdbeeren, Vanilleeis und Knusperblatt

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

Vorspeisen & Suppen

- Bunter Blattsalat mit Radieschen, Paradeisern, Gurken und Hausdressing mit Leindotteröl ^{L,M,O)}
- Gebackenes Ei mit mariniertem Spargelsalat und Kräutermayonnaise ^{C,O)A)G)}
- Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Pilzschöberl ^{A)C)G)L)O)}
- Erdäpfelcremesuppe mit Majoran und Kürbiskernöl (vegetarisch) ^{A)C)G)L)O)}
- Cremesuppe vom weißen Marchfeldspargel mit Crème fraîche, Croutons und Zitrone ^{G)C)A)}

Hauptspeisen

- Gekochter Tafelspitz mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce ^{A)C)G)M)L)O)}
- Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat ^{A)C)G)L)M)O)}
- Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Natursaft ^{A)C)G)L)M)}
- Zanderfilet auf Belugalinsen, Erdäpfelschmarrn und Mostsenfsauce ^{A)D)G)L)M)O)}
- Weißer Marchfelder Solo Spargel mit Petersilienerdäpfel und geschäumter Sauce Hollandaise ^{G)C)}
- Gebratenes Lachsfilet mit Spargelrisotto, gegrilltem grünen Spargel und Paradeiser-Vinaigrette ^{G)D)O)}

Dessert

- Mozartkugelmousse mit Weichselragout und Pistaziensauce ^{G)G)F)H)O)}
- Topfenschmarrn mit Zwetschenröster und Powidels ^{A)C)G)H)F)O)}
- Wiener Strudelvariation (Apfel, Topfen, Zwetschke) ^{A)C)F)G)H)O)}
- Dreierlei Sorbet (Marille, Birne, Heidelbeere) ⁰⁾
- Buttermilch Limettenmousse mit marinierten Erdbeeren, Vanilleeis und Knusperblatt ^{G)C)H)}

Menüpreis pro Person € 39.20
exklusive Eintrittsticket

VORSPEISEN & SALATE

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

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Pilzschöberl ^{A,C,G,L,O}		€ 4.20
Erdäpfelcremesuppe mit Majoran und Kürbiskernöl (vegetarisch) ^{A,C,G,L,O}		€ 4.80
Donauturm Suppentopf mit gekochtem Rindfleisch, Wurzelgemüse, Fadennudeln, Markscheibe und Schnittlauch ^{A,C,L}		€ 6.90

ZWISCHENGERICHTE

Erdäpfelroulade mit Champignons, Blattspinat und Paprika ^{A,C,G,L,O}		€ 7.20
Knusprige Ganslpralinen auf Holler-Rotkrautsalat ^{A,C,G,M,O}		€ 7.90
Gebatene Mini Blunz'n mit Erdäpfelpüree, Kren und gebackenem Apfelrad ^{A,C,G,L,M,O}		€ 8.20
Restaurantgedeck (Brot, Butter, Aufstrich) ^{A,D,G,M,O}		€ 3.10

WIENER KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogelersalat ^{A)C)G)L)M)O)}	€ 22.50
Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat ^{A)C)G)L)M)O)}	€ 16.90
Gekochter Tafelspitz mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce ^{A)C)G)M)L)O)}	€ 21.50
Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Natursaft ^{A)C)G)L)M)}	€ 14.90
Gebratener Donauwaller mit Rahmszegediner, Majoran und Kümmelerdäpfel ^{A)D)G)L)M)O)}	€ 26.50
Gebratenes Zanderfilet auf Belugalinsen, Erdäpfelschmarrn und Most-Senfsauce ^{A)D)G)L)M)O)}	€ 22.50
Rote Rübenknöderl mit Wiener Kohlgemüse (vegetarisch) ^{A)C)G)L)M)O)}	€ 12.90

NACHSPEISEN/DESSERTS

Mozartkugelmousse mit Weichselragout und Pistaziensauce ^{C)G)F)H)O)}	€ 7.90
Topfenschmarrn mit Zwetschkenröster und Powidleis ^{A)C)G)H)F)O)}	€ 7.90
Wiener Strudelvariation Apfel, Topfen, Zwetschke ^{A)C)F)G)H)O)}	€ 7.90
Dreierlei Sorbet Marille, Birne, Heidelbeere ^{O)}	€ 5.90

KÄSETELLER

Schafcamembert, Edelschimmel, Bergkäse mit Feigensenf, Butter, Kürbiskernen und Brotauswahl ^{A)G)H)M)O)}	€ 9.90
---	--------

APERITIF

Turmsekt	0,1l	€ 5.90
Top of sparkling (Schlumberger Blanc de Noirs Reserve Brut, Aronia, Limette)	0,1l	€ 8.90
Schlumberger Blanc de Noirs Brut Reserve	0,1l	€ 7.50
„Die Edle von Goldeck“ Sekt	0,1l	€ 5.90
Aperol Spritzer		€ 4.90
Aperol Sekt		€ 6.90
Cubata (Havana Club 7J, Cola, Limette)		€ 8.50
Blue Gin Tonic (Reisetbauer Gin, Schweppes Tonic)		€ 10.80

CLASSIC APERO

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

WEINE

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

WEINE

Weißweine

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

Rotweine

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

SEKT & SCHAUMWEINE

Turmsekt	Fl. 0,7l	€ 39.00
Schlumberger Blanc de Noirs Brut Reserve	Fl. 0,7l	€ 42.00
Szigeti Welschriesling	Fl. 0,7l	€ 39.00
Kattus Brokat Rose Zweigelt	Fl. 0,7l	€ 39.00

CHAMPAGNER

Deutz Brut Classic ⁰⁾	Fl. 0,75l	€ 105.00
Roederer Brut ⁰⁾	Fl. 0,75l	€ 115.00
Piper Heidsieck Rose Sauvage ⁰⁾	Fl. 0,75l	€ 125.00
Roederer Cristal ⁰⁾	Fl. 0,75l	€ 350.00

BIERE

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

SPIRITUOSEN

Bitters & Herbs & Liqueurs 2cl

Averna	€ 3.90
Cynar	€ 3.90
Mozart	€ 3.90
Underberg	€ 3.90

Gin & Vodka 4cl

Bombay Sapphire Gin	€ 6.50
Hendricks Gin	€ 7.50
Tanquery 10	€ 7.50
Blue Gin	€ 7.00
Stolychnaya	€ 6.50

Fill up

Fentimans Tonic	€ 4.50
Schweppes Dry Tonic	€ 3.90
Schweppes Bitter Lemon	€ 3.90

Sherry Port 4cl

Tio Pepe sherry	€ 4.70
Porto Pocas white	€ 4.70

Rum 4cl

Havanna 7ys	€ 6.50
Diplomatico 8ys	€ 6.50

Whiskey 4cl

Monkey Shoulder	€ 6.50
Laphroig 10ys	€ 9.50
Jameson	€ 6.50
Glenfiddich IPA	€ 7.90

Cognac 4cl

Remy Martin	€ 6.90
Gonzales Byaass Brandy	€ 6.90

SPIRITUOSEN

Klare Edelbrände 2cl

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

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. 0,33 l	€ 3.80
Spezi (Cola mit Orangensaft)	Fl. 0,33 l	€ 3.80
Römerquelle Mineralwasser prickelnd od. still	Fl. 0,3 l Fl. 0,75l	€ 3.10 € 5.90
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon	Fl. 0,20l	€ 3.80
Rauch Fruchtsaft Johannisbeere od. Marille	Fl. 0,20l	€ 3.80
Apfelsaft „Jonagold“ naturtrüb	0,25l	€ 3.80
Roter Traubensaft „St. Laurent“ Stift Klosterneuburg	1/8l	€ 2.30
Sodawasser	0,25l 0,5l	€ 2.40 € 4.20
Soda Zitron, Soda Holunder (Jugendgetränk)	0,25l 0,5l	€ 2.80 € 4.60

BIO TEESPEZIALITÄTEN

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	klein	groß
Mokka Espresso	€ 3.00	€ 4.30
Brauner Espresso ^{G)}	€ 3.00	€ 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!

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
Hundschnupfn 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 Weichsel-
aromatik, 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



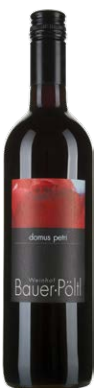
**Goldenits
Tetuna Reserve
Tadten, Neusiedlersee**
Schwarzkirsche, würzig, gute Struktur mit
Cassis Prägung.

0,7 Fl. € 37.90



**Reumann
Equinox Blaufränkisch/Zweigelt/
St. Laurent Deutschkreutz**
Kompakte Beerenfrucht, leichte Kokos-
note, stützendes Tannin.

0,7 Fl. € 25.90



**Bauer – Pöttl
Domus Petri bio Zweigelt/Merlot**
Alte Zweigelt Reben, Zusammenspiel
mit Merlot.

0,7 Fl. € 27.90
1/8 € 4.80



**Altenburger
Joiser Reben
Zweigelt/Blafränkisch/Merlot**
Dunkle Beeren, großer Körper, fein
abgerundete Tannine.

0,7 Fl. € 29.90



**H&A Nittnaus
Heideboden Bio Gols
Zweigelt/Blafränkisch**
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.