

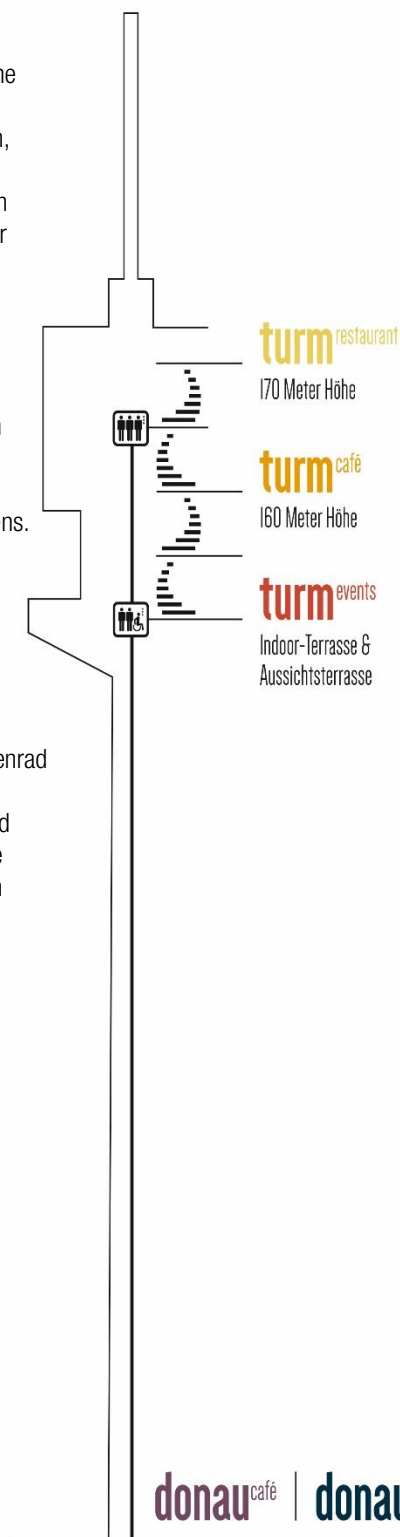
## DIE HOHE WIENER KÜCHE

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 „Mirabellen Rosenblütensekt“ <sup>0)</sup>
- 1/8 l Roter Traubensaft „alkoholfrei“
- 1 Glas Turmsekt <sup>0)</sup>

**Menüpreis pro Person € 45,-  
exklusive Eintrittsticket**

## **APERITIF**

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

# SAISONALE EMPFEHLUNGEN

## VORSPEISEN €

<b>Knusprige Blunzen</b> „Fleischerei Windisch“ Belugalinsensalat, Speckzwetschke, Krensauce, Gölles Apfelbalsam <sup>A)C)F)G)L)M)O)</sup>	<b>11.50</b>
<b>Kräuter-Roastbeef</b> Süß-sauer Kürbis, Vogerlsalat, Wurzelchips, Mostsenfremoulade <sup>A)C)G)L)M)O)</sup>	<b>15.20</b>
<b>Gebackene Kräuterseitlinge</b> Comte Prestige, Zitrone, Wiesenkräutercreme <sup>A)C)G)L)M)O)</sup>	<b>12.50</b>

## SORBETEMPFEHLUNG

<b>Dark Hugo</b> Holunderbeerensorbet, Sloeberrygin, Apfelragout, Macadamianuss <sup>F)H)O)</sup>	<b>4.90</b>
+ mit Sekt aufgegossen <sub>O)</sub>	<b>2.00</b>

## HAUPTSPEISEN

<b>Entrecote vom österreichischen Premium Rind</b> Medium gebraten - Rosmarin-Erdäpfeln, Hokkaido, Mangold Gewürzhollandaise <sup>D)G)L)M)O)</sup>	<b>26.90</b>				
+ Aufpreis Donauturm Menü	<b>5.00</b>				
<b>Raviolo</b> Ricotta, Kürbis, geräucherter Wiener Waller Liebstöckel, Schmorzwiebelsud, Kernöl <sup>A)C)G)L)M)O)</sup>	<table> <tr> <td style="padding-right: 10px;">klein</td> <td style="text-align: right;"><b>8.90</b></td> </tr> <tr> <td>groß</td> <td style="text-align: right;"><b>17.90</b></td> </tr> </table>	klein	<b>8.90</b>	groß	<b>17.90</b>
klein	<b>8.90</b>				
groß	<b>17.90</b>				

## NACHSPEISE

<b>Heiße Liebe von der Zwetschke</b> Waldviertler Mohn, Schokolade, Tonkabohne, Gölles Johann Plum Rum <sup>A)C)F)G)H)O)</sup>	<b>9.90</b>
---	-------------

# SAISONALE EMPFEHLUNGEN

## APERITIFEMPFEHLUNG

€

<b>Mirabellen Rosenblütensekt</b>	0,1l	<b>5.90</b>
-----------------------------------	------	-------------

## WEINEMPFEHLUNGEN

<b>Amorosa Rosé</b>	1/8l	<b>4.90</b>
Weingut Rauchbauer, Eisenstadt, BGLD	0,75l	<b>26.90</b>

<b>Gemischter Satz</b>	1/8l	<b>5.20</b>
Weingut Öhlzelt, Zöbing, Wagram. NÖ	0,75l	<b>29.90</b>

## VORSPEISEN UND SALATE

		€
<b>Marinierte Blattsalate</b>	klein	<b>4.80</b>
Wiener Kirscharadeiser, Radieschen, Salatgurke	groß	<b>7.80</b>
Rüben, Kürbiskernknusper <sup>A)C)G)L)M)O)</sup>		
<b>Carpaccio vom Österreichischem Stierfilet</b>		<b>16.90</b>
Kräutersalat, Erdäpfelstroh, Belper Knolle <sup>H)G)L)M)O)</sup>		
+ Aufpreis Donauturm Menü		<b>5.00</b>
<b>Ziegenfrischkäse</b>		<b>13.50</b>
Karamellierte Feigen, Wurzelgemüse, Trevisano, Holunderbeerenaceto <sup>A)C)G)H)L)M)O)</sup>		
<b>Gebeizter Seesaibling</b>		<b>16.50</b>
Saiblingskaviar, Rahmgurke, Dill <sup>D)F)G)L)M)O)</sup>		

## SUPPEN

<b>Kräftige Rindsuppe</b>		<b>4.80</b>
Frittaten, Gemüse, Schnittlauch <sup>A)C)G)L)O)</sup>		
<b>Kürbiscremesuppe</b>		<b>6.90</b>
Erdäpfel-Lauch-Rouladen, Majoran, Kürbiskern Pesto (vegetarisch) <sup>A)C)G)L)O)</sup>		
<b>Gedeck</b>		<b>3.20</b>
Brot von der Dampfbäckerei Öfferl, Butter, Aufstrich		

## WIENER KLASSIKER

€

<b>Wiener Schnitzel</b> „von der Kalbsschale“ Erdäpfel-Vogerlsalat, steirisches Kürbiskernöl <sup>A)C)G)I)M)O)</sup>	<b>23.50</b>
<b>Ausgelöstes Backendl</b> „vom Steirerhuhn im Korb serviert“ Erdäpfel-Rahmgurkensalat, Zitrone <sup>A)C)G)I)M)O)</sup>	<b>16.90</b>
<b>Alt Wiener Tafelspitz</b> „vom Simmentaler Rind“ Bouillongemüse, Markscheibe, Rösterdäpfeln, Apfelkren, Schnittlauchsauce <sup>A)C)G)M)I)O)</sup>	<b>23.50</b>
<b>Kalbsbutterschnitzel</b> getrüffeltes Erdäpfelpüree, Röstzwiebeln, Kalbsjus <sup>A)C)G)I)M)O)</sup>	<b>15.90</b>
<b>Lachsforellenfilet</b> „Gut Dornau“ Schwammerlgulasch, gebratene Topfenwürfeln, Spitzpaprikagremolata <sup>A)C)D)G)F)I)O)</sup>	<b>24.50</b>
<b>Cremiges Schwammerlrisotto</b> Wacholder Creme Frâiche, Rucola, Birne, Fichtenwipfelhonig, Kapern <sup>G)I)O)</sup>	<b>14.90</b>

## NACHSPEISEN

<b>Mozartkugelmousse</b> Weichselragout, Pistaziencreme <sup>A)C)F)G)H)O)</sup>	<b>8.50</b>
<b>Glacierter Topfenschmarrn</b> Zwetschkenkompott, Powidlsorbet <sup>A)C)G)O)</sup>	<b>8.50</b>
<b>Wiener Strudelvariation</b> Apfel, Topfen, Zwetschke, Vanillesauce <sup>A)G)H)M)O)</sup>	<b>7.90</b>
<b>Dreierlei Sorbet</b> Mirabelle, Birne-Cranberry, Zitrusfrüchte-Lychee <sup>O)</sup>	<b>7.20</b>

## KÄSETELLER AUS ÖSTERREICH

€

<b>Weizer-Schafcamembert, Kracher-Edelschimmel, Kaiserwinkler-Salzkräuter, Bio-Bergkäse (10 Monate gereift)</b>	<b>10.90</b>
Zwetschkenchutney, eingelegten Essigbeeren, Butter, gerösteten Kürbiskernen, Nussbrot <sup>A)G)H)M)O)</sup>	

## BEILAGEN

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

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€
<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero</b>	Fl. 0,33l	<b>3.80</b>
<b>Almdudler, Fanta, Sprite</b>	Fl. 0,33l	<b>3.80</b>
<b>Lipton Eistee</b> Pfirsich oder Zitrone	Fl. 0,33l	<b>3.80</b>
<b>Spezi</b> (Cola mit Orangensaft)	Fl. 0,33l	<b>3.80</b>
<b>Römerquelle Mineralwasser</b>	Fl. 0,33l	<b>3.10</b>
prickelnd oder still	Fl. 0,75l	<b>5.90</b>
<b>Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon</b>	Fl. 0,20l	<b>3.80</b>
<b>Rauch Fruchtsaft</b>	Fl. 0,20l	<b>3.80</b>
Johannisbeere oder Marille		
<b>Apfelsaft "Jonagold" naturtrüb</b>	0,25l	<b>3.80</b>
<b>Roter Traubensaft "St. Laurent"</b>	1/8l	<b>2.30</b>
<b>Sodawasser</b>	0,25l	<b>2.40</b>
	0,5l	<b>4.20</b>
<b>Hochquellwasser</b>	0,25l	<b>0.50</b>
	0,5l	<b>1.00</b>
<b>Soda Zitron, Soda Holunder</b>	0,25l	<b>2.80</b>
(Jugendgetränk)	0,5l	<b>4.60</b>
<b>Red Bull Energy Drink</b>	Fl. 0,25l	<b>4.90</b>

## BIER

<b>Reininghaus Jahrgangs Pils</b> <sup>A)</sup>	0,20l	<b>3.10</b>
	0,30l	<b>4.30</b>
<b>Heineken</b> <sup>A)</sup>	Fl. 0,33l	<b>4.20</b>
<b>Kaiser Doppelmalz Schwarzbier</b> <sup>A)</sup>	Fl. 0,5l	<b>5.40</b>
<b>Edelweiß Weizenbier</b> <sup>A)</sup>	Fl. 0,5l	<b>5.40</b>
<b>Zipfer Limetten Radler</b> <sup>A)</sup>	Fl. 0,33l	<b>4.10</b>
<b>Gösser Naturgold Alkoholfrei</b> <sup>A)</sup>	Fl. 0,33l	<b>4.10</b>



## WEIßWEINE

€

<b>Grüner Veltliner "Donauturm Edition"</b>	1/8l	<b>4.20</b>
Weingut Stift Klosterneuburg, Weinviertel, NÖ	Fl. 0,75l	<b>23.90</b>
frische, lebendige Apfelfrucht mit feinen Aromen nach Grapefruit, ein frisches Pfefferl im Abgang		
<b>Grüner Veltliner Ried Zeisen</b>	1/8l	<b>4.80</b>
Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel, NÖ	Fl. 0,75l	<b>27.60</b>
charmanter, sortentypischer Veltliner, mit feinem Zitrusaroma und dem typischen Pfefferl		
<b>Grüner Veltliner</b>	1/8l	<b>5.90</b>
Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal, NÖ	Fl. 0,75l	<b>34.00</b>
Besondere Leichtigkeit, zarter Blütenduft und dezenter Geschmack nach Apfel, Zitrusfrüchten, Pfirsich und weißem Pfeffer		
<b>Riesling Königsberg selection bio</b>	1/8l	<b>5.90</b>
Weingut Gruber, Röschitz, Weinviertel, NÖ	Fl. 0,75l	<b>34.00</b>
würziger, fruchtbetonter Geschmack und anregende Fruchtsäure, leichter und jugendlicher Charakter		
<b>Riesling Hölle</b>	1/8l	<b>5.60</b>
Weingut Wannemacher, Hagenbrunn, Weinviertel, NÖ	Fl. 0,75l	<b>32.00</b>
feine Steinobstklänge, ein Hauch von gelbem Pfirsich und etwas Marille, zarte Mineralik, saftig und fein am Gaumen		
<b>Weissburgunder</b>	1/8l	<b>5.30</b>
Weingut Cobenzl, Grinzing, Wien	Fl. 0,75l	<b>30.50</b>
in der Nase reife Zitrusfrucht - vor allem Grapefruit und Apfel, etwas Quitte, dahinter ein nussiger Würzeschub, mit anregendem Säuregerüst		
<b>Weißburgunder „Vollmondwein“</b>	1/8l	<b>5.90</b>
Weingut Christ, Stammersdorf, Wien	Fl. 0,75l	<b>34.00</b>
Transparente Frucht voller Exotik, voluminös und gebündelt, facettenreich am Gaumen, massiv und erfrischend		
<b>Weißburgunder</b>	1/8l	<b>4.60</b>
Weingut Roland Kroiss, Sievering, Wien	Fl. 0,75l	<b>26.20</b>
sehr fruchtig - gelber Pfirsich, Marillenkompott, Williamsbirne, angenehm strukturierte Säure		
<b>Cuvée „T“ (Grüner Veltliner, Chardonnay)</b>	1/8l	<b>7.90</b>
Weingut Windisch, Großengersdorf, Weinviertel, NÖ	Fl. 0,75l	<b>44.50</b>
Trauben aus Holzberg und Berggrund, harmonisch abgestimmte Cuvée, ideal als Speisenbegleiter, mit angenehm eingebundener Säure		
<b>Sauvignon Blanc Steirische Klassik</b>		
Weingut Tement, Berghausen, Süd-STMK	Fl. 0,75l	<b>35.30</b>
Reife Birne, dazu aromatischer Holunder und Cassis		

## WEIßWEINE

€

### Rotgipfler vom Berg Traiskirchen

Weingut Alphart, Traiskirchen, Thermenregion, NÖ  
Aromen von Mango und Ananas, mineralisch, vollmundig

Fl. 0,75l **24.10**

### Wiener Gemischer Satz

Weingut Rotes Haus, Grinzing, Wien  
Fruchtiges Bukett, Melonen, mittelkräftig, elegant balanciert

1/8l **5.50**

Fl. 0,75l **31.50**

### Zweigelt Rosé

Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, BGLD  
Intensives Beerenaroma, leicht, elegant, samtiger Abgang

1/8l **4.60**

Fl. 0,75l **26.20**

### Beerenauslese

Weingut Esterházy, Eisenstadt, Mittelburgenland, BGLD  
Feine Nase, Blütenhonig, cremig und ausgewogenes Säurespiel

1/16l **4.60**

Fl. 0,375l **26.20**

## ROTWEINE

### Zweigelt "Donauturm Edition"

Weingut Stift Klosterneuburg, Weinviertel, NÖ  
intensive Weichsel-Kirsch-Frucht am Gaumen, saftig und kraftvoll,  
mit eleganter Tanninstruktur.

1/8l **4.20**

Fl. 0,75l **23.90**

### Zweigelt Rubin Carnuntum

Weingut Artnert, Höflein, Carnuntum, NÖ  
Purpur, Brombeere, intensive Weichselaromatik, feinwürzig, kräftiger Abgang

Fl. 0,75l **27.90**

### Zweigelt

Weingut Göbel, Stammersdorf, Wien  
fruchtiges Bukett, jung mit einem charakteristischen Weichselkirsch-Aroma versehen

Fl. 0,75l **28.80**

### Blaufränkisch

Weingut Tinhof, Trausdorf, Neusiedlersee-Hügelland, BGLD  
Pannonische Klimatik, feine Kräuter, geschmeidig bis herb-pelzig im Abgang

1/8l **5.60**

Fl. 0,75l **32.00**

### St. Laurent

Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion, NÖ  
Sortentypischer St. Laurent, Waldbeere mit komplexer Struktur, milde Säure

1/8l **4.20**

Fl. 0,75l **23.90**

### Cabernet Sauvignon, Merlot

Schlumberger Privatkellerei, Grinzing, Wien  
Beerenfrüchte, Kirschen, Orangenzesten, Edelholzgewürze, vollmundig kräftig

1/8l **7.30**

Fl. 0,75l **42.00**

## ROTWEINE

€

<p><b>Tetuna Reserve</b> (Blafränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon)          Weingut Goldenits, Tadten, Neusiedlersee, BGLD          Schwarzkirsche, würzig, kräftige Struktur mit Cassis-Prägung</p>	Fl. 0,75l	<b>38.50</b>
<p><b>Cuvée Classic Amicus</b> (Cabernet Sauvignon, Merlot)          Weingut Hartl, Thermenregion, BGLD          Dunkles Rubinrot mit bläulichen Reflexen. intensiver Duft nach reifen dunklen Beeren, im Finish Noten von Kirschen.</p>	1/8l Fl. 0,75l	<b>4.20</b> <b>23.90</b>
<p><b>Komposition BIO</b> (Rotburger, St. Laurent, Blafränkisch)          Weingut Zahel, Mauer, Wien          Intensive Kirschfrucht und helle Beeren, weiche runde Tannine, runder fruchtiger Abgang.</p>	1/8l Fl. 0,75l	<b>5.60</b> <b>32.00</b>
<p><b>Heideboden Bio (Zweigelt, Blafränkisch)</b>          Weingut H&amp;A Nittnaus, Gols, Neusiedlersee, BGLD          Dunkles Rubinrot, Weichsel, Nougat, zarte Röstung im Abgang</p>	Fl. 0,75l	<b>34.90</b>
<p><b>Mephisto (Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon)</b>          Weingut Goldenits, Tadten, Neusiedlersee, BGLD          Dunkle Beeren, Cassis, würzige Kirsche, vollmundig, kräftiger Abgang mit samtiger Taninstruktur</p>	Fl. 0,75l	<b>68.90</b>

## SEKT UND CHAMPAGNER

<b>Turmsekt</b>	Fl. 0,75l	<b>39.00</b>
<b>Szigeti Brut</b>	Fl. 0,75l	<b>42.00</b>
<b>Schlumberger Sparkling</b>	Fl. 0,75l	<b>42.00</b>
<b>Piper Heidsieck Brut</b>	Fl. 0,75l	<b>115.00</b>

# SPIRITUOSEN

€

## Bitters & Herbs & Liqueurs

<b>Averna</b>	2cl	<b>3.90</b>
<b>Mozart</b>	2cl	<b>3.90</b>
<b>Underberg</b>	2cl	<b>3.90</b>

## Rum

<b>Havana 7ys</b>	4cl	<b>6.50</b>
<b>Diplomatico 8ys</b>	4cl	<b>6.50</b>

## Gin & Vodka

<b>Bombay Sapphire Gin</b>	4cl	<b>6.50</b>
<b>Hendricks Gin</b>	4cl	<b>7.50</b>
<b>Blue Gin</b>	4cl	<b>7.00</b>
<b>Stolichnaya</b>	4cl	<b>6.50</b>
<b>Schweppes Dry Tonic</b>		<b>3.90</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>		<b>3.90</b>

## Whiskey

<b>Monkey Shoulder</b>	4cl	<b>6.50</b>
<b>Jameson</b>	4cl	<b>6.50</b>
<b>Glenfiddich IPA</b>	4cl	<b>7.90</b>

## Cognac

<b>Remy Martin</b>	4cl	<b>6.90</b>
--------------------	-----	-------------

## Klare Edelbrände

<b>Zwetschke</b> Brennerei Pfau	2cl	<b>5.90</b>
<b>Mostbirne</b> Brennerei Pfau	2cl	<b>5.90</b>
<b>Marille</b> Brennerei Pfau	2cl	<b>5.90</b>
<b>Apfel</b> Brennerei Pfau	2cl	<b>5.90</b>
<b>Tresterbrand vom gemischten Satz</b> „Mayer am Pfarrplatz“	2cl	<b>5.90</b>

## BIO TEESPEZIALITÄTEN JULIUS MEINL

€

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

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN JULIUS MEINL

<b>Kleiner Mokka / Brauner</b> Espresso	<b>3.00</b>
<b>Großer Mokka / Brauner</b> Espresso	<b>4.30</b>
<b>Verlängerter</b> leichter Kaffee mit oder ohne Milch <sup>G)</sup>	<b>3.90</b>
<b>Melange</b> Verlängerter mit geschäumter Milch <sup>G)</sup>	<b>3.90</b>
<b>Cappuccino</b> großer Mokka mit geschäumter Milch <sup>G)</sup>	<b>4.10</b>
<b>Café Latte</b> Mokka mit Milch und Milchschaum <sup>G)</sup>	<b>4.30</b>
<b>Salon Einspänner</b> großer Mokka mit Schlagobers <sup>G)</sup> im Glas serviert	<b>4.50</b>
<b>Irish Coffee</b> großer Mokka mit Irish Whisky und Schlagobers <sup>G)</sup>	<b>6.80</b>

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