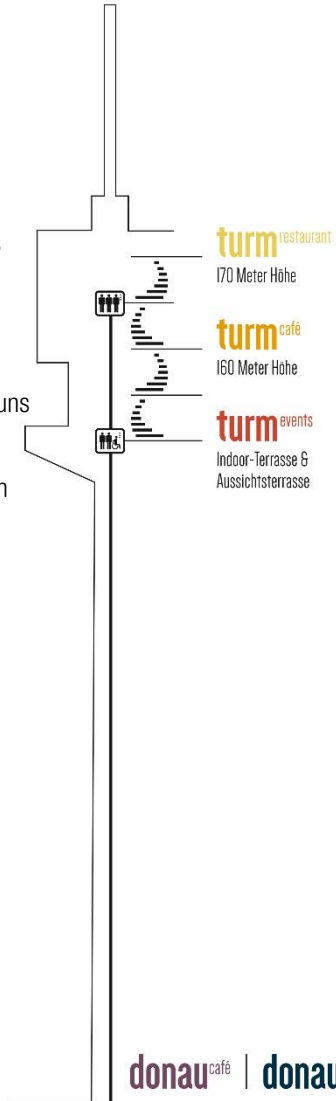


## AUF IHR WOHL!

Gleich vorweg das Wichtigste: Machen Sie sich's gemütlich! Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Donaubräu begrüßen zu dürfen. Genießen Sie inmitten der Idylle des Donauparks herzhaftes Speisen, eine breite Auswahl an Weinen und Getränken sowie unserem ganzen Stolz: das für uns eigens gebraute Turmbier.

Sie werden sehen, dass man gar nicht erst in den Aufzug steigen muss, um dem Himmel ein Stückchen näher zu sein!



## UNSER BRÄU BACKHENDL

€ 15.80

½ Huhn bestehend aus Flügelr, Brust, Keule und Leber nach Wiener Art gebacken mit Bräuremoulade und Zitronenspalte im Korb serviert. <sup>(A,C,G,L,M,O)</sup>

### Mit einer Salatbeilage Ihrer Wahl

Erdäpfelsalat, Erdäpfel-Mayonnaisesalat, Paradeisersalat  
Rahmgurkensalat, Häupelsalat mit Kürbiskernöl <sup>(G,L,M,O)</sup>

**Gerne können Sie unser Bräu Backhendl auch nach Ihren Gustostücken bestellen:**

<b>Hühnerleber</b>	<b>€ 12.90</b>
<b>Hühnerflügelr</b>	<b>€ 11.90</b>
<b>Hühnerbrust</b>	<b>€ 13.90</b>
<b>Hühnerkeule</b>	<b>€ 12.90</b>

**Unser Geflügel beziehen wir ausschließlich aus Österreich.**

## DONAUBRÄU SPECIAL

<b>Turmbier</b>	0,3l	<b>€ 3.40</b>
<b>Nussmischung „Hot Mix“</b> <sup>(A,C,E,F,G)</sup>		
salzig- scharf (60g)		<b>€ 3.10</b>
<b>Nussmischung „Safari“</b> <sup>(A,C,E,G)</sup>		
salzig- pikant (100g)		<b>€ 5.20</b>
<b>Nussmischung „Bar Mix“</b> <sup>(E)</sup>		
salzig (100g)		<b>€ 5.80</b>

## KLEINE SPEISEN

<b>Laugen Brez'l</b>	<b>€ 6.50</b>
mit zweierlei Aufstrich nach Saison <sup>(A,C,G,L,M)</sup>	
<b>Schinken-Käsetoast</b>	<b>€ 5.90</b>
mit Beinschinken, geräuchertem Drautaler, Ketchup und Bräuremoulade <sup>(A,C,G,L,M,O)</sup>	
<b>Plus Dukatenchips</b>	<b>€ 3.00</b>
<b>Käsetoast „Spezial“</b>	<b>€ 5.90</b>
mit geräuchertem Drautaler, Mozzarella, Cheddar, Pesto, Ketchup und Bräuremoulade	
<b>Plus Dukatenchips</b>	<b>€ 3.00</b>
<b>Original Sacherwürstel</b>	<b>€ 7.20</b>
mit Steirerkren, Senf und Gurkerl oder Gulaschsaft und 1 Stück Gebäck nach Wahl <sup>(A,G,M,L,O)</sup>	

## SUPPEN

<b>Rindsuppe</b>	<b>€ 4.50</b>
mit Frittaten und Schnittlauch <sup>(A, C, G, L)</sup>	
<b>Saisonale Gemüsecremesuppe</b>	<b>€ 4.50</b>
<sup>(A, G, L,C,O)</sup>	

## SALATE

<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b>	<b>€ 8.50</b>
mit Käferbohnen, Vogerlsalat, Paprika, Gurkerl, Perlzwiebel, gekochtem Ei und Kübriskernöldressing <sup>(C,L,M,O)</sup>	
<b>Bunter Blattsalat</b>	<b>€ 8.50</b>
mit gebackenen Schafskäsewürfeln, gegrilltem Gemüse und Paradeiservinaigrette <sup>(C,M,L,O,G,A)</sup>	

## BROTE

<b>Braumeisterbrot</b>	<b>€ 8.50</b>
mit Beinschinken, Zwiebeln, Pfefferoni, Paprika und Käse überbacken <sup>A,G,0</sup>	
<b>Plus Spiegelei <sup>c</sup></b>	<b>€ 1.50</b>
<b>„Scharfe Paradeiser“ Feuriger Tomatenaufstrich</b>	<b>€ 7.90</b>
mit Basilikum, mariniertem Rucola und Schafskäse gratiniert <sup>A,G,M,0</sup>	

## HAUPTSPEISEN

<b>Gebackene Champignons</b>	<b>€ 8.50</b>
mit Bräuremoulade und Blattsalat <sup>(A,C,G,L,M,0)</sup>	
<b>Eier- oder Käsenockerl</b>	<b>€ 8.50</b>
mit Zwiebel, Schnittlauch und Blattsalat <sup>(A,C,G,L,M,0)</sup>	
<b>Cremige Gnocchi</b>	<b>€ 8.50</b>
mit Tomatensauce, Basilikumpesto und Babymozzarella <sup>(A,C,G,H,L,0)</sup>	
<b>Faschierte Bauernlaibchen</b>	<b>€10.50</b>
mit Erdäpfelpüree, Natursaft und Röstzwiebel <sup>(A,C,G,L,0)</sup>	
<b>Bräu Chili vom Rind</b>	<b>€11.20</b>
mit Mais, Bohnen, Paprika und getoastetem Knoblauchbaguette <sup>(A,C,G,L)</sup>	
<b>Braumeisterschnitzel vom Schwein</b> (klassisch und gesurt)	<b>€12.90</b>
mit Erdäpfelsalat oder Pommes Frites <sup>(A,C,G,L,M,0)</sup>	
<b>Donaubräu Gulasch vom Grasland Rind</b>	<b>€13.80</b>
pikant gewürzt mit Spiegelei, Einspänner, Essiggurkerl und Butternockerl <sup>(A,C,G,L,M,0)</sup>	

## BURGER

Unsere Burger servieren wir mit getoastetem Briochebun, Burgersauce, Paradeiser, Blattsalat, Schmorzwiebeln, Pommes Frites und Ketchup  
(A,C,G,L,M,O)

**Bräu Burger** €13.50

mit 200 g Rindfleischpatty „Dry-aged“

**Chicken-Burger** €12.50

mit gegrillter Hühnerbrust

**Gemüse-Burger** €10.90

mit Erdäpfel-Schafskäserösti, Steirer Tzatziki und Grillgemüse

Plus Käse <sup>(G)</sup>, Speck <sup>(L,M)</sup>, Spiegelei <sup>(G)</sup> € 1.50

Plus ein zweites Rinderfleischpatty € 4.50

Plus Steirer Tzatziki, Bräuremoulade  
oder Chillimayonnaise <sup>(C,G,L,M,O)</sup> € 1.50

## BEILAGEN

Erdäpfelsalat, Erdäpfel-Mayonnaisesalat, Paradeisersalat  
Rahmgurkensalat, Häupelsalat mit Kernöl <sup>(G,L,M,O)</sup> € 3.00

Gemischter Beilagensalat <sup>(G,L,M,O)</sup> € 4.00

Pommes Frites, Dukatenchips, Petersilienerdäpfel, Butterreis,  
Erdäpfelpüree, Butternockerl <sup>(G)</sup> € 3.00

Saisonales Pfannengemüse <sup>(G,L)</sup> € 4.00

Heinz Ketchup, Heinz Mayonnaise, Darbo Preiselbeeren,  
Bräuremoulade, Steirer Tzatziki, Chilimayonnaise, Kren € 1.50

Semmel oder Schwarzbrot € 1.50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A) glutenhaltige Getreide, B) Krebstiere, C) E i , D) Fisch,E) Erdnuss, F) Soja, G) Milch oder Laktose, H) Schalenfrüchte, L) Sellerie, M) Senf, N) Sesam, O) Sulfite,P) Lupinen, R) Weichtiere  
Alle Preise inklusive Steuern und Abgaben | Stand 02/2020

## MEHLSPEISEN

<b>Schokoladen-Kirschdessert</b>	<b>€ 5.50</b>
Dunkles Schokoladenmousse mit Kirschragout und Schokoladenkuchen <sup>(A,C,G,H,O)</sup>	
<b>Eismarillenknödel vom Harrer</b> <sup>(G,H)</sup>	<b>€ 3.90</b>
<b>Apfel- oder Topfenstrudel</b>	<b>€ 5.30</b>
mit Schlagobers <sup>(A,C,G,H)</sup>	
<b>Maracuja-Schoko Torte</b> <sup>(A, C, G, F)</sup>	<b>€ 4.50</b>
<b>Topfen-Obers Torte</b> <sup>(A, C, G)</sup>	<b>€ 4.50</b>
<b>Nougattorte</b> <sup>(A, C, F, G, H)</sup>	<b>€ 4.50</b>
<b>Mozarttorte</b> <sup>(A, C, F, G, H)</sup>	<b>€ 4.50</b>
<b>Sachertorte</b> <sup>(A, C, G, O)</sup>	<b>€ 4.50</b>
<b>Esterhazytorte</b> <sup>(A, C, G, H, F)</sup>	<b>€ 4.50</b>
<b>Marmorgughupf</b> <sup>A, C, G)</sup>	<b>€ 3.20</b>

## ANGEBOT – SPECIAL OFFER

<b>Marmorgughupf</b> <sup>(A, C, G)</sup> & <b>Melange</b> <sup>(G)</sup>	<b>€ 6.50</b>
---	---------------

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta</b>	Fl. 0,33l	<b>€ 3.60</b>
<b>Almdudler</b>	Fl. 0,35l	<b>€ 3.60</b>
<b>Spezi</b> (Cola mit Orangensaft)	Fl. 0,33l	<b>€ 3.60</b>
<b>Himbeerkracherl, Zitronenkracherl</b>	Fl. 0,35l	<b>€ 3.60</b>
<b>Pago Apfelsaft</b>	0,25l	<b>€ 3.40</b>
	0,5l	<b>€ 5.20</b>
<b>Roter Traubensaft „St. Laurent“</b>	Fl. 0,25l	<b>€ 4.20</b>
<b>Rauch Fruchtsäfte</b>	Fl. 0,2l	<b>€ 3.60</b>
Orangensaft, Johannisbeere, Marille, Multivitamin, Pfirsich oder Cranberry		
<b>Fruchtsaft mit Soda</b>	0,45l	<b>€ 4.90</b>
<b>Fruchtsaft mit Leitungswasser</b>	0,45l	<b>€ 3.80</b>
<b>Donaubräu Limonade, still oder prickelnd</b>	0,25l	<b>€ 2.90</b>
Holunder-Birne-Minze, Himbeere-Zitrone	0,5l	<b>€ 4.60</b>
oder Apfel-Holunder-Minze		
<b>Römerquelle Mineralwasser</b>	Fl. 0,33l	<b>€ 2.90</b>
still oder prickelnd	Fl. 0,75l	<b>€ 4.90</b>
<b>Hochquellwasser</b>	0,5l	<b>€ 1.00</b>
	1l	<b>€ 2.00</b>
<b>Soda</b>	0,25l	<b>€ 2.20</b>
	0,5l	<b>€ 3.90</b>
	1l	<b>€ 6.90</b>
<b>Soda mit Zitrone</b>	0,25l	<b>€ 2.60</b>
(Jugendgetränk)	0,5l	<b>€ 4.20</b>

<b>Red Bull Energy Drink</b>	Fl. 0,25l	<b>€ 4.90</b>
<b>Schweppes Tonic Water/Bitter Lemon</b>	Fl. 0,2l	<b>€ 4.50</b>

## BIER VOM FASS

<b>Turmbier</b>	0,125l	<b>€ 2.00</b>
Vollmundig, trinkfreudiges,	0,3l	<b>€ 3.40</b>
unfiltriertes Märzenbier aus	0,5l	<b>€ 4.40</b>
100 % Waldviertler Malz.	1l	<b>€ 8.30</b>
Stammwürze: 11,7; Alkoholgehalt: 5,1 %	1,5l	<b>€11.90</b>
<b>Kaiser Doppelmalz</b>	0,3l	<b>€ 3.60</b>
Rostbraune Farbe. Ist malzig mit schlanker	0,5l	<b>€ 4.80</b>
Struktur, am Gaumen süßlich und spritzig.		
Stammwürze: 12,8%; Alkoholgehalt: 4,7%		
<b>Mischbier</b> (Turmbier/Doppelmalz)	0,3l	<b>€ 3.60</b>
	0,5l	<b>€ 4.80</b>
<b>Schwechater Zwickl</b>	0,3l	<b>€ 3.60</b>
Unfiltriert, mit dichter Hefetrübung und fein	0,5l	<b>€ 4.80</b>
aromatischer blumiger Note.		
Stammwürze: 12,5%; Alkoholgehalt: 5,4%		
<b>Trumer Pils</b>	0,2l	<b>€ 2.80</b>
Extra trocken, fein perlig und schlank.	0,3l	<b>€ 3.90</b>
Überzeugt es mit seiner blumigen hopfenaromatischen Note.		
Ideal zum Aperitif. Stammwürze: 11,5%; Alkoholgehalt: 4,9%		
<b>Saurer Radler</b> (Turmbier mit Soda)	0,3l	<b>€ 3.10</b>
	0,5l	<b>€ 3.90</b>



## FLASCHENBIERE

<b>Heineken</b>	0,33l	<b>€ 3.80</b>
Milder, frischer Geschmack mit unverwechselbarer angenehmer fruchtiger Note. Stammwürze: 11,4%; Alkoholgehalt: 5%		
<b>Kuchlbauer Turmweisse</b>	0,5l	<b>€ 4.90</b>
Weißbier mit obergäriger Hefe und speziellen Malzen traditionell vergoren und gereift. Stammwürze: 13,5%; Alkoholgehalt: 5,9%		
<b>Wieselburger Stammbräu</b>	0,5l	<b>€ 4.40</b>
Im Geschmack malzig und würzig. Stammwürze: 12,6%; Alkoholgehalt: 5,4%		
<b>Gösser Naturradler</b>	0,5l	<b>€ 4.40</b>
Echter Zitronensaft verleiht eine natürlich leichte Trübung. Der geringe Alkoholgehalt macht es zu einem einzigartigem Durstlöscher. Stammwürze: 4,3%; Alkoholgehalt: 2%		
<b>Gösser Naturgold (alkoholfrei)</b>	0,5l	<b>€ 4.40</b>
Natürlich trüb, besonders vollmundig im Geschmack, gepaart mit feiner Hopfennote, ein echter Biergenuss. Stammwürze: 7%; Alkoholgehalt: 0,5%		

## SPRITZER-VARIATIONEN

<b>Spritzer</b>	0,25l	<b>€ 3.20</b>
weiß oder rot		
<b>Sommerlicher Spritzer</b>	0,5l	<b>€ 4.90</b>
1/8 Wein + 3/8 Soda		
<b>Aperol-Spritzer</b>	0,25l	<b>€ 4.60</b>
<b>Donau-Spritzer</b>	0,25l	<b>€ 3.60</b>
mit Holundersirup		

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A) glutenhaltige Getreide, B) Krebstiere, C) E i , D) Fisch, E) Erdnuss, F) Soja, G) Milch oder Laktose, H) Schalenfrüchte, L) Sellerie, M) Senf, N) Sesam, O) Sulfite, P) Lupinen, R) Weichtiere  
Alle Preise inklusive Steuern und Abgaben | Stand 02/2020

## WEISSWEINE

**HAUSCUVÉE 2018** (Veltliner, Welschriesling) 0,125l € 2.90  
Weingut Kroiss, Illmitz, BGLD

**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 €33.90  
Besondere Leichtigkeit, zarter Blütenduft und dezenter Geschmack nach Apfel, Zitrusfrüchten, Pfirsich und weißem Pfeffer.

**Riesling Hölle** 1/8l € 5.60  
Weingut Wannemacher, Hagenbrunn, NÖ Fl. 0,75l €32.00  
Helles grüngelb; feine steinobstanklänge, ein Hauch von gelbem Pfirsich und etwas Marille, zarte Mineralik. saftig und fein am Gaumen, lebendig strukturiert, zart zitronig, weiße Frucht nuances im Nachhall.

**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.

**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

## WEISSWEINE

### **Sauvignon Blanc Steirische Klassik**

Weingut Tement, Süd-STMK Fl. 0,75l **€35.30**  
 Reife Birne, dazu aromatischer Holunder. Mit Luft auch ganz viel Cassis.

**Cuvée „T“** (Grüner Veltliner, Chardonnay) 1/8l **€ 7.90**

Weingut Windisch, Weinviertel, NÖ Fl. 0,75 **€44.50**

Trauben der lagen Holzberg und Berggrund.  
 Diese feine Cuveé aus Grünen Veltliner und Chardonnay ist ein hervorragender Begleiter zu feinsten speisen.

**Zweigelt Rose** 1/8l **€ 4.30**

Weingut Kroiss, Illmitz, BGLD Fl. 0,75l **€24.80**  
 Intensives Beerenaroma, leicht elegant

## ROTWEINE

**HAUSWEIN CUVÉE** (Zweigelt / St. Laurent) 0,125l € 2.90  
Weingut Kroiss, Illmitz, BGLD

**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.

**St. Laurent** 1/8l € 4.20  
Johanneshof Reinisch, Tattendorf, NÖ Fl. 0,75l €23.90  
Sortentypischer St. Laurent, Waldbeere mit komplexer Struktur, prägnante Säure

**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

**Zweigelt Rubin Carnuntum**  
Weingut Artnet, Carnuntum, NÖ Fl. 0,75l €27.90  
Purpur, Brombeere, intensive Weichselaromatik, feinwürzig, animierende Säure, kräftiger  
Abgang

**Tetuna Reserve** (Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon)  
Weingut Goldenits, Süd-BGLD Fl. 0,75l €38.50  
Schwarzkirische, würzig, gute Struktur mit Cassis Prägung

## SEKT & CHAMPAGNER

<b>Turmsekt</b>	0,1l Fl. 0,75l	<b>€ 4.90</b> <b>€33.00</b>
<b>Schlumberger Sparkling Piccolo Rosé</b>	Fl. 0,2l	<b>€10.90</b>
<b>Schlumberger White Secco Piccolo</b>	Fl. 0,75l	<b>€37.00</b>
<b>Szigeti Brut</b>	Fl. 0,75l	<b>€42.00</b>
<b>Piper Heidsieck Champagner</b>	Fl. 0,75l	<b>€115.00</b>
<b>Turmsekt</b> mit Holunder- oder Preiselbeersirup		<b>€ 5.50</b>
<b>Turmsekt mit Aperol</b>		<b>€ 5.90</b>
<b>Aperol oder Campari Spritz</b>		<b>€ 6.50</b>
<b>Donausecco</b> Turmsekt mit Soda, Holundersirup und Minze		<b>€ 5.90</b>

## SPIRITUOSEN

### SCHNÄPSE

Freihof in der 2cl Flasche

<b>Williams Birne</b>		<b>€ 3.50</b>
<b>Marille</b>		<b>€ 3.50</b>
<b>Obstler</b>		<b>€ 3.50</b>
<b>Haselnusslikör</b>		<b>€ 3.50</b>

## LIKÖRE & BITTERS

<b>Amaretto</b>	4cl	<b>€ 3.90</b>
<b>Amaretto Sour</b>	4cl	<b>€ 4.20</b>
<b>Jägermeister</b>	4cl	<b>€ 3.90</b>
<b>Underberg</b>	2cl	<b>€ 3.90</b>
<b>Averna</b>	4cl	<b>€ 3.90</b>
<b>Averna Sour</b>	4cl	<b>€ 4.20</b>
<b>Fernet Branca</b>	4cl	<b>€ 3.90</b>

## RUM & WHISKEY

<b>Diplomatico 8y</b>	4cl	<b>€ 6.90</b>
<b>Glenfiddich IPA 12 years</b>	4cl	<b>€ 7.90</b>
<b>Monkey Shoulder Malt Whisky</b>	4cl	<b>€ 6.90</b>

## LONG DRINKS

<b>Campari</b>	4cl	<b>€ 6.90</b>
Campari mit 0,2l Soda oder Orange		
<b>Vodka Orange</b>	4cl	<b>€ 6.90</b>
Vodka mit 0,2l Orange		
<b>Flying Hirsch Jägermeister</b>	4cl	<b>€ 7.90</b>
Jägermeister mit 0,25l Red Bull		
<b>Stolichnaya Vodka</b>		<b>€ 7.90</b>
4cl Vodka mit 0,2l Bitter Lemon oder Tonic Water		
<b>Stolichnaya Vodka</b>		<b>€ 7.90</b>
4cl Vodka mit 0,25l Red Bull		
<b>Bombay Sapphire Gin</b>		<b>€ 9.90</b>
4cl Gin mit 0,2l Bitter Lemon oder Tonic Water		
<b>Hendrick's Gin</b>		<b>€10.90</b>
4cl Gin mit 0,2l Tonic		

## KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

<b>Kleiner Espresso / Brauner</b>	<b>€ 2.80</b>
<b>Großer Espresso / Brauner</b>	<b>€ 4.10</b>
<b>Verlängerter</b>	<b>€ 3.70</b>
<b>Melange</b>	<b>€ 3.70</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>€ 4.10</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>€ 4.30</b>
<b>Salon Einspänner</b>	<b>€ 4.30</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>€ 6.60</b>

### Die beliebten Julius Meinl Bio Tee-Klassiker in der Tasse

Earl Grey, Assam, Green Tea, Früchtereigen, Bergkräuter, Rooibos  
Vanille, Klosterkamille, Marokkanische Minze

	<b>€ 3.70</b>
mit Zitrone	<b>+ € 0.50</b>
mit 2cl Rum	<b>+ € 1.50</b>

**Heiße SCHOKOLADE mit Schlagobers**      0,25l      **€ 4.50**

**Turm-MILCH**      **€ 5.90**

Heiße Schokolade mit Rum und Schlagobers

**Donau-STURM**      **€ 6.50**

Heiße Schokolade mit Amaretto und Schlagobers