

top of vienna.



**top  
of  
Events.**

## EINLEITUNG

Ob Firmenfeier, Präsentation, festlicher Empfang, Weihnachtsfeier, Kundenevent oder Pressekonferenz: Mit seinem einzigartigen 360-Grad-Panoramablick über die Stadt ist der Donauturm der schönste und spektakulärste Veranstaltungsort Wiens.

Unser Event-Team stellt nach Ihren Wünschen und Anforderungen ein individuelles Angebot für Sie zusammen, während das hauseigene Catering den perfekten kulinarischen Rahmen für Ihre Veranstaltung arrangiert. Einem gelungenen Event in luftigen Höhen auf der Indoor-Terrasse oder in den Räumlichkeiten des neu erbauten Donaubräus oder Donaucafés sowie im großzügigen Gastgarten am Fuße des Turms steht also nichts mehr im Wege!

## VIER KULINARISCHE HIGHLIGHTS AM DONAUTURM

Mit der Erweiterung im Erdgeschoss gibt es nun vier einzigartige Eventebenen am Donauturm:

### **Turmrestaurant**

Panorama-Drehrestaurant auf 170 Meter Höhe: 80 km Panorama-Aussicht mit kulinarischem Fokus auf Klassiker der österreichischen Küche. Menü für bis zu 80 Personen möglich.

### **Turmcafé**

Panorama-Drehkaffeehaus auf 160 Meter Höhe: Panorama-Blick über Wien, Buffetmöglichkeit für bis zu 120 Personen.

### **Turmevents**

verglaste Indoor-Terrasse auf 155 Meter Höhe: Der perfekte Ort für Stehempfänge, Präsentationen und Pressekonferenzen für bis zu 100 Personen.

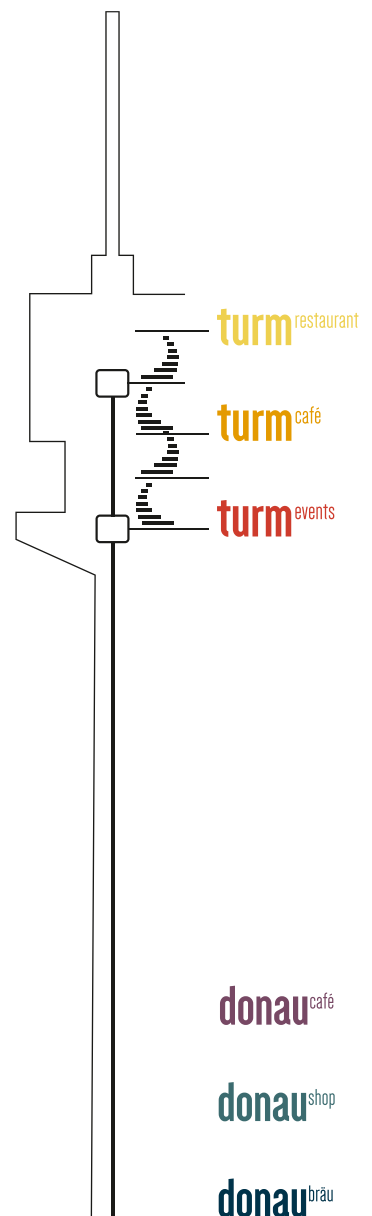
### **Donaubräu**

Donaubräu Bierlokal: Neue Top-Location für 160 Personen (Indoor) mit großzügigem Gastgarten für über 250 Personen am Fuße des Turms inmitten des Donauparks.

Unser Event-Team steht Ihnen selbstverständlich für eine persönliche Besichtigung und ein Detailgespräch zur Planung Ihrer Veranstaltung zu Verfügung.

### **Ansprechpartnerin:**

Daniela Schlögl  
events@donauturm.at  
Tel: +43/1/263 35 72



## FEIERN IM TURMRESTAURANT

### Menüvorschläge

Bitte wählen Sie jeweils eine einheitliche Menüfolge aus Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen und Desserts für die gesamte Gesellschaft.

#### Vorspeisen

- Tafelspitzsuzl, Frischkäseterrine, Rohschinken
- Gegrillte Zucchini-scheiben mit Schafkäse und Pesto
- Graved Lachs mit Dillsenfsauce und Rote Rüben

#### Suppen

- Consommé mit Pilzschöberl
- Schwarzwurzelcremesuppe mit Nussbrotroutons
- Saisonale Gemüsesuppe

#### Zwischengang

- Gegrilltes Lachsfilet auf Basilikumrisotto und geschäumter Zitronen-Beurre-Blanc
- Erdäpfel-Spinat-Tascherl mit Kirschtomaten, Champignons, Kräutern und Schafkäse

#### Hauptspeisen

- Gegrilltes Lachsfilet auf Basilikumrisotto und geschäumter Zitronen-Beurre-Blanc
- Rosa Beiried im Ganzen gebraten, mit Erdäpfel-Kräuter-püree, Gemüse und St. Laurent-Jus
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat
- Erdäpfel-Spinat-Tascherl mit Kirschtomaten, Champignons, Kräutern und Schafkäse

#### Desserts

- Mozartkugelmousse mit Weichselragout
- Wiener Strudelvariation

#### Käse

- Käsevariation mit Feigensenf, Brot und Trauben

**3-Gang-Menü € 45.-**

**4-Gang-Menü € 55.-**

**5-Gang-Menü € 60.-** (mit Zwischengericht)

Preis pro Person inkl. MwSt., Eintritt und Gedeck

Vereinzelte Wünsche aufgrund von Unverträglichkeiten können wir gerne aus unserem saisonalen Angebot erfüllen.

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Exklusiv-Veranstaltungen die Mindestkonsumation € 6.000,- beträgt.



## FEIERN IM TURMCAFÉ

### BUFFET

ab 40 Personen

#### Rustikal

##### Vorspeisen

- Jourgebäck mit Aufstrichen
- Schinkenvariation
- Gegrilltes Gemüse
- Salatbuffet mit Blattsalaten, Krautsalat, Gurkensalat, Karottensalat und zweierlei Dressings

##### Suppen

- Rindsuppe mit Wiener Einlage
- Gemüsesuppe der Saison

##### Hauptspeisen

Bitte wählen Sie **vier** Hauptspeisen

- Paprikahuhn mit Nockerl
- Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln
- Gebackene Surschnitzel mit Erdäpfelsalat
- Schweinsbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel
- Krautfleckerl

##### Nachspeisen

- Strudelvariation
- Exotischer Fruchtsalat
- Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Nüssen

**€ 40,- pro Person**

inkl. MwSt., Eintritt & Liftfahrt

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Exklusiv-Veranstaltungen die Mindestkonsumation € 4.500,- beträgt.

#### Klassik

##### Vorspeisen

- Jourgebäck mit Aufstrichen
- Räucherfischplatte mit Oberskren
- Schinkenvariation
- Roastbeef mit Sauce Remoulade
- Gegrilltes eingelegtes Gemüse
- Salatbuffet mit Blattsalate, Krautsalat, Gurkensalat, Karottensalat und zweierlei Dressings

##### Suppen

Bitte wählen Sie **zwei** Suppen

- Tomatensuppe mit Croutons und Basilikumrahm
- Kräftige Rindsuppe mit Wiener Einlage
- Knoblauchrahmsuppe mit Schwarzbrotcroutons
- Erdäpfelcremesuppe mit Schwammerl und Speck

##### Hauptspeisen

Bitte wählen Sie **vier** Hauptspeisen

- Kalbsrahmgulasch mit Nockerl
- Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfelsalat
- Gekochter Tafelspitz mit Gemüse, Erdäpfelschmarrn, Apfelkren und Schnittlauchsauce
- Zander auf Gemüsegröstl
- Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare
- Gnocchi mit Spinat und Schafskäse

##### Nachspeisen

- Strudelvariation mit Schlagobers
- Exotischer Fruchtsalat
- Topfenschmarrn mit Röster der Saison
- Grießflammerie mit Weichselragout
- Schokomousse im Glas
- Österreichische Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Nüssen

**€ 50,- pro Person**

inkl. MwSt., Eintritt & Liftfahrt

## FEIERN AUF DER INDOOR-TERRASSE

### **Basic:**

Raummiete für bis zu 2 Stunden € 690,00  
Standardausstattung mit bis zu 14 Stehtischen inkl. Stretch-  
hussen, Musikanlage inkl. Mikrofon für Ansprachen sowie die  
Endreinigung.

Spezial-Eintrittspreis € 5,00 pro Person (statt € 14,50)

### **Classic:**

Raummiete für bis zu 2 Stunden € 690,00  
Standardausstattung mit bis zu 14 Stehtischen inkl. Stretch-  
hussen, Musikanlage inkl. Mikrofon für Ansprachen sowie die  
Endreinigung.

Bei Vorbestellung folgender Angebote:

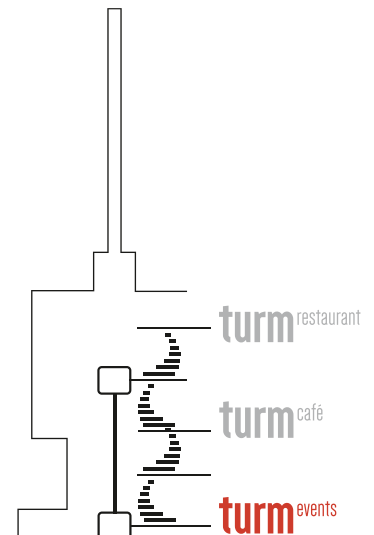
- Buffet im Turmcafé zzgl. Getränke
- Menü im Turmrestaurant zzgl. Getränke

ist der Eintrittspreis in diesen Angeboten bereits inkludiert.

Jede weitere Stunde wird nach dem jeweiligen Package und  
Aufwand kalkuliert.

### **Technische Ausstattung:**

Sollten Sie weiteres technisches Equipment benötigen,  
stehen Ihnen unser Event-Team und unsere Eventtechnik-  
Partnerunternehmen sehr gerne beratend zur Seite.



donau<sup>café</sup>

donau<sup>shop</sup>

donau<sup>bräu</sup>

## CATERINGANGEBOTE FÜR DIE INDOOR-TERRASSE

### Getränkepauschale

Für 1 Stunde

- „Die Edle von Goldeck“ Sekt mit und ohne Orangensaft
- Mineralwasser prickelnd und still
- Apfel- und Orangensaft
- Bier vom Fass oder Flaschenbier
- Grüner Veltliner & Zweigelt „Donauturm Edition“, Weingut Stift Klosterneuburg

**€ 14,90 pro Person**

inkl. MwSt.

### Brötchen

Bitte geben Sie uns die gewünschte Anzahl pro Person bekannt

- Räucherlachs mit Dillsenfauce
- Beinschinken mit Kren und Gurkerl
- Brie mit Feigensenf
- Kräutergervais mit Tomate

**€ 2,80 pro Brötchen**

### Fingerfood / Flying Dinner

Auf Anfrage erstellen wir Ihr individuelles Fingerfood bzw. Flying-Dinner-Angebot.



## EVENTANGEBOT DONAUBRÄU

### WELCOME DRINK PAUSCHALE

Empfang mit Ansprachemöglichkeiten  
(bis zu einer Stunde)

- „Die Edle von Goldeck“ Sekt mit oder ohne Orangensaft
- Turmbier
- Römerquelle Mineralwasser still / prickelnd
- Rauch Säfte Apfel- und Orangensaft
- Grüner Veltliner & Zweigelt „Donauturm Edition“, Weingut Stift Klosterneuburg

**€ 14,90 pro Person**

inkl. MwSt.

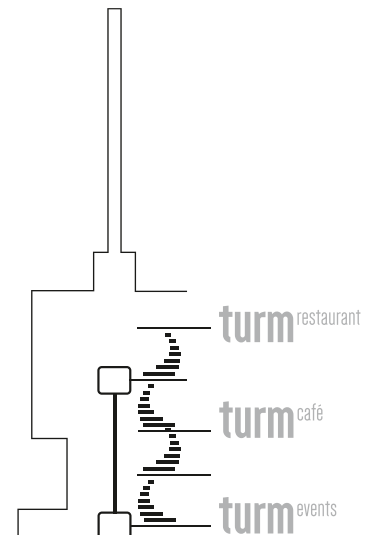
### Brötchen

Bitte geben Sie uns die gewünschte Anzahl pro Person bekannt.

- Räucherlachs mit Dillsenfauce
- Beinschinken mit Kren und Gurkerl
- Brie mit Feigensenf
- Kräutergervais mit Tomate

**€ 2,80 pro Brötchen**

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Exklusivbuchungen von Montag bis Donnerstag die Mindestkonsumation € 4.000,- und von Freitag bis Sonntag € 6.000,- beträgt.



donau<sup>café</sup>

donau<sup>shop</sup>

donau<sup>bräu</sup>

## FEIERN SIE IM DONAUBRÄU

### **BUFFET**

Ab 40 Personen

#### **Vorspeisen**

Bitte wählen Sie Ihre Vorspeisen:

- Roastbeefplatte mit Essiggemüse
- Schinkenvariation / Bratplatte
- Räucherlachs / Gravedlachplatte
- Grillgemüse mit Feta
- Verschiedene Aufstriche

#### **Suppen**

Bitte wählen Sie Ihre Suppe:

- Saisonale Gemüsecremesuppe mit Croutons
- Rindsuppe mit Einlage
- Pikante Bräugulaschsuppe

#### **Salatbuffet Basis**

- Blattsalat, Erdäpfelsalat, Krautsalat, Rahmgurkensalat und Paradeisersalat
- Zwei Dressings
- Brotauswahl

#### **Salatbuffet Cocktail:**

(Aufpreis € 3,50 pro Person)

- Paprika-Mais
- Thunfisch
- Rindfleisch-Käferbohne
- Schwarzwurzel-Beinschinken
- Tomaten-Mozzarella
- Shrimps-Avocado

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Exklusivbuchungen von Montag bis Donnerstag die Mindestkonsumation € 4.000,- und von Freitag bis Sonntag € 6.000,- beträgt.

#### **Hauptspeisen**

Bitte wählen Sie Ihre Hauptspeisen:

- Schopfbraten vom Schwein mit Kümmeljus und Serviettenknödel
- Ausgelöstes Backhenderl mit Salaten vom Buffet
- Bräu Chilli con Carne mit Paprikareis
- Kalbsrahmgulasch mit Nockerl
- Bräumeisterschnitzerl (natur und gesurt) mit Salaten vom Buffet
- Gnocchi mit Paradeisersauce und Pesto
- Gemüsegröstl mit Schnittlauchrahm
- Schwammerlragout mit Serviettenknödel

#### **Nachspeisen**

Bitte wählen Sie Ihre Nachspeisen:

- Nougat-Knödel mit Beerenragout
- Milchrahmstrudel mit Vanillesauce
- Mehlspeisenvariationen
- Mousse und Cremes
- Käsebrett mit Trauben und Nüssen
- Frischer Fruchtsalat

#### **Wählen Sie aus unserer Auswahl und stellen Sie Ihr individuelles Buffet zusammen:**

Basisbuffet mit 2 Vorspeisen, 1 Suppe, Salatbuffet Basis, 3 Hauptspeisen und 3 Nachspeisen

#### **€ 29,90 pro Person**

inkl. MwSt.

Klassikbuffet mit 3 Vorspeisen, 1 Suppe, Salatbuffet Basis, 4 Hauptspeisen und 4 Nachspeisen

#### **€ 34,90 pro Person**

inkl. MwSt.



## FEIERN SIE IM DONAUBRÄU

### Für Zwischendurch

#### Donaubräubrettl

Bratl, Blunzen, Aufstriche, Käse, Wurzelspeck, Gebäck und eingelegtes Gemüse

**€ 9,90 pro Person**

inkl. MwSt.

### MENÜ

Bis 40 Personen

Bitte wählen Sie eine Suppe, eine Hauptspeise und eine Nachspeise für die gesamte Gesellschaft aus.

#### Suppen

- Altwiener Erdäpfelsuppe mit Pilzen (vegetarisch)
- Kräftige Rindsuppe mit Frittaten und Schnittlauch

#### Hauptspeisen

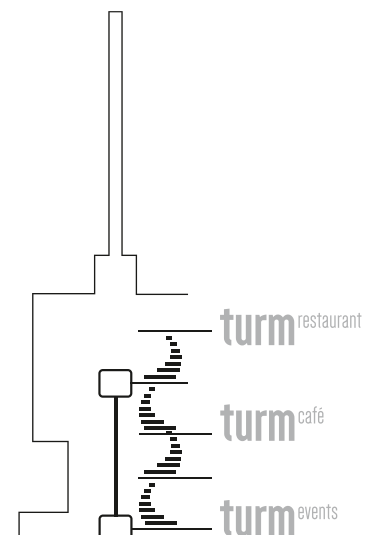
- Braumeisterschnitzel mit Erdäpfel-Vogelersalat
- Schopfbraten mit Speckkraut und Serviettenknödel
- Cremige Spinattascherl mit Maroni, Champignons und Muskat

#### Nachspeisen

- Dunkles Schokoladenmousse mit Weichselragout
- Topfen-Mohnschmarrn mit Zwetschkenröster

**€ 29,90 pro Person**

inkl. MwSt.



donau<sup>café</sup>

donau<sup>shop</sup>

donau<sup>bräu</sup>

# ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND BEHÖRDLICHE AUFLAGEN AM DONAUTURM

---

## WICHTIGE INFORMATIONEN:

Aus Sicherheitsgründen – vor allem zum Schutz aller Besucher des Donauturmes im Brand- und Katastrophenfall – gelten für Besucher des Donauturms folgende **behördliche Auflagen**:



### Rollstuhlfahrer

In den Schnellaufzügen darf pro Kabine nur eine Person im Rollstuhl bis zu Ausstiegsstelle 1 (Aussichtsterrasse) befördert werden. Jeder Rollstuhlfahrer muss von einer Person begleitet werden, die im Bedarfsfall den Rollstuhlfahrer transportieren kann. Es dürfen maximal 3 Rollstuhlfahrer gleichzeitig im Turm auf der Aussichtsterrasse anwesend sein. Die Treppen zu den Gastronomiebereichen sowie die Treppen zur Indoor-Terrasse können mit Rollstühlen nicht benutzt werden. Der Besuch dieser Bereiche ist daher mit Rollstuhl leider nicht möglich. Wenn Sie kurze Strecken gehen können, dann zeigen Ihnen unsere Mitarbeiter an der Kassa gerne den für Rollstühle vorgesehenen Abstellplatz im Eingangsbereich.

Die neu gestalteten Bereiche im Erdgeschoss – das Donaubräu, das Donaucafé und der Shop – sind selbstverständlich barrierefrei nutzbar.



### Kinderwägen

Kinderwägen dürfen in den Schnellaufzügen nicht befördert werden, darum können diese auch nicht auf die Aussichtsterrasse, das Turmcafé oder das Turmrestaurant mitgenommen werden. Unsere Mitarbeiter an der Kassa zeigen Ihnen gerne einen Platz, an dem Sie den Kinderwagen abstellen können.



### Hundebesitzer

Die Mitnahme von Hunden auf den Donauturm ist behördlich nicht gestattet. Bitte lassen Sie Ihren Hund in geeigneter Obhut am Boden. Die Mitnahme von Blindenführhunden und Assistenzhunden ist gestattet.



### Rauchfrei am Donauturm

Auf der offenen Terrasse darf bei Bedarf geraucht werden. Aus sicherheitstechnischen Gründen dürfen keine Gläser, Porzellan und Geschirr auf die offene Aussichtsterrasse mitgenommen werden.



### Bedingungen für Veranstaltungen auf der verglasten Terrasse:

Die Terrasse muss jederzeit begehbar sein und kann daher nur optisch abgesperrt werden, da sie Teil des Fluchtweges und der Evakuierungszone in Brand- und Notfällen ist (Turmrestaurant, Turmcafé, Zentralgeschoß). Im gesamten Turmkopf ist die Verwendung von Flüssiggas und offenen Flammen (z.B. Kerzenlicht, Sprühkerzen, etc.) strengstens verboten. Alle Möbel und Dekorationsgegenstände müssen der Brennbarkeitsklasse B1 gemäß ÖNORM B 3800/1 entsprechen und dürfen nur dann verwendet werden, wenn sie nachweislich mindestens dieser Brennbarkeitsklasse entsprechen.

**Wir danken für Ihr Verständnis für diese Sicherheitsmaßnahmen!**

## ANREISEINFORMATIONEN

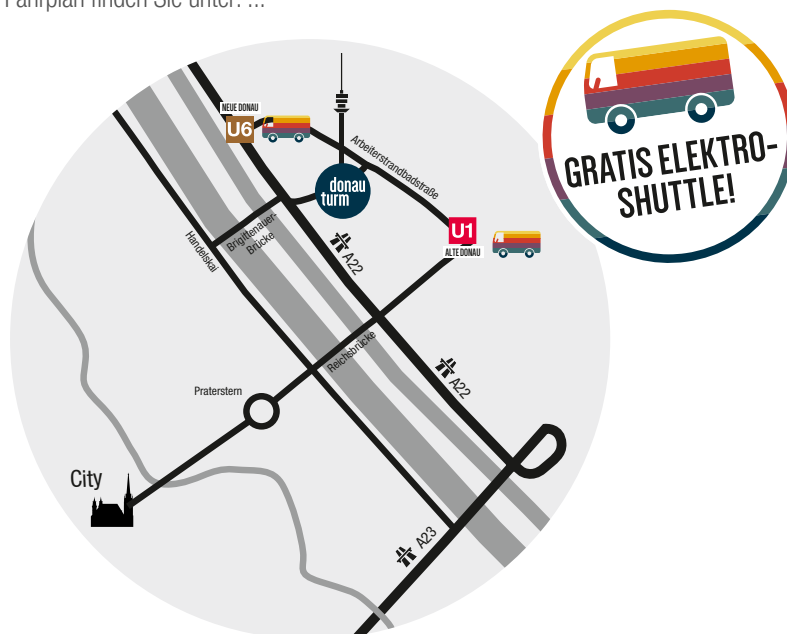
### Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln

#### Variante 1: U-Bahn & Donauturm-Shuttle

Nehmen Sie die Linie U1 bis zur Station „Alte Donau“ oder die Linie U6 bis zur Station „Neue Donau“.

Von beiden Stationen gelangen Sie mit dem kostenlosen und barrierefreien Elektrobuss-Shuttle in nur 5 Minuten direkt zum Donauturm - und wieder zurück.

Den aktuellen Fahrplan finden Sie unter: ...



#### Variante 2: U-Bahn & Buslinie 20A:

Nehmen Sie die Linie U1 bis zur Station VIC/Kaisermühlen oder bis zur Station „Alte Donau“ bzw. die Linie U6 bis zur Station „Neue Donau“. Von beiden Stationen gelangen Sie mit der Buslinie 20A zum Donauturm.

### Anreise mit dem Auto

Bitte nutzen Sie die öffentlichen und kostenlosen Parkplätze an der Arbeiterstrandbadstraße in fußläufiger Distanz. Sie erreichen den Donauturm in nur wenigen Gehminuten.

Direkt beim Donauturm steht auch eine begrenzte Anzahl an kostenpflichtigen Parkplätzen zur Verfügung.

### Exklusiv Shuttle

Bei Interesse an einem exklusiven Shuttle stellen wir gerne in Kooperation mit Blaguss Reisen ein individuelles Angebot zusammen.