



# 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 unseren 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!

donau  
bräu

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

<b>Ofenfrische Brezn</b> <sup>ACGLM</sup> mit zweierlei Aufstrichen serviert	6.90
<b>Schinken-Käsetoast</b> <sup>ACGLMO</sup> Beinschinken, geräucherter Drautaler, Ketchup & Mayonnaise	7.20
<b>Käsetoast „Spezial“</b> <sup>ACGLMO</sup> geräucherter Drautaler, Cheddar, Pesto, Ketchup & Mayonnaise	7.20
<b>Original Sacherwürstel</b> <sup>ACGLMO</sup> von der Fleischerei Windisch   Senf, Kren, Gurkerl und Semmel	8.50
<b>Original Sacherwürstel „Fiaker“</b> <sup>ACGLMO</sup> von der Fleischerei Windisch   Gulaschsaft, Gurkerl, Spiegelei und Semmel	10.90

## BROTZEIT

<b>Braumeisterbrot</b> <sup>ACGLMO</sup> getoastetes Roggenbrot mit Knoblauchfrischkäse, Beinschinken, Paprika, Zwiebel, Pfefferoni, Schnittlauch & Käse überbacken	12.50
<b>Braumeisterbrot Veggiestyle</b> <sup>ACGLMO</sup> getoastetes Roggenbrot mit Knoblauchfrischkäse, Blattspinat, Paradeisern, Jungzwiebeln, Pesto, mariniertem Rucola & Feta gratiniert	12.50

## SUPPEN

<b>Rindsuppe</b> <sup>ACGL</sup> Frittaten oder Kaspressknödel & Schnittlauch	6.20
<b>Saisonale Tagessuppe</b> <sup>ACGL</sup> unser Service informiert	6.20

## HAUPT-SPEISEN

<b>Surschnitzel gebacken</b> <sup>ACGLMO</sup> zur Wahl mit: Erdäpfelsalat   Pommes Frites	17.90
<b>Faschierte Laibchen</b> <sup>ACGLMO</sup> mit Erdäpfelpüree, Natursaft & Röstzwiebel	14.90
<b>Bräu Chili vom Rind</b> <sup>ACGLMO</sup> mit Mais, Bohnen, Paprika, rauchigem Jalapeño Frischkäse & geröstetem Knoblauchbrot – mit Käse überbacken	15.90
<b>ETWAS SCHARF - AUF WUNSCH AUCH SCHÄRFER</b>	
<b>Gebackene Champignons</b> <sup>ACGLMO</sup> mit Sauce Tartare & gemischtem Blattsalat	12.90
<b>Gebackene Käsevariation</b> <sup>ACGLMO</sup> mit Sauce Tartare, Preiselbeeren & gemischtem Blattsalat	13.90
<b>Erdäpfelgnocchi</b> <sup>ACGHL</sup> mit Paradeisersauce, Basilikumpesto & Babymozzarella	13.90

# WE LOVE BACK-HENDL

½ Steirerhuhn bestehend aus Flügel, Brust, Keule & Leber nach Wiener Art gebacken. Unser Backhendl marinieren wir vorab in einer Buttermilch-Gewürzmischung mit frischer Bio-Zitronenschale.

**Bräu Backhendl** <sup>ACGLMO</sup> 18.90  
Mit einer Salatbeilage Ihrer Wahl. <sup>GLMO</sup>

- Erdäpfelsalat
- Paradesersalat
- Erdäpfel-Mayonaisesalat
- Rahmgurkensalat mit Dill

## GUSTO-STÜCKE



Gerne können Sie unser Bräu Backhendl nach Ihren Gustostücken, inkl. Salatbeilage bestellen

<b>Hühnerleber</b>	15.90
<b>Hühnerkeule</b>	16.90
<b>Hühnerbrust</b>	19.50
<b>Hühnerflügel</b>	15.50



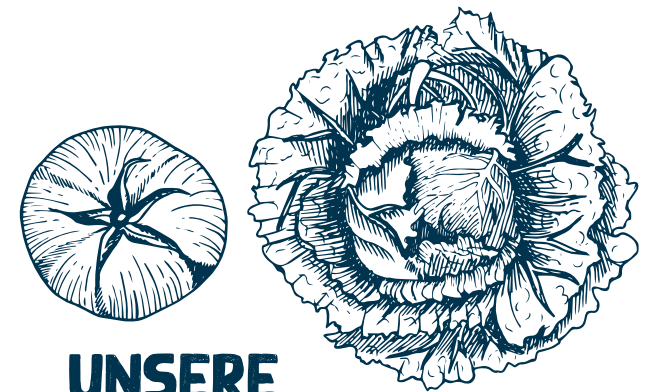
## SAFTIGE BURGER

Für unsere Burger Patties verwenden wir ausschließlich österreichisches Rindfleisch, welches wir täglich frisch faszieren. Das Rindfleisch wird medium gebraten.

<b>Classic</b> <sup>ACGLMO</sup> 160g österreichisches Rindfleisch-Patty, Butter Brioche Bun, Wiener Paradeiser, Kräuterblattsalat, Burgersauce, Dijon-Mayonnaise, Schmorzwiebeln	13.90
<b>Cheesyflavour</b> <sup>ACGLMO</sup> 160g österreichisches Rindfleisch-Patty, Butter Brioche Bun, Wiener Paradeiser, Kräuterblattsalat, Burgersauce, Dijon-Mayonnaise, Schmorzwiebeln, Cheddar & Fontinakäse	15.90
<b>Angry Chicken</b> <sup>ACGLMO</sup> steirisches Oberkeulenfleisch – ausgelöst, mariniert & gebacken   Butter Brioche Bun, Siracha-Soja-Honigglasur, Wiener Paradeiser, Miso-Mayonnaise, Kräuterblattsalat, eingelegter Ingwer-Sesam	14.90
<b>Veggielicious</b> <sup>ACGLMO</sup> Erdäpfelrosti Patty, gebrilltes Gemüse, Butter Brioche Bun, Babyblattspinat, Wiener Paradeiser, Basilikumcreme, Spiegelei, geröstete Pinienkerne	14.90

## PASST IMMER GUT DAZU

<b>BEILAGEN</b>	
Pommes mit Ketchup <sup>LO</sup>	5.00
Erdäpfel Wedges <sup>GLMO</sup> mit Rosmarin, Knoblauch & Dip	5.00
<b>TOPPINGS</b>	
<b>Baconbomb</b> <sup>LO</sup> Mild geräucherter Bauchspeck, knusprig gebraten und mit Wiener Honig glasiert	2.50
<b>Say Cheese</b> <sup>®</sup> Cheddar & Fontina Asto – Käsemischung	2.50
<b>Yellow from the Egg</b> <sup>GS</sup> Gebratenes Bio-Spiegelei mit Schnittlauch	2.50
<b>SAUCEN</b>	
<b>Ketchup</b> <sup>LO</sup>	2.00
<b>Mayonnaisen</b> <sup>GLMO</sup> Pur   Dijonsenf   Chili-Limette   Knoblauch   Miso	2.00



## UNSERE BRÄU-SALATE

**Bräusalat** <sup>ACGLMO</sup> 9.90  
Gemischter Blattsalat, Wiener Paradeiser, marinierte Salatgurke, Kräuter, Humus-Topfcreme, Hausdressing, Gartengemüse & Knusperstreusel

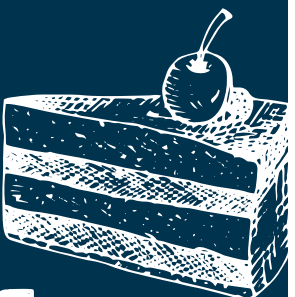
### OPTIONAL MIT:

+ Gegrillte Beiriedstreifen & Parmesan <sup>®</sup>	+8.00
+ Gebratene Garnelen <sup>®</sup> (3 Stk.), Chili & Knoblauch	+10.00
+ Gegrillte Hühnerbruststreifen <sup>®</sup> mit Rosmarin & Zitrone	+7.00
+ Sautierte Pilze <sup>ACG</sup> mit Kräuterbutter & Brotcroutons	+6.00
+ Gebratene Kaspressknödel <sup>ACGL</sup>	+5.00
+ Marinierte Schafskäsewürfel & Pesto <sup>ACGH</sup>	+5.00

**Backhendlsalat** <sup>ACGLM</sup> 15.90  
in Kürbiskernpanade gebackene Hühnerbruststreifen auf Erdäpfel-Vogersalat mit steirischem Kürbiskernöl, knusprigem Speck & Schnittlauchrahm

**Saures Rindfleisch** <sup>CGLMO</sup> 11.90  
gekochtes Rindfleisch, Käferbohnen, Blattsalat, Radieschen, Essiggurkerl, gekochtes Ei, Kürbiskernöl, rote Zwiebeln, Wurzelgemüsevinaigrette & Krenrahm

## DARF'S NOCH ETWAS SÜSSES SEIN?



<b>Kokos-Erdbeertörtchen</b> <sup>ACFG</sup>	5.90
<b>Karamell-Cheesecake</b> <sup>ACGH</sup>	5.90
<b>Tiramisu</b> <sup>ACGH</sup>	5.90
<b>Sachertorte</b> <sup>ACSHO</sup>	5.90
<b>Apfelstrudel mit Schlagobers</b> <sup>ACSH</sup>	6.90
<b>Himbeer-Royal Torte</b> <sup>ACFHO</sup>	5.90

# ERSTMAL EIN BIER VOM FASS



<b>Turbier</b> °	0,125l	2.10
vollmundig, trinkfreudig, unfiltriertes märzenbier aus 100 %	0,3l	4.10
waldvierter malz, Stammwürze: 11.7%, Alkoholgehalt: 5.1%	0,5l	5.30
		9.90
<b>Mischbier</b> °	0,3l	4.40
Turbier & Doppelmalz	0,5l	6.10
<b>Schremser Doppelmalz</b> °	0,3l	4.40
Vollmundig und dunkel, mild gehopft und niedrig gespundet, Würziges Aroma	0,5l	6.10
und leicht malziger Geschmack, Stammwürze 11.7%, Alkoholgehalt 4.6%		
<b>Reininghaus Jahrgangs Pils</b> °	0,2l	3.50
extra trocken, angenehme bittere Note, fein perlig, hopfenaromatische	0,3l	4.80
Note ideal zum Aperitif, Stammwürze: 11.2%, Alkoholgehalt: 4.8%		
<b>Schladminger Schnee Weiße</b> °	0,3l	4.40
hefefrüb mit exotisch fruchtigem Aromawürzig mit einem leichten	0,5l	6.10
cremigen Bananengeschmack, Stammwürze: 12.5%, Alkoholgehalt: 5.0%		
<b>Radler – Bier mit Limonade nach Wahl</b> °	0,3l	4.10
Almdudler   Sprite   Fanta   Soda (Sauer)	0,5l	5.30

# FLASCHEN- BIERE



<b>Heikenen</b> °	0,33l	5.50
unverwechselbar, angenehm fruchtige Note, milder, frischer		
Geschmack, Stammwürze: 11.4%, Alkoholgehalt: 5%		
<b>Wieselburger Stammbräu</b> °	0,5l	6.10
malzig, würziger Geschmack		
Stammwürze: 12.6%, Alkoholgehalt: 5.4%		
<b>Gösser Naturgold (alkoholfrei)</b> °	0,33l	5.50
natürlich trüb, besonders vollmundig, feine Hopfennote		
Stammwürze: 7%, Alkoholgehalt: 0.5%		

## WEITERE APERITIFS



<b>Spritzer</b> °	0,25l	3.90
weiß oder rot		
<b>Sommerlicher Spritzer</b> °	0,5l	5.40
1/8 Wein + 3/8 Soda		
<b>Aperol Spritzer</b> °	0,25l	8.50
Wein, Soda		
<b>Aperol   Campari Sekt Spritz</b> °	0,2l	8.50
<b>Limoncello-Holunder Spritz</b> °	0,2l	8.90
Turmsekt, Limoncello, Holundersirup, Soda		
<b>Mirtillo-Heidelbeer Spritz</b> °	0,2l	8.90
Turmsekt, Heidelbeer Likör, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda		
<b>Gelber Muskateller</b> °	1/8l	6.20
Weingut Windisch		
<b>Turmsekt</b> °	0,1l	6.50
Orange   Holunder   Creme de Cassis		
<b>Campari Soda   Orange</b> °	4cl	7.90
<b>Gin &amp; Tonic</b> °	4cl   0,2l	11.90
Reisetbauer Gin & Tonic		



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Coca Cola   Coca Cola Zero</b>	Fl. 0,33l	4.80
<b>Fanta   Sprite   Almdudler</b>	0,25l	4.20
<b>Rauch Eistee</b>	Fl. 0,33l	4.80
Pfirsich   Zitrone		
<b>Pago Fruchtsaft</b>	0,25l	4.40
Apfel   Orange	0,5l	6.60
<b>Pago Fruchtsäfte gespritzt</b>	0,25l	4.40
Apfel   Orange		6.20
<b>Pago Fruchtsaft</b>	Fl. 0,20l	4.40
Johannisbeere   Marille   Erdbeere		
<b>Pago Fruchtsaft gespritzt</b>	0,5l	6.20
Johannisbeere   Marille   Erdbeere		
<b>Roter Traubensaft „St. Laurent“</b> °	0,25l	4.90
<b>Roter Traubensaft „St. Laurent“ gespritzt</b> °	0,25l	4.20
	0,5l	6.40
<b>Jugendgetränk - Soda mit Saft</b>	0,25l	2.90
Zitrone   Himbeere   Holunder	0,5l	4.60
<b>Red Bull Energy Drink</b>	Fl. 0,25l	5.90
<b>Schweppes</b>	Fl. 0,20l	4.80
Tonic Water   Wild Berry Tonic   Bitter Lemon		

## WASSER

<b>Römerquelle Mineralwasser</b>	Fl. 0,33l	3.40
still   prickelnd	Fl. 0,75l	5.90
<b>Hochquellwasser</b>	0,25l	0.50
	0,5l	1.00
		2.00
<b>Soda</b>	0,25l	2.20
	0,5l	3.70
		5.50



## ZU VINO SAG ICH NIEMANO

## WEISSWEINE

<b>Hauswein Cuvée Weiß</b> °	1/8l	3.70
Weingut Kroiss, Illmitz-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 11.5%		
<b>Grüner Veltliner Edition Donauturm 2023</b> °	1/8l	5.00
Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg-Weinviertel-NÖ,	Fl. 0,75l	28.00
Vol. 12.5% frischlebbendige Apfelfrucht, Aromen nach Grapefruit,		
frisches Pfefferl im Abgang		
<b>Gelber Muskateller 2023</b> °	1/8l	6.20
Weingut Windisch, Großengersdorf-Weinviertel-NÖ, Vol. 11.5%	Fl. 0,75l	36.00
helles Grüngelb, intensives vielschichtiges Aroma, frische,		
lebendige Säure, sehr fruchtiger aber trockener Abgang		

## ROTWEINE

<b>Zweigelt Edition Donauturm 2021</b> °	1/8l	5.50
Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg-Weinviertel-NÖ,	Fl. 0,75l	32.00
Vol. 13%, intensive Weichsel-Kirsch-Frucht, am Gaumen saftig und		
kraftvoll, elegante Tanninstruktur		



## ROSE

<b>Rosè</b> °	1/8l	5.60
Weingut A. Kroiss, Illmitz-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 13.5%	Fl. 0,75l	32.00
Wunderschöner Fruchtmix, feine Kräuterwürze, vollreife rote Früchte,		
harmonisch, mit dunklen Zitrusnoten		

## KAFFEE & CO.



<b>Heiße Schokolade mit Schlagobers</b> °	0,25l	4.90
<b>Kleiner – Mokka   Brauner</b> °		3.40
<b>Großer – Mokka   Brauner</b> °		4.70
<b>Verlängerter – Mokka   Brauner</b> °		4.40
<b>Wiener Melange</b> °		4.70
<b>Latte Macchiato</b> °		5.10
<b>Salon Einspanner</b> °		5.50
<b>Irish Coffee</b> °		8.50

ALLE KAFFEEVARIANTEN SERVIEREN WIR AUCH  
GERNE KOFFEINFREI ODER MIT SOJA DRINK (+0.50)

**Bio-Tee aus dem Hause Julius Meindl** Glas 4.50  
Earl Gray | Assam | Green Tea | Marokkanische Minze | Bergkräuter  
Rooibos-Vanille | Kamille | Fruchtereigen

MIT  
ZITRONE  
+ 0.50

MIT  
2CL RUM  
+ 2.00

# HOCH PROZENTIGES



## SCHNÄPSE

<b>Williamsbirne</b> °	Fl. 2cl	4.20
<b>Marille</b> °	Fl. 2cl	4.20
<b>Nussgeist</b> °	Fl. 2cl	4.20

## LIKÖRE & BITTERS

<b>Amaretto</b> °	4cl	4.90
<b>Amaretto Sour</b> °	4cl	5.90
<b>Baileys</b> °	4cl	4.90
<b>Jägermeister</b> °	Fl. 4cl	4.90
<b>Averna</b> °	4cl	4.90
<b>Averna Sour</b> °	4cl	5.90
<b>Fernet Branca</b> °	4cl	4.90
<b>Martini dry   bianco</b> °	5cl	5.90
<b>Berliner Luft</b> °	2cl	4.20

## WEINBRAND & RUM

<b>Asbach uralt 8 J.</b> °	4cl	7.90
<b>Havana Club 7 J.</b> °	4cl	6.90

## WHISKEY

<b>Jameson</b> °	4cl	7.50
<b>Maker's Mark Bourbon</b> °	4cl	8.90

## VODKA & GIN

<b>Grey Goose Vodka</b> °	4cl	9.50
<b>Reisetbauer Blue Gin</b> °	4cl	8.50
<b>Hendrick's Gin</b> °	4cl	8.50

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS  
CODEX-EMPFEHLUNGEN:

A) glutenhaltige Getreide B) Krebstiere C) Ei 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 03/2025

donau  
bräu