

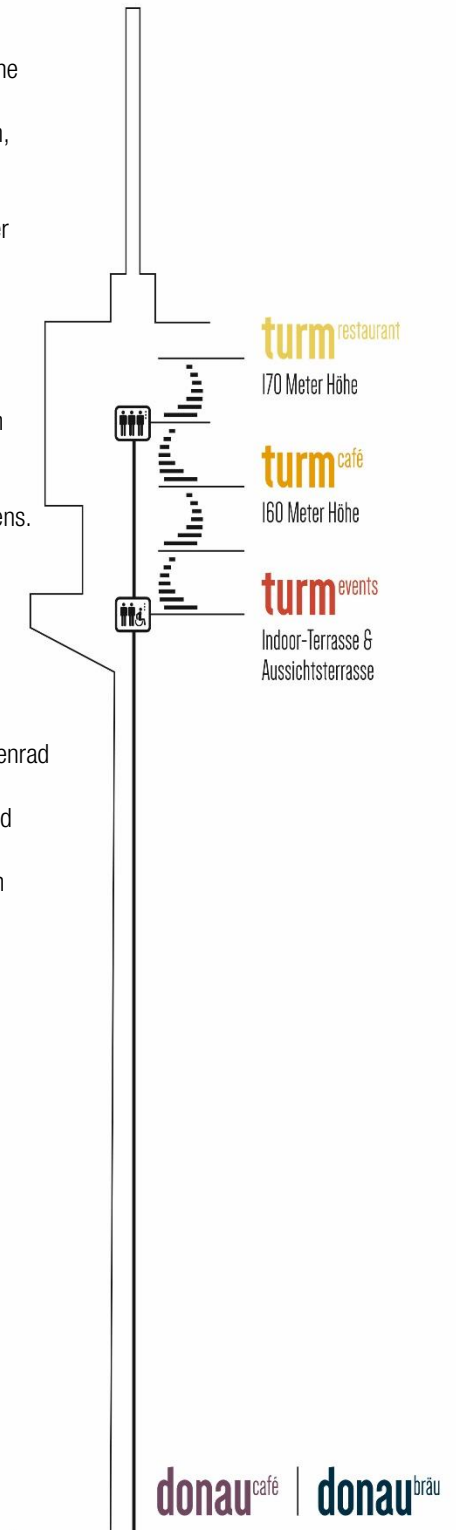
DIE HOHE WIENER KÜCHE

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 erbaute Turm ist das höchste Bauwerk Österreichs und gleichsam Beton gewordene Erinnerung an den Optimismus und die Aufbruchsstimmung der 1960er Jahre.



**Es ist uns eine Freude, Sie herzlich willkommen zu heißen.
Unser oberstes Ziel ist es, unseren Gästen höchste Qualität, in saisonalem Wechsel
klassisch wie modern, kreativ und ehrlich präsentieren zu können.**

**Beste Produkte mit versiertem Handwerk sind unser Anspruch für ein besonderes
Erlebnis unserer Gäste im Turmrestaurant des höchsten Bauwerks Österreichs**

**Wir wünschen Ihnen im Namen des gesamten Donauturm-Teams
eine schöne und genussreiche Zeit.**

J. Adamelis
Serviceleiter

A. Widgruber
Executive Chef

P. Janisch
stv. Küchenchef

DAS DONAUTURM MENÜ

Aperitif & 3 Gang Menü

Wählen Sie Ihren Aperitif und Ihre
drei Gänge aus den á la Carte Seiten.
Vorspeise oder Suppe | Hauptspeise | Dessert

Menüpreis pro Person € 45.-
inkl. Gedeck, exkl. Eintrittsliftfahrt

Aperitif & 4 Gang Menü

Nur in der Reservierungssitzung von
20:30 – 23:30 Uhr möglich!
Wählen Sie Ihren Aperitif und Ihre
vier Gänge aus den á la Carte Seiten.
Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

Menüpreis pro Person € 50.-
inkl. Gedeck, exkl. Eintrittsliftfahrt

Aperitif & 5 Gang Menü

Nur in der Reservierungssitzung von
20:30 – 23:30 Uhr möglich!
Wählen Sie Ihren Aperitif und Ihre
fünf Gänge aus den á la Carte Seiten.
Vorspeise | Suppe | Zwischengericht |
Hauptspeise | Dessert

Menüpreis pro Person € 55.-
inkl. Gedeck, exkl. Eintrittsliftfahrt

Gedeck pro Person € 3.20

Brot von der Dampfbäckerei Öfferl, Bauernbutter, saisonaler Aufstrich ^{AFG}

APERITIF

		€
Turmsekt Pur Orange Holunder	0,1l	5.90
Gelber Muskateller	1/8l	5.20
Aperol Sekt	0,1l	6.90
Turm-Kir (Turmsekt, Crème de Cassis)	0,1l	6.90
Kir-Blanc (Weißwein, Crème de Cassis)	1/8l	5.90
Martini Dry Bianco	5cl	5.20
Campari Soda Orange	1/8l	6.90
Tio Pepe (Fino Muy Seco Sherry)	5cl	5.30

SAISONALE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

APERITIF

Americano		5.90
Campari, Vermouth süß, Soda, Orange, Eiswürfel		

WEIN

Weißer Burgunder - 2017	1/8l	5.90
Weingut Fuhrgassl-Huber, Grinzing, Wien, Vol. 13%	0,75l	34.00
frischlebendige Apfelfrucht, Aromen nach Grapefruit, kräftig-voll		
Pinot Noir „PHYLLIT“ - 2017	1/8l	6.90
Weingut Wohlmuth, Kitzeck-Süd-Stmk, Vol. 13%	0,75l	39.00
feingliedrig, elegant, kräftiger voller Abgang		

VORSPEISEN & SALATE

	€
Ziegenfrischkäse Rote Rübe, Himbeeren, Haselnuss ^{ACGHLMO}	13.50
Gebeizter Seesaibling Wermut, Gurke, Buttermilch, Dill ^{DFGLMO}	16.50
Carpaccio vom Stierfilet Kräutersalat, Belper Knolle ^{HGLMO}	16.90
Wiener Paradeiser Passionsfrucht, Kapern, Oliven, Sauerteig Croûtons, Sorbet ^{ACFGLMO}	13.50
Salat Querbeet roh, mariniert, eingelegt ^{ACFGLMO}	10.50

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe Kräuter-Frittaten, Wurzelgemüse, Schnittlauch ^{ACGL}	5.90
Paprika-Paradeiser Schaumsuppe Basilikum, Crémé Fraiche, Blätterteiggebäck ^{ACFGHLO}	5.90

ZWISCHENGERICHT

Pasta „Grün“ Kräuter-Velouté, Brokkoli, Erbse, Wurzelkren (vegetarisch) ^{ACFGLMO}	10.90
Risotto „BBQ“ Grillgemüse, Mais, Chili, Röstzwiebel (vegetarisch) ^{ACFGLMO}	10.90
Sorbet „Melba“ Pfirsich, Himbeere, Vanille ^{CFGHO}	6.90

HAUPTSPEISEN

	€
Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb Petersilien-Erdäpfel, Preiselbeeren ^{ACGLLO}	28.50
Alt Wiener Tafelspitz vom Simmentaler Rind Rösterdäpfel, Markscheibe, Apfelkren, Schnittlauchsauce ^{ACGLMO}	24.00
Rib-Eye Steak Medium gebraten – Rosmarinerdäpfel, Sommergemüse, Gewürzbutter ^{GLMO}	35.00
Störfilet Zucchini, Buchweizengalette, Nordseekrabben, Beurre Blanc ^{ABCDGLO}	32.00
Pasta „Grün“ Kräuter-Velouté, Brokkoli, Erbse, Wurzelkren (vegetarisch) ^{ACFGLMO}	15.80
Risotto „BBQ“ Grillgemüse, Mais, Chili, Röstzwiebel (vegetarisch) ^{ACFGLMO}	15.80
+ 2 St. Riesengarnelen Knoblauch, Zitrone ^{BG}	10.00

NACHSPEISEN

Schokoladenmousse Pistazien-Glaise, Weichselragout ^{ACFGO}	8.90
Topfenschmarrn Heidelbeeren, Mandeln, Rahm-Eis ^{ACFGHO}	8.90
Crème Brûlée Erdbeere, Mango, weiße Schokolade ^{CFGHO}	8.90
Sorbet „Melba“ Pfirsich, Himbeere, Vanille ^{CFGHO}	6.90

KÄSE

	€
Käsevariation aus Österreich	11.20
Chutney, eingelegte Essigbeeren, Nussbrot ^{AGHLMO}	

BEILAGEN

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€
Coca-Cola Coca-Cola Zero Almdudler	Fl. 0,33l	3.80
Honest Bio Eistee Pfirsich-Rosmarin	Fl. 0,33l	4.40
Honest Bio Limonade Himbeer-Zitrone (koffeinfrei)	Fl. 0,33l	4.40
Apfelsaft „Jonagold“ naturtrüb	0,25l	3.80
Pago Orangensaft	0,25l	3.80
Roter Traubensaft „St. Laurent“	0,25l	4.90
Rauch Fruchtsaft Johannesbeere Marille	Fl. 0,20l	3.80
Schweppes Tonic Water Bitter Lemon	Fl. 0,20l	4.10
Red Bull Energy Drink	0,25l	4.90
Römerquelle Mineralwasser still prickelnd	Fl. 0,33l Fl. 0,75l	3.10 5.90
Sodawasser	0,25l 0,5l	2.40 4.20
Jugendgetränk Zitrone Himbeere Holunder Soda mit Sirup	0,25l 0,5l	2.80 4.90
Hochquellwasser	0,25l 0,5l	0.50 1.00

BIER

		€
Reininghaus Jahrgangspils ^A	0,2l	3.10
vom Fass	0,30l	4.30
Heineken ^A	Fl. 0,33l	4.20
Edelweiß Weizenbier ^A	Fl. 0,33l	4.50
Zipfer Limetten Radler ^A	Fl. 0,33l	4.10
Gösser Naturgold ^A alkoholfrei	Fl. 0,33l	4.10

OFFENE WEISSWEINE

		€
Hauswein - Grüner Veltliner Edition Donauturm – 2018	1/8l	4.20
Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg-Weinviertel-NÖ, Vol. 12,5%	Fl.	24.00
frischlebendige Apfelfrucht, Aromen nach Grapefruit, ein frisches Pfefferl im Abgang		
Grüner Veltliner Zeisen Weinviertel DAC – 2019	1/8l	5.20
Weingut Pfaffl, Stetten-Weinviertel-NÖ, Vol. 13%	Fl.	28.00
sortentypischer Lagen-Veltliner, mit feinem Zitrusaromen und dem typischen Pfefferl		
Wiener Gemischter Satz DAC – 2019	1/8l	5.50
Weingut Rotes Haus, Grinzing-Wien, Vol. 12,5%	Fl.	32.00
geschmackvoller Vertreter seiner Art, aromatisch würzig mit feinem Säurespiel		
Riesling Heiligenstein – 2017	1/8l	5.90
Weingut Öhlzelt, Neufang-Kamptal-NÖ, Vol. 13,5%	Fl.	34.00
tolle Mineralik, schnörkellos, trocken und zupackend, saftig, fordernder Riesling, sehr typischer Heiligensteiner		
Gelber Muskateller – 2020	1/8l	5.20
Weingut Windisch, Großengersdorf-Weinviertel-NÖ, Vol. 11,5%	Fl.	30.00
helles Grüngelb, intensives vielschichtiges Aroma, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger aber trockener Abgang		

OFFENE ROTWEINE

		€
Hauswein - Zweigelt Edition Donauturm - 2017	1/8l	4.40
Weingut Stift Klosterneuburg, Tattendorf-Thermenregion-NÖ, Vol. 13% intensive Weichsel-Kirschfrucht, am Gaumen saftig und kraftvoll, mit eleganter Tannin-Struktur	Fl.	25.00
Zweigelt - Rubin Carnuntum - 2017	1/8l	4.80
Weingut Artner, Höflein-Carnuntum-NÖ, Vol. 13,5% Purpur, Brombeere, intensive Weichselaromatik, feinwürzig, kräftiger Abgang	Fl.	28.00
Blafränkisch DAC - 2015	1/8l	5.90
Weingut Kirchknopf, Eisenstadt-Leithaberg-Bgld, Vol. 14% pannonisches Klima, feine Kräuter, vollmundig, geschmeidig bis herb-pelzig im Abgang	Fl.	35.00
Cuvée Classic (ZW/SL/CS/ME) - 2018	1/8l	6.10
Weingut Hartl, Oberwaltersdorf-Thermenregion-NÖ, Vol. 12,5% dunkles Rubinrot mit bläulichen Reflexen, intensiver Duft nach reifen dunklen Beeren, im Finish Noten von Kirschen	Fl.	36.00

OFFENE PRÄDIKATSWEINE

Auslese Cuvée – 2018	1/16l	3.90
Weingut Hans Tschida Angerhof, Illmitz-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 9% Schön reduktiv, Weihrauch, relativ schüchterne Frucht, zart-apfelig, Nektarinen, gewisser Fruchtschmelz, Honig-Touch, schmeckt sehr mild	Fl.	44.00

**Liebe Gäste,
unser Angebot an Flaschenweinen entnehmen
Sie bitte unserer umfangreichen Weinkarte.**

SPIRITUOSEN

€

EDELBRÄNDE

Marille (Gölles, Österreich)	2cl	4.90
Williams Birne (Gölles, Österreich)	2cl	4.90
Alte Zwetschke (im Holzfass, Gölles, Österreich)	2cl	4.90
Himbeere (Gölles, Österreich)	2cl	6.90
Tresterbrand vom Gemischten Satz (Mayer. a. P., Österreich)	2cl	5.20
Grappa Berta Invecchiata monprá	2cl	5.00

GIN

Blue Gin (Reisetbauer, Österreich)	4cl	6.90
Tanqueray (England)	4cl	7.00
Hendrick's (Schottland)	4cl	7.50

VODKA

Axberg (Reisetbauer, Österreich)	4cl	6.90
Stolichnaya Standard (Russland)	4cl	5.50
Grey Goose (Frankreich)	4cl	7.90

RUM

Havana Club 7ys (Cuba)	4cl	6.50
Diplomático Mantuano 8ys (Venezuela)	4cl	6.60

WHISKEY

Bulleit 10ys (Kentucky Straight Bourbon)	4cl	7.50
Jameson (Blended Irish Whiskey)	4cl	5.90
Glenfiddich IPA (Single Malt Scotch)	4cl	7.90

COGNAC

Asbach Uralt 8J. (Deutschland)	4cl	6.50
Remy Martin VSOP (Frankreich)	4cl	6.90

BITTERS & LIKÖRE

Cynar	4cl	4.20
Fernet Branca	4cl	4.20
Underberg	2cl	3.90
Amaretto	4cl	4.20
Averna Amaro	4cl	4.20
Mozart Likör	4cl	5.20
Baileys	4cl	4.90

BIO TEESPEZIALITÄTEN

€

AUS DEM HAUSE JULIUS MEINL

Tasse

Assam | Earl Grey | Green Tee | Marokkanische Minze |
Bergkräuter | Rooibos Vanille | Kamille | Früchtereigen

3.90

KAFFEESPEZIALITÄTEN

AUS DEM HAUSE JULIUS MEINL

Kleiner Mokka | Brauner ^G

3.00

Großer Mokka | Brauner ^G

4.30

Verlängerter (leichter Kaffee mit | ohne Milch ^G)

3.90

Melange (Verlängerter, geschäumter Milch ^G)

3.90

Cappuccino (kleiner Mokka, Barista Milchschaum)

4.10

Café Latte (Verlängerter mit Milch und Milchschaum ^G)

4.30

Einspänner (Mokka mit Schlagobers ^G im Glas serviert)

4.30

Irish Coffee (Verlängerter mit Irish Whiskey und Schlagobers ^G)

6.80

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir auch gerne koffeinfrei.