

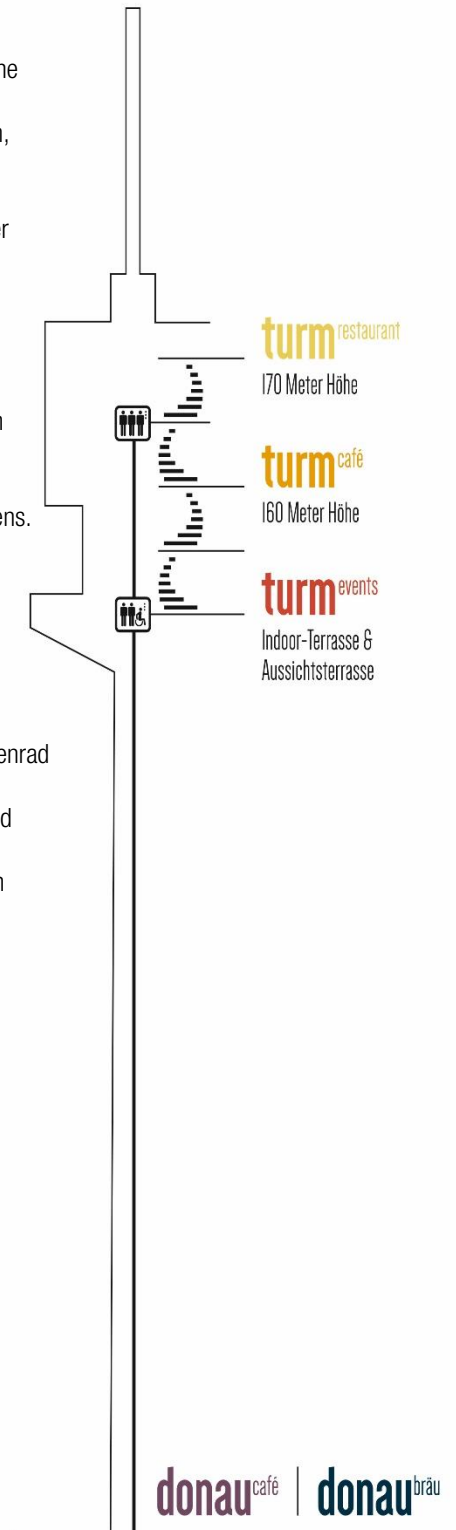
DIE HOHE WIENER KÜCHE

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.



APERITIF

		€
Turmsekt Pur Orange Holunder ⁰	0,1l	6.90
Erdbeer-Bellini (Turmsekt, Erdbeerpüree) ⁰	0,1l	7.90
Gelber Muskateller Weingut Windisch ⁰	1/8l	5.80
Aperol Spritz Sekt Wein ⁰	1/4l	7.90
Turm-Kir (Turmsekt, Crème de Cassis) ⁰	0,1l	7.20
Martini Dry Bianco ⁰	5cl	5.90
Campari Soda Orange ⁰	1/8l	7.20
Reininghaus Jahrgangspils ⁰	0,2l	3.30
Gin Fizz ⁰	0,2l	7.90
Vodka Bitter Lemon ⁰	4cl 0,2l	9.90

ALKHOLFREIE APERITIFE

Apfelsecco Jonagold (alkoholfrei) Weingut Stift Klosterneuburg	0,1l	6.90
L`aperitivo (alkoholfrei) alkoholfreier Prosecco, alkoholfreier Aperol soda	1/4l	7.90
Is it Gin? (alkoholfrei) Gin Lyre's Tonic ^{A0}	4cl 0,2l	9.90

**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.**

C. Egger
F&B Service Manager

D. Hofbauer
Restaurantleiter

A. Widgruber
Executive Chef

P. Janisch
Küchenchef

M. Otto
Sous Chef

Gedeck pro Person € 4.00

Brot von der Dampfbäckerei Öfferl, Rohmilchbutter, Rübenkrentopfen ^{AFG}

DAS DONAUTURM MENÜ

3 Gang Menü 55 / 4 Gang Menü 64 / 5 Gang Menü 72

inkl. Gedeck

Wählen Sie Ihr individuelles Menü aus der Speisekarte.

Weinbegleitung 17 / 22 / 27

ausgewählte österreichische Qualitätsweine

Alkoholfreie Getränkebegleitung 15 / 19 / 23

korrespondierende, hochwertige alkoholfreie Getränke

VORSPEISEN

	€
<p>Lachsforelle gebeizt – Gurke, Sauerrahm, Dill, Kaviar, Granny Smith ^{DFGLMO}</p>	17.50
<p>Carpaccio vom Stierfilet Kräutersalat, Comté Xavier, Sojadowter, Lauchherz ^{HGLMO}</p>	18.90
<p>Salat „Queerbeet“ roh – mariniert – eingelegt ^{ACFGLMO}</p>	12.90
<p>Wiener Paradeiser Büffelmozzarella, Cashewmiso, Passionsfrucht, Tramezzini, Basilikum, Kimchi ^{ACGLMO}</p>	15.90
<p>Spargelcocktail Wildgarnele, weißer Tomatenschaum, Salatherz, Zitronenmayonnaise ^{BCGLMO}</p>	18.90

SUPPEN

<p>Rindsuppe Kräuterfrittaten, Wurzelgemüse, Schnittlauch ^{ACGL}</p>	6.20
<p>Spargelschaumsuppe Kerbel, Beinschinken, heurige Erdäpfel ^{ACGLO}</p>	7.90

ZWISCHENGERICHTE / HAUPTSPEISEN

Ricotta Tascherl Erbsen, Zuckerschoten, Senfsaat, Bergkäse, Buttermilch, Apfelbalsamico ^{ACFGLO}	14.50 21.50
Risotto Spargel, Curry, Mangold, Salzmandel, Brunnenkresse ^{FGHLO}	14.50 21.50
Steirerhuhn supreme Kräuterseitling, Fregola-Sarda, Spitzpaprika, Bauchspeck, Liebstöckel ^{ACGLMO}	26.50
Alt Wiener Tafelspitz vom Simmentaler Rind Rösterdäpfel, Markscheibe, Apfeln, Schnittlauchsauce ^{ACGLMO}	26.90
Marchfelder Solospargel gegrillte Rotgarnelen, Gnocchi, Orangen, Safranvelouté ^{ABDGGLO}	27.90
Seesaibling Spargelsautee, Crêpe, geschäumte Rauchfisch-Brandade, roter Zwiebel ^{ACDFGLMO}	30.50
Roastbeef Grüner Spargel, junge Erdäpfel, Rindermarkbernaise, Senfgurke, Gremolata ^{CFGLMO}	32.50

DESSERT & KÄSE

„Hugo“ Mascarpone, Holunderblüte, Prosecco, Minze, Baiser, Limette ^{ACFGO}	10.00
Strawberry Kiss weiße Schokolade, Erdbeermandelstreusel, Vanilleeis ^{ACGFO}	10.00
Ziegenkäse Paradeiser-Erdbeercutney, Pinienknusper, Ovalis, Oregano, Knoblauchbrot ^{ACGO}	10.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€
Coca-Cola Coca-Cola Zero Almdudler	Fl. 0,33l	4.40
Honest Bio Eistee Pfirsich-Rosmarin	Fl. 0,33l	4.90
Honest Bio Limonade Himbeer-Zitrone (koffeinfrei)	Fl. 0,33l	4.90
Apfelsaft „Jonagold“ naturtrüb	0,25l	4.40
Roter Traubensaft „St. Laurent“ ⁰	0,25l	4.90
Pago Fruchtsaft Johannesbeere Marille Orange	Fl. 0,20l	4.40
Schweppes Tonic Water Bitter Lemon	Fl. 0,20l	4.40
Red Bull Energy Drink	0,25l	5.10
Jugendgetränk Zitrone Himbeere Holunder	0,25l	3.20
Soda mit Sirup	0,5l	4.90
Römerquelle Mineralwasser still prickelnd	Fl. 0,33l	3.30
	Fl. 0,75l	6.40
Sodawasser	0,25l	2.70
	0,5l	4.50
Hochquellwasser	0,25l	0.50
	0,5l	1.00

BIER

		€
Reininghaus Jahrgangspils ^{A0}	0,2l	3.30
vom Fass	0,30l	4.90
Heineken ^{A0}	Fl. 0,33l	4.90
Edelweiß Weizenbier ^{A0}	Fl. 0,33l	4.90
Zipfer Limetten Radler ^{A0}	Fl. 0,33l	4.90
Gösser Naturgold ^A alkoholfrei	Fl. 0,33l	4.90

OFFENE WEISSWEINE

		€
Hauswein – Grüner Veltliner Edition Donauturm – 2021 ⁰	1/8l	4.80
Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg-Weinviertel-NÖ, Vol. 12,5%	Fl.	27.00
frischlebendige Apfelfrucht, Aromen nach Grapefruit, ein frisches Pfefferl im Abgang		
Wiener Gemischter Satz DAC – 2021 ⁰	1/8l	5.90
Weingut Nössing, Stammersdorf-Wien, Vol. 12,5%	Fl.	34.00
fruchtig, saftig, frisch am Gaumen, lebendiges Säurespiel mit kräftigem Abgang		
Gelber Muskateller – 2021 ⁰	1/8l	5.90
Weingut Windisch, Großengzersdorf-Weinviertel-NÖ, Vol. 11,5%	Fl.	34.00
helles Grüngelb, intensives vielschichtiges Aroma, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger aber trockener Abgang		

OFFENE ROTWEINE

		€
Hauswein – Zweigelt Edition Donauturm – 2018 ⁰	1/8l	4.90
Weingut Stift Klosterneuburg, Tattendorf-Thermenregion-NÖ, Vol. 13%	Fl.	28.00
intensive Weichsel-Kirschfrucht, am Gaumen saftig und kraftvoll, mit eleganter Tannin-Struktur		
Blaifränkisch - 2017 ⁰	1/8l	6.10
Weingut Wallner, Deutsch-Schützen-Eisenberg-Bgld, Vol. 12,5%	Fl.	35.00
pannonisches Klima, feine Kräuter, vollmundig, geschmeidig bis herb-pelzig im Abgang		
Cuvée "alles außer gewöhnlich – 2018 ⁰		
(Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon)	1/8l	6.90
Weingut Schwarz, Andau-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 13%	Fl.	41.00
pannonisches Klima, vollmundig, geschmeidig bis herb-pelzig im Abgang		

OFFENE PRÄDIKATSWEINE

Auslese Cuvée – 2018 ⁰	1/16l	4.40
Weingut Hans Tschida Angerhof, Illmitz-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 9%	Fl.	49.00
Schön reduktiv, Weihrauch, relativ schüchterne Frucht, zart-äpfelig, Nektarinen, gewisser Fruchtschmelz, Honig-Touch, schmeckt sehr mild		

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

SPIRITUOSEN

		€
EDELBRÄNDE⁰		
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 & VODKA⁰		
Blue Gin (Reisetbauer, Österreich)	4cl	6.90
Hendrick's (Schottland)	4cl	7.50
Grey Goose (Frankreich)	4cl	7.90
RUM⁰		
Diplomático Mantuano 8ys (Venezuela)	4cl	6.60

WHISKEY⁰

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

COGNAC⁰

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

BITTERS & LIKÖRE⁰

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

BIO TEESPEZIALITÄTEN

€

AUS DEM HAUSE JULIUS MEINL

Tasse

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

4.50

KAFFEESPEZIALITÄTEN

AUS DEM HAUSE JULIUS MEINL

Kleiner Mokka | Brauner ^G

3.30

Großer Mokka | Brauner ^G

4.60

Verlängerter (leichter Kaffee mit | ohne Milch ^G)

4.30

Wiener Melange (Verlängerter, geschäumter Milch ^G)

4.90

Cappuccino (kleiner Mokka, Barista Milchschaum)

4.90

Café Latte (Verlängerter mit Milch und Milchschaum ^G)

4.90

Einspänner (großer Mokka mit Schlagobers ^G im Glas serviert)

5.30

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

7.90

**Alle Kaffeespezialitäten servieren wir auch gerne koffeinfrei
oder mit Soja Drink (+ € 0.50).**