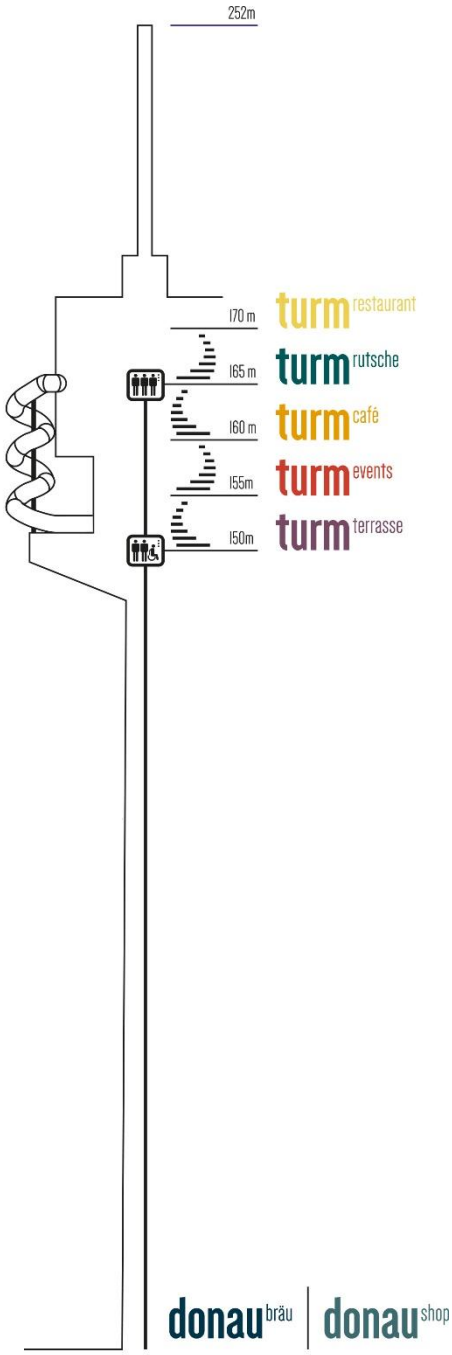
TOP OF TURM KULINARIK

Unsere Turm Kulinarik steht für grenzenlosen Genuss – im wahrsten Sinne des Wortes. 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 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 und den Produkten aus dem Sichtfeld rund um den Donauturm. 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.

turm restaurant

APERITIFEMPFEHLUNGEN

		€
Erdbeer – Hugo Erdbeerpüree, Turmsekt, Minze, Holunder, Zitronensaft, Soda [0]	0,2l	**10.50**
Limoncello Fizz Limoncello Likör, Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda [0]	0,2l	**10.50**
Heidelbeer-Wermut Spritz Mirtillo, Heidelbeer-Likör, Wiener Rosé Wermut, Zitronensaft, Schaumweinsirup [0]	0,2l	**10.50**
Dirndl Negroni Zwetschken Likör, Dry Gin, Martini Rosato, Wermut [0]	0,2l	**11.90**

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Champagner Etienne Oudart [0]	0,1l	**9.90**
Rosé Brut Sektkellerei Szigeti [0]	0,1l	**8.90**
WINETASTING 3 Gläser Wein vom Sommelier ausgewählt [0]	1/8l	**19.90**
Bier des Monats Schalken Brauerei aus Wien 22 [AO]	0,3l	**6.20**
Gin & Tonic Blue Gin, Fentimans Connoisseurs Tonic [0]	4cl | 0,2l	**11.90**
Wermut Rosé Weingut Stift Klosterneuburg [0]	5cl	**7.90**
mit Tonic Water [0]	0,2l	**11.90**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Rosé Sekt (alkoholfrei) Weingut Triebaumer	0,1l	**7.90**
Erdbeer – Ipanema (alkoholfrei) Erdbeerpüree, Bitter Lemon, Limette, Rohrzucker [0]	1/4l	**9.50**
Limoncellino (alkoholfrei) Limonzero, alkoholfreier Prosecco, Bitter Lemon, Holundersirup [0]	1/4l	**9.50**
L´aperitivo (alkoholfrei) alkoholfreier Prosecco, Mionetto aperitivo 0,0%, Soda	1/4l	**9.50**
Is it Gin? (alkoholfrei) Rebels 0,0% Gin, Tonic [0]	4cl | 0,2l	**11.50**

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 04/2025

turm restaurant

**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.**

D. Hofbauer	N. Konecny	A. Widgruber	D. Aurbach	B. Haji
stv. Operation Manager	Restaurantleiter	Executive Chef	Küchenchef	Sous Chef

Tischgedeck 6.50 pro Person
Tischsetting – Brot von der Dampfbäckerei Öfferl – Olivenöl – Bärlauchtopfen [AGO]

**Unser Service Team empfiehlt Ihnen gerne passende Weine
zu Ihren gewählten Speisen.**

UNSERE PRODUZENTEN

Bäckerei Öfferl | Fleischmanufaktur Höllerschmid | Fisch VONATUR / Transgourmet | Gemüsemanufaktur Bauer | BLÜN | Rungis Express

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 04/2025

turm restaurant

VORSPEISEN

€

Lachsforelle Gut Dornau **24**
Reisetbauer Wermut – Krenbuttermilch – Rote Rüben – Brunnenkresse [DFGMO]

Beef Tartar **19 | 24**
Knuspriger Lauch – würzige Anchovismayonnaise – Buchenpilze – Erdäpfelbrioche [ACDGLMO]

Stunden Ei **16**
Spargelsalat – Blattspinat – lauwarmer Beinschinken vom Windisch – Sauce Hollandaise [ACGLMO]

Crispy Mushrooms **19 | 24**
gebackene Kräuterseitlinge & Austernpilze | Tempura – Zitronenaioli – Kürbiskernöl [AFLO]

SUPPEN

Consommé **8**
Kräuterfrittaten – Wurzelgemüse – Schnittlauch [ACGL]
oder
Bärlauch-Schinken Schöberl – Wurzelgemüse – Schnittlauch [ACGL]

Bärlauchcremesuppe **10**
Erdäpfel – Creme frâiche – Majoran – Blunznprofese [ACGLMO]

Vegane Option möglich

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 04/2025

turm restaurant

ZWISCHENGERICHTE | HAUPTSPEISEN

€

Bärlauch Risotto **19 | 24**
Sizilianische Zitrone – Stracciatella di Bufala – Pistazie – Zucchini [ACGHLO]

Pasta **20 | 26**
Wildgarnele – junger Knoblauch – Basilikum – geschmorter Spitzpaprika [ABCGLO]

Lachsfilet Label Rouge **36**
Bouillabaisevelouté – Safran – Gnocchi a´la Parisienne – Fenchel – Paradeiser [ABCDFGLO]

Ente **34**
Brust medium – gebackene Praline | Karotte – Rhabarber – Ricottaknödel [ACFGLNO]

Steak **50**
Black Aberdeen Tenderloin | Erdäpfelpüree – gegrillter grüner Spargel –
Demi Glace – Sauce béarnaise– Rucola Salat – Apfelbalsam – Asmonte [CGLMO]

Zusätzlich: gebratene Wildgarnele [BG] **4**

WIENER KLASSIKER

Altwiener Tafelspitz **35**
vom Simmentaler Rind | Rösterdäpfel – Apfelkren – Schnittlauchsauce – Cremespinat [ACGLMO]

Wiener Schnitzel **36**
vom österreichischen Kalb | Petersilerdäpfel – grüner Salat – Preiselbeeren [ACGLMO]

Vegane Option möglich

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 04/2025

turm restaurant

DESSERT

		€
Rhabarber & Himbeere Meringue – Himbeere – weiße Schokolade – Sorbet [ACFGHO]		**15**
Lavacake Zartbitterschokolade – Pistazie – Vanilleeis – Obers [ACFGO]		**16**
„Crème Brûlée“ Kokosnuss – Mango – Minze - Rum [FO]		**13**

DIGESTIFEMPFEHLUNGEN

Espresso [G]		**3.40**
„Lovely Colada“ Ananassaft, Himbeer-Sirup, Havanna 7J. Rum, Zitronensaft, Kokos-Espuma [AGO] *auch alkoholfrei möglich*	0,2l	**10.90**
Birne I Traminer Tresterbrand Zeindler Edelbrände	2cl	**6.90**

Fragen Sie nach unseren „Hämmerle Edelbränden“. Unser Serviceteam berät Sie gerne.

Vegane Option möglich

Trotz sorgfältigster Sorgsamkeit bei der Zubereitung sowie Schulung aller Mitarbeiter bitten wir um Verständnis, dass wir im laufenden Betrieb keine 100 % Garantie für Allergene aussprechen können.

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 04/2025

turm restaurant

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€
Hausgemachte Limonade Fragen Sie nach den aktuellen Sorten	0,25l 0,5l	**4.40** **6.90**
Coca-Cola I Coca-Cola Zero I Almdudler	Fl. 0,33l	**4.80**
Rauch Eistee Pfirsich I Zitrone	Fl. 0,33l	**4.80**
Apfelsaft „Jonagold“ naturtrüb Weingut Stift Klosterneuburg	0,25l	**4.80**
Roter Traubensaft “St. Laurent“ 0 Weingut Stift Klosterneuburg	0,25l	**4.90**
Pago Fruchtsaft Johannisbeere I Marille I Orange I Erdbeere	Fl. 0,20l	**4.40**
Schweppes Tonic Water I Wild Berry Tonic I Bitter Lemon	Fl. 0,20l	**4.80**
Red Bull Energy Drink	0,25l	**5.90**
Jugendgetränk Zitrone I Himbeere I Holunder Soda mit Sirup	0,25l 0,5l	**3.20** **4.90**
Römerquelle Mineralwasser still I prickelnd	Fl. 0,33l Fl. 0,75l	**3.40** **6.50**
Sodawasser	0,25l 0,5l	**2.70** **4.50**
Hochquellwasser	0,25l 0,5l	**0.50** **1.00**

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 04/2025

turm restaurant

BIER

		€
Turmbier [AO] vom Fass	0,3l	**5.40**
Schladminger Schnee Weiße [AO] vom Fass	0,3l	**5.90**
Heineken [AO]	Fl. 0,33l	**5.60**
Zipfer Limetten Radler [AO]	Fl. 0,33l	**5.60**
Gösser Naturgold [A] alkoholfrei	Fl. 0,33l	**5.60**

OFFENE WEISSWEINE

		€
Hauswein – Grüner Veltliner Edition Donauturm [O] Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg-Weinviertel-NÖ, Vol. 12,5% frischlebendige Apfelfrucht, Aromen nach Grapefruit, ein frisches Pfefferl im Abgang	1/8l Fl.	**5.00** **28.00**
Wiener Gemischter Satz bio DAC [O] Weingut Nössing, Stammersdorf, Wien, Vol. 12,5% Strohgelb im Glas; in der Nase Zitrusduft, Apfel- und Birnenfrucht. Am Gaumen verspielt und elegant, ein Hauch Kräuterwürze, erfrischend knackige Säure im Hals. Trinkfreudige und erfrischende Stilistik.	1/8l Fl.	**6.20** **36.00**
Gelber Muskateller [O] Weingut Windisch, Großengersdorf-Weinviertel-NÖ, Vol. 11,5% helles Grüngelb, intensives vielschichtiges Aroma, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger aber trockener Abgang	1/8l Fl.	**6.20** **36.00**
Riesling Exclusive halbtrocken [O] Weingut Wannemacher, Hagenbrunn-Weinviertel-NÖ, Vol. 12,5% Leuchtendes Gelb; eleganter Duft mit schönen Pfirsichnoten, im Geschmack reife Fülle und samtige Textur, ein Hauch von Melisse, dezente exotische Noten, etwas Ananas und Honigmelone.	1/8l Fl.	**6.90** **39.00**

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 04/2025

turm restaurant

OFFENE ROTWEINE

		€
Hauswein – Zweigelt Edition Donauturm [0] Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg-Weinviertel-NÖ, Vol. 13% intensive Weichsel-Kirschfrucht, am Gaumen saftig und kraftvoll, mit eleganter Tannin-Struktur	1/8l Fl.	**5.50** **32.00**
Cabernet Sauvignon [0] Weingut Auer, Tattendorf-Thermenregion-Bgld., Vol. 13% typische Variante der internationalen Sorte mit Noten von Preiselbeeren, Cassis und etwas Schokolade	1/8l Fl.	**6.40** **38.00**
Cuvée Hauns [0] (Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon) Weingut Schwarz, Andau-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 13% pannonisches Klima, vollmundig, geschmeidig bis herb-pelzig im Abgang	1/8l Fl.	**7.50** **43.00**

OFFENE PRÄDIKATSWEINE

Auslese Cuvée [0] 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	1/16l Fl.	**4.80** **49.00**

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

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 04/2025

turm restaurant

SPIRITUOSEN

		€
EDELBRÄNDE O		
Marille (Hämmerle, Österreich)	2cl	**6.90**
Himbeere (Hämmerle, Österreich)	2cl	**6.90**
Kriecherl (Hämmerle, Österreich)	2cl	**6.90**
Grappa Dic'otto Lune (Marzadro, Italien)	2cl	**5.90**
GIN & VODKA O		
Blue Gin (Reisetbauer, Österreich)	4cl	**8.50**
Hendrick´s (Schottland)	4cl	**8.50**
Grey Goose (Frankreich)	4cl	**9.50**
Stolichnaya Espresso	4cl	**6.90**
RUM O		
Coruba Cigar 12y. (Jamaika)	4cl	**9.50**

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 04/2025

turm restaurant

WHISKEY O

BenRiach (Single Malt, Scotch Whisky)	4cl	**9.50**
Maker's Mark (Bourbon Whiskey)	4cl	**8.90**
Jameson (Blended Irish Whisky)	4cl	**7.50**

COGNAC O

Asbach Uralt 8J. (Deutschland)	4cl	**7.90**
Remy Martin VSOP (Frankreich)	4cl	**8.50**

BITTERS & LIKÖRE O

Cynar	4cl	**4.90**
Fernet Branca	4cl	**4.90**
Amaretto Disaronno	4cl	**4.90**
Averna Amaro	4cl	**4.90**
Baileys	4cl	**5.90**
Wiener Mocca Kaffeelikör	4cl	**5.90**
Crema al Pistacchio	4cl	**5.90**

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 04/2025

turm restaurant

BIO TEESPEZIALITÄTEN

	€
AUS DEM HAUSE JULIUS MEINL	
Tasse Assam I Earl Grey I Green Tee I Marokkanische Minze I Bergkräuter I Rooibos Apfelstrudel I Kamille I Früchtereigen	**4.90**

KAFFEESPEZIALITÄTEN

AUS DEM HAUSE JULIUS MEINL	
Kleiner Mokka I Brauner [G]	**3.40**
Großer Mokka I Brauner [G]	**4.70**
Verlängerter (leichter Kaffee mit I ohne Milch [G])	**4.40**
Wiener Melange (Verlängerter, geschäumter Milch [G])	**5.10**
Cappuccino (kleiner Mokka, Barista Milchschaum)	**5.10**
Café Latte (Verlängerter mit Milch und Milchschaum [G])	**5.10**
Einspänner (großer Mokka mit Schlagobers [G] im Glas serviert)	**5.50**
Irish Coffee (Verlängerter mit Irish Whisky und Schlagobers [GO])	**8.50**

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

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 04/2025