

**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.**

L. Sladek  
Restaurantleiter

A. Widgruber  
Executive Chef

D. Schmidlechner  
Küchenchef

### **Tischgedeck € 8.50 pro Person**

Beinhaltet: Tischsetting – Wasser still & prickelnd –  
Helles und dunkles Brot von „Öfferl“ – Olivenöl extra Vergine – saisonaler Aufstrich <sup>AG</sup>

*Das Tischgedeck ist fixer Bestandteil unseres Restaurantkonzepts und wird automatisch für alle Gäste eingedeckt.*

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

## **UNSERE PRODUZENTEN**

Bio Bäckerei Öfferl | Blün Paradeiser Wien | Fleischmanufaktur Höllerschmid |  
Grünzeug & Mehr | Windisch Spezialitäten | Gemüsemanufaktur Bauer |  
Millifico Spezialitäten aus Italien | Eis-Greissler

## APERITIFEMPFEHLUNGEN

		€
<b>Erdbeer-Hugo</b>	0,2l	<b>13.90</b>
Erdbeer-Minz Sirup, Sekt, Soda, Zitronensaft, Minze <sup>0</sup>		
<b>Rhabarber Spritz</b>	0,2l	<b>12.90</b>
Rhabarber-Vanille Sirup, Turmsekt, Minze, Holunder, Zitronensaft, Soda <sup>0</sup>		
<b>„Austrian Paloma“</b>	0,2l	<b>12.90</b>
Rum, Orangenlikör, Zitrone, Grapefruit, Soda <sup>0</sup>		
<b>Turm Negroni</b>	0,2l	<b>14.90</b>
Gin, Rosé Wermut, Mandarine-Basilikum Sirup, Orange <sup>0</sup>		
<b>Fizz von Rhabarberin</b>	0,2l	<b>13.90</b>
Vodka, Cointreau, Rhabarber-Vanille Sirup, Zitronen Espuma, Zitrone <sup>0</sup>		

## GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

<b>Crémant de Loire</b> <sup>0</sup>	0,1l	<b>9.90</b>
Domaine de la Petit Roche		
	Fl. 0,75l	<b>59.00</b>
<b>Rosé Heritage</b>	0,1l	<b>10.90</b>
Sektellerei Kattus <sup>0</sup>		
<b>Bier des Monats   Leopoldauer Bräu</b> <sup>A0</sup>	0,3l	<b>6.90</b>
<b>Chardonnay Grande Reserve Bio 2019</b>	1/8l	<b>10.90</b>
Weingut Nössing, Stammersdorf-Wien, Vol. 13,5% <sup>0</sup>		
<b>Gin &amp; Tonic</b>	4cl   0,2l	<b>14.90</b>
Reisetbauer Blue Gin, Tonic <sup>0</sup>		

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

<b>Rosé Sekt</b> (alkoholfrei)	0,1l	<b>9.50</b>
Weingut Triebaumer <sup>0</sup>		
<b>No-jito</b> (alkoholfrei)	0,2l	<b>11.90</b>
Mandarine-Basilikum Sirup, alkoholfreier Gin, Zitronensaft, Soda, Minze <sup>0</sup>		
<b>Erdbeer Ipanema</b> (alkoholfrei)	0,2l	<b>11.90</b>
Erdbeer-Limette-Minz Sirup, Bitter Lemon, brauner Zucker, Soda, Limette <sup>0</sup>		
<b>L'aperitivo</b> (alkoholfrei)	0,2l	<b>10.90</b>
alkoholfreier Prosecco, Mionetto aperitivo, Soda <sup>0</sup>		
<b>Is it Gin?</b> (alkoholfrei)	4cl   0,2l	<b>13.90</b>
alkoholfreier Gin, Tonic <sup>0</sup>		

## VORSPEISEN

	€
<p><b>Seesaibling</b> Kefir – Wiener Gurke – Nori – Wurzelkren – Saiblingskaviar <sup>DFGLMO</sup></p>	<b>26</b>
<p><b>Beef Tartar</b> handgeschnitten   Wiesenkräutermarinade – Sauerteigbrot – Café de Paris Butter – Jalapeño Mayonnaise <sup>ACGLMO</sup></p>	<p>80 gr. <b>25</b> 160 gr. <b>32</b></p>
<p><b>Pilzgoza</b> <sup>vegan</sup> Geröstete Pilze – Kohlrabi – Kürbiskernmiso – Ponzu – Bio Kernöl <sup>FL0</sup></p>	<b>24</b>
<p><b>Caesar Salad</b> gegrillte Wildgarnelen – Stettner Häuptelsalat – Anchovis dressing – Bauchspeck <sup>BCGLMO</sup></p>	<b>27</b>
<p><b>Büffelmozzarella Caprese</b> Paradeiservielfalt – Wassermelone – Passionsfrucht – Basilikum – Kapern <sup>G0</sup></p>	<b>24</b>

## SUPPEN

<p><b>Consommé</b> Kräuterfrittaten – Wurzelwerk – Schnittlauch <sup>ACGL</sup></p>	<b>8</b>
<p><b>Zucchini Schaumsuppe</b> Erbsen – Ricotta – Zitrone <sup>GLO</sup></p>	<b>8</b>

## HAUPTSPEISEN

	€
<p><b>Basilikumrisotto</b>            Frischkäse – junge Erbsen – Gartenzucchini – Wildbrokkoli –            Spitzpaprika Velouté – Pignoli – kleiner bunter Gartensalat <sup>GLHO</sup></p>	<b>25</b>
<p><u>Optional mit:</u> Gebrillte Riesengarnelen (2Stk.)   Knoblauch – Basilikum – Paradeiser <sup>BGLOR</sup></p>	<b>15</b>
<p><b>Supreme vom Steirerhuhn</b>            Geschmortes „Haxerl“ – Paprika – Topfenockerl – Sauerrahm – Liebstöckel <sup>ACGLMO</sup></p>	<b>29</b>
<p><b>Heilbutt Filet</b>            Sommer Cassoulet – Cannellini Bohnen – junge Rüben – Sauce Supreme <sup>ADFGLMO</sup></p>	<b>44</b>
<p><b>Roastbeef</b>            Gratin – Sommergemüse – Sauce béarnaise – kleiner Blattsalat <sup>CGLMO</sup></p>	<b>46</b>

## WIENER KLASSIKER

<p><b>Altwiener Tafelspitz</b>            vom Simmentaler Rind   Rösterdäpfel – Apfelkren – Schnittlauchsauce – Rahmspinat <sup>ACGLMO</sup></p>	<b>36</b>
<p><b>Wiener Schnitzel</b>            vom österreichischen Kalb   Petersilienerdäpfel – Kürbiskernöl Vogerlsalat –            Preiselbeeren – Zitrone <sup>ACGLMO</sup></p>	<b>36</b>

## DESSERT

	€
<b>Opalys</b> Weiße Schokolade – Mango – Limette – Kokos <sup>ACFGO</sup>	<b>15</b>
<b>Mozartknödel</b> Mohnbutterbrösel – Kirschen – Vanilleeis <sup>ACFGHO</sup>	<b>10</b>
<b>Cheesecake Creme Brûlée</b> Heidelbeerröster – Butterkeks Eis – Baiser <sup>ACFGO</sup>	<b>15</b>
<b>Sorbet du Jour</b> mit Sektaufguss (auch alkoholfreier Sekt möglich) <sup>0</sup>	<b>7</b> <b>11</b>

## DIGESTIFEMPFEHLUNGEN

<b>Espresso</b> <sup>G</sup>	<b>3.10</b>
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Espresso, Zuckersirup, Kahlúa <sup>GO</sup>	<b>10.90</b>
<b>Old Fashioned</b> Whisky, Zucker, Bitters, Orange <sup>0</sup>	<b>14.90</b>
<b>Himbeere   Marille   Birne   Traminer Tresterbrand</b> Zeindler Edelbrände	2cl <b>6.90</b>

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.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€
<b>Hausgemachte Limonade</b> Fragen Sie nach der aktuellen Kreation	0,5l	<b>7.90</b>
<b>Coca-Cola   Coca-Cola Zero   Almdudler</b>	Fl. 0,33l	<b>5.20</b>
<b>Rauch Eistee</b> Pfirsich   Zitrone	Fl. 0,33l	<b>5.20</b>
<b>Apfelsaft</b> „Jonagold“ naturtrüb Weingut Stift Klosterneuburg	0,25l	<b>5.20</b>
<b>Roter Traubensaft</b> „St. Laurent“ <sup>0</sup> Weingut Stift Klosterneuburg	0,25l	<b>5.30</b>
<b>Pago Fruchtsaft</b> Johannisbeere   Marille   Orange   Erdbeere	Fl. 0,20l	<b>4.80</b>
<b>Schweppes</b> Tonic Water   Wild Berry Tonic   Bitter Lemon	Fl. 0,20l	<b>5.20</b>
<b>Red Bull</b> Energy Drink	0,25l	<b>5.90</b>
<b>Jugendgetränk</b> Zitrone   Himbeere   Holunder Soda mit Sirup	0,25l 0,5l	<b>3.20</b> <b>4.90</b>
<b>Vöslauer Mineralwasser</b> still   prickelnd	Fl. 0,33l Fl. 0,75l	<b>3.40</b> <b>6.50</b>
<b>Sodawasser</b>	0,25l 0,5l	<b>2.70</b> <b>4.50</b>

## BIER

		€
<b>Turbier</b> <sup>AO</sup> vom Fass	0,3l	<b>5.90</b>
<b>Schremser Bio Roggen Weißbier</b> <sup>AO</sup> vom Fass	0,3l	<b>5.90</b>
<b>Schremser Doppelmalz</b>	Fl. 0,5l	<b>6.90</b>
<b>Heineken</b> <sup>AO</sup>	Fl. 0,33l	<b>6.10</b>
<b>Stiegl Radler Zitrone Naturtrüb</b> <sup>AO</sup>	Fl. 0,33l	<b>6.10</b>
<b>Stiegl 0,0%</b> <sup>A</sup> alkoholfrei	Fl. 0,33l	<b>6.10</b>

## OFFENE WEISSWEINE

		€
<b>Hauswein – Grüner Veltliner Edition Donauturm</b> <sup>0</sup> Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg-Weinviertel-NÖ, Vol. 12,5% frischlebendige Apfelfrucht, Aromen nach Grapefruit, ein frisches Pfefferl im Abgang	1/8l Fl.	<b>6.50</b> <b>30.00</b>
<b>Wiener Gemischter Satz DAC</b> Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien, Vol. 12,5% <sup>0</sup> Fruchtige Nuancen von Birne, Zitrus und Apfel. Am Gaumen erfrischend knackig und wunderbar saftig. Trinkfreudige und erfrischende Stilistik.	1/8l Fl. 0,75l	<b>7.50</b> <b>39.00</b>
<b>Gelber Muskateller</b> <sup>0</sup> Weingut Windisch, Großengersdorf-Weinviertel-NÖ, Vol. 11,5% helles Grüngelb, intensives vielschichtiges Aroma, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger aber trockener Abgang	1/8l Fl.	<b>7.50</b> <b>39.00</b>
<b>Sauvignon Blanc Kalk &amp; Kreide bio</b> <sup>0</sup> Weingut Tement, Ehrenhausen-Süd-Steiermark, Vol. 12,5% Die Trauben wurden selektiv von Hand geerntet und stammen von 55 Sauvignon Parzellen. Die Reben wurzeln hauptsächlich auf mineralischen Kalkböden, was diesem Wein eine wunderbar kreidige Würze verleiht.	1/8l Fl.	<b>8.90</b> <b>45.00</b>

## OFFENE ROTWEINE

		€
<b>Hauswein – Zweigelt Edition Donauturm</b> <sup>0</sup>	1/8l	<b>6.90</b>
Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg-Weinviertel-NÖ, Vol. 13%	Fl.	<b>34.00</b>
intensive Weichsel-Kirschrucht, am Gaumen saftig und kraftvoll, mit eleganter Tannin-Struktur		
<b>Cabernet Sauvignon</b> <sup>0</sup>	1/8l	<b>7.90</b>
Weingut Klosterkeller-Siegenderf, Siegenderf-Leithaberg-Bgld., Vol. 14%	Fl.	<b>39.00</b>
Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, Heidelbeeren, Zartbitter-Schokolade mit Nuancen von Oliven,		
<b>Cuvée Hauns</b> <sup>0</sup>	1/8l	<b>9.20</b>
(Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon)	Fl.	<b>45.00</b>
Weingut Schwarz, Andau-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 13% pannonisches Klima, vollmundig, geschmeidig bis herb-pelzig im Abgang		

## OFFENE PRÄDIKATSWEINE

<b>Auslese Cuvée</b> <sup>0</sup>	1/16l	<b>5.90</b>
Weingut Hans Tschida Angerhof, Illmitz-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 9%	Fl.	<b>52.00</b>
Schön reduktiv, Weihrauch, relativ schüchterne Frucht, zart-apfelig, Nektarinen, gewisser Fruchtschmelz, Honig-Touch, schmeckt sehr mild		

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

## SPIRITUOSEN

€

### EDELBRÄNDE <sup>○</sup>

<b>Himbeere   Marille   Birne   Traminer Tresterbrand</b> Zeindler Edelbrände, Österreich	2cl	<b>6.90</b>
<b>Grappa Dic'otto Lune</b> (Marzadro, Italien)	2cl	<b>5.90</b>

### GIN & VODKA <sup>○</sup>

<b>Blue Gin</b> (Reisetbauer, Österreich)	4cl	<b>8.50</b>
<b>Hendrick's</b> (Schottland)	4cl	<b>8.50</b>
<b>Grey Goose</b> (Frankreich)	4cl	<b>9.50</b>
<b>Stolichnaya Espresso</b>	4cl	<b>6.90</b>

### RUM <sup>○</sup>

<b>Coruba Cigar 12y.</b> (Jamaika)	4cl	<b>9.50</b>
------------------------------------	-----	-------------

**WHISKEY** <sup>○</sup>

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

**COGNAC** <sup>○</sup>

<b>Asbach Uralt 8J.</b> (Deutschland)	4cl	<b>7.90</b>
<b>Remy Martin VSOP</b> (Frankreich)	4cl	<b>8.50</b>

**BITTERS & LIKÖRE** <sup>○</sup>

<b>Cynar</b>	4cl	<b>4.90</b>
<b>Fernet Branca</b>	4cl	<b>4.90</b>
<b>Amaretto Disaronno</b>	4cl	<b>4.90</b>
<b>Averna Amaro</b>	4cl	<b>4.90</b>
<b>Baileys</b>	4cl	<b>5.90</b>
<b>Wiener Mocca Kaffeelikör</b>	4cl	<b>5.90</b>
<b>Crema al Pistacchio</b>	4cl	<b>5.90</b>

## BIO TEESPEZIALITÄTEN

€

### AUS DEM HAUSE JULIUS MEINL

#### Tasse

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

4.90

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

### AUS DEM HAUSE JULIUS MEINL

**Kleiner** Mokka | Brauner <sup>G</sup>

3.10

**Großer** Mokka | Brauner <sup>G</sup>

5.80

**Verlängerter** (leichter Kaffee mit | ohne Milch <sup>G</sup>)

4.40

**Wiener Melange** (Verlängerter, geschäumter Milch <sup>G</sup>)

5.50

**Cappuccino** (kleiner Mokka, Barista Milchschaum)

5.50

**Café Latte** (Verlängerter mit Milch und Milchschaum <sup>G</sup>)

5.80

**Einspänner** (großer Mokka mit Schlagobers <sup>G</sup> im Glas serviert)

6.90

**Irish Coffee** (Verlängerter mit Irish Whisky und Schlagobers <sup>G0</sup>)

9.50

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