

**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 ^{AG}

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

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

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

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

VORSPEISEN

€

Gebeizter Seesaibling

Melonen Ceviche – Chili – Koriander – Ingwer – Saiblingskaviar ^{CFGDMO}

26

Beef Tatar

pikant gewürzt | Tropfenpaprika – Sardellen – Dottercreme-
Sauerteigbrot – Kartoffelstroh ^{ACGDLMO}

80 gr.

25

160 gr.

32

Pilzgyoza

Geröstete Pilze – Kohlrabi – Kürbiskernmiso – Ponzu – Bio Kernöl ^{ACGDLMO}

25

Paradeiserraritäten

Burrata– eingelegte Eierschwammerl – Marille – Basilikum –
Geröstete Sonnenblumenkerne – Focaccia ^{ACGLMO}

26

Gebratene Riesengarnelen

Salatherz – Parmesan Anchovy Dressing – Bauchspeck – Croutons ^{ABCGLMO}

28

SUPPEN

Consommé

Kräuterfrittaten – Wurzelwerk – Schnittlauch ^{ACGL}

8

Spicy Paprika-Paradeisersuppe

Garnelenpraline – Ratatouille – Ricotta – Zitrone ^{ACGLMO/VO}

12

HAUPTSPEISEN

	€
Eierschwammerl Risotto	22
Mais – Estragon – Gewürzpopcorn – Belperknolle ^{GLO}	
<u>Optional mit:</u> Gegrillte Wachtelbrust Ahorngewürzlack – Bauchspeck ^{GLM}	12
Supreme vom Steirerhuhn	30
Eierschwammerlgulasch – Sauce Supreme – Griessknöderl - Majoran ^{ACGLMO}	
Simmentaler Rind	48
rosa gebratenes Filet – geschmorte BBQ Shortrib – Polenta – Zucchini – Mais ^{GLMO}	
Label Rouge Lachsfilet	30
Mangold – Spitzpaprika – Gnocchi – Krustentiersauce ^{ABDFGLMO}	

WIENER KLASSIKER

Altwiener Tafelspitz	36
vom Simmentaler Rind Rösterdäpfel – Apfelkren – Schnittlauchsauce – Rahmspinat ^{ACGLMO}	
Wiener Schnitzel	36
vom österreichischen Kalb Petersilienerdäpfel – Kürbiskernöl Vogerlsalat – Preiselbeeren – Zitrone ^{ACGLMO}	

DESSERT

	€
Opalys Weiße Schokolade – Ananas - Mango – Kokosnuss – Dark Johann Rum ^{ACGHO}	15
Topfenknödel Marille – Mandel - Zitronenthymian ^{ACGHO}	15
Creme Brûlée Banane – Erdnuss – Salzkaramell - Passionsfrucht ^{ACFGO}	15
Brie de Meaux Pfirsich – Nussbrot – Kräutersalat ^{AGHLMO}	15
Sorbet des Tages mit Sektaufguss (auch alkoholfreier Sekt möglich) ⁰	11

DIGESTIFEMPFEHLUNGEN

Espresso ^G	3.10
Espresso Martini Vodka, Espresso, Zuckersirup, Kahlúa ^{GO}	10.90
Old Fashioned Whisky, Zucker, Bitters, Orange ⁰	14.90
Himbeere Marille Birne Traminer Tresterbrand Zeindler Edelbrände	2cl 6.90

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 07/2026

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

BIER

		€
Turmbier ^{AO}	0,3l	5.90
vom Fass		
Schremser Bio Roggen Weißbier ^{AO}	0,3l	5.90
vom Fass		
Schremser Doppelmalz	Fl. 0,5l	6.90
Heineken ^{AO}	Fl. 0,33l	6.10
Stiegl Radler Zitrone Naturtrüb ^{AO}	Fl. 0,33l	6.10
Stiegl 0,0% ^A alkoholfrei	Fl. 0,33l	6.10

OFFENE WEISSWEINE

		€
Hauswein – Grüner Veltliner Edition Donauturm ^O	1/8l	6.50
Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg-Weinviertel-NÖ, Vol. 12,5%	Fl.	30.00
frischlebendige Apfelfrucht, Aromen nach Grapefruit, ein frisches Pfefferl im Abgang		
Wiener Gemischter Satz DAC	1/8l	7.50
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien, Vol. 12,5% ^O	Fl. 0,75l	39.00
Fruchtige Nuancen von Birne, Zitrus und Apfel. Am Gaumen erfrischend knackig und wunderbar saftig. Trinkfreudige und erfrischende Stilistik.		
Gelber Muskateller ^O	1/8l	7.50
Weingut Windisch, Großengersdorf-Weinviertel-NÖ, Vol. 11,5%	Fl.	39.00
helles Grüngelb, intensives vielschichtiges Aroma, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger aber trockener Abgang		
Sauvignon Blanc Kalk & Kreide bio ^O	1/8l	8.90
Weingut Tement, Ehrenhausen-Süd-Steiermark, Vol. 12,5%	Fl.	45.00
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.		

OFFENE ROTWEINE

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

OFFENE PRÄDIKATSWEINE

Auslese Cuvée ⁰	1/16l	5.90
Weingut Hans Tschida Angerhof, Illmitz-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 9%	Fl.	52.00
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 [○]

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

GIN & VODKA [○]

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 [○]

Coruba Cigar 12y. (Jamaika)	4cl	9.50
------------------------------------	-----	-------------

WHISKEY[○]

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

COGNAC[○]

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

BITTERS & LIKÖRE[○]

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

BIO TEESPEZIALITÄTEN

€

AUS DEM HAUSE JULIUS MEINL

Tasse

4.90

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

KAFFEESPEZIALITÄTEN

AUS DEM HAUSE JULIUS MEINL

Kleiner Mokka | Brauner ^G

3.10

Großer Mokka | Brauner ^G

5.80

Verlängerter (leichter Kaffee mit | ohne Milch ^G)

4.40

Wiener Melange (Verlängerter, geschäumter Milch ^G)

5.50

Cappuccino (kleiner Mokka, Barista Milchschaum)

5.50

Café Latte (Verlängerter mit Milch und Milchschaum ^G)

5.80

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

6.90

Irish Coffee (Verlängerter mit Irish Whisky und Schlagobers ^{G0})

9.50

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