

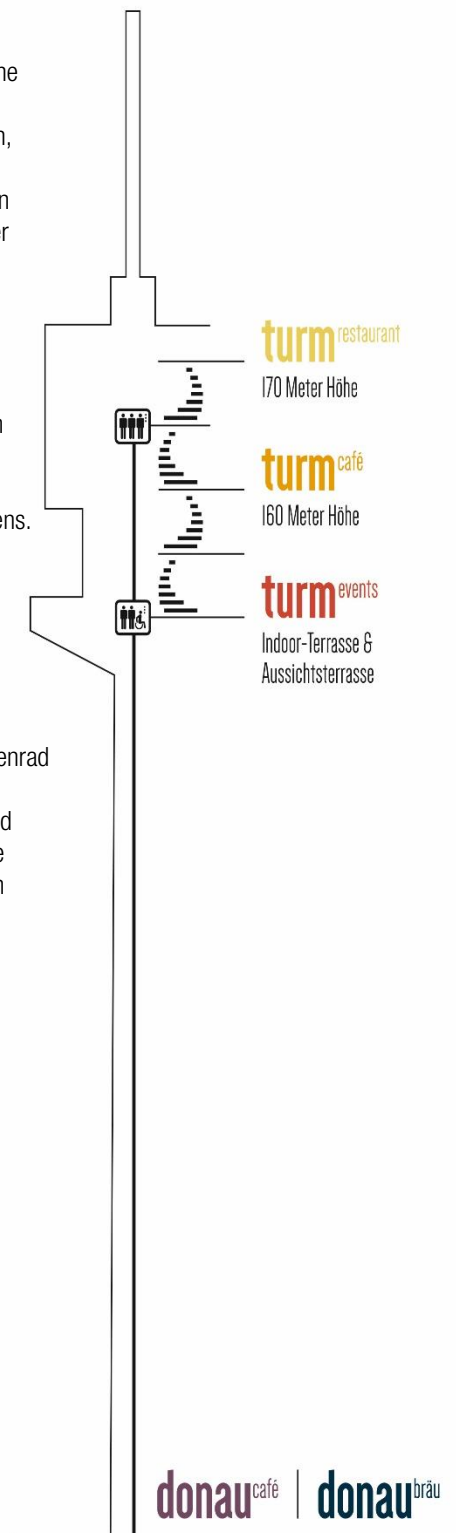
DIE HOHE WIENER KÜCHE

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



Herzlich Willkommen im höchsten Restaurant Wiens.

**Wir freuen uns Ihnen klassische Wiener Küche und saisonale Spezialitäten
in neuem Gewand präsentieren zu dürfen.**

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit
in 170 Metern Höhe.**

DAS DONAUTURM MENÜ

besteht aus einem Aperitif, dem Restaurantgedeck, sowie einem 3-gängigem Menü Ihrer Wahl.

Bitte wählen Sie Ihren Aperitif und Ihre drei Gänge aus unserer á la Carte Speisekarte:

Aperitif

1 Glas „Mirabellen Rosenblütensekt“ ⁰⁾

1/8 l Roter Traubensaft „alkoholfrei“

1 Glas Turmsekt ⁰⁾

**Menüpreis pro Person € 45,-
exklusive Eintrittsticket**

APERITIF

		€
Turmsekt	0,1l	5.90
Piper Heideseck	0,1l	19.20
Aperol Spritzer		4.90
Aperol Sekt		6.90
Cubata (Havana Club 7 J., Cola, Limette)		7.50
Blue-Gin Tonic (Reisetbauer Gin, Schweppes Tonic)		7.50
Martini rosso / bianco		4.20
Negroni (Martini rosso, Campari/Gin)		7.50
Campari Soda / Orange		4.70

SAISONALE EMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN €

Knusprige Blunzen „Fleischerei Windisch“ Belugalinsensalat, Speckzwetschke, Krensauce, Gölles Apfelbalsam ^{A)C)F)G)L)M)O)}	11.50
Kräuter-Roastbeef Süß-sauer Kürbis, Vogerlsalat, Wurzelchips, Mostsenfremoulade ^{A)C)G)L)M)O)}	15.20
Gebackene Kräuterseitlinge Comte Prestige, Zitrone, Wiesenkräutercreme ^{A)C)G)L)M)O)}	12.50

SORBETEMPFEHLUNG

Dark Hugo Holunderbeerensorbet, Sloeberrygin, Apfelragout, Macadamianuss ^{F)H)O)}	4.90
+ mit Sekt aufgegossen ^{O)}	2.00

HAUPTSPEISEN

Entrecote vom österreichischen Premium Rind Medium gebraten - Rosmarin-Erdäpfeln, Hokkaido, Mangold Gewürzhollandaise ^{D)G)L)M)O)}	26.90
+ Aufpreis Donauturm Menü	5.00
Raviolo Ricotta, Kürbis, geräucherter Wiener Waller Liebstöckel, Schmorzwiebelsud, Kernöl ^{A)C)G)L)M)O)}	8.90
klein	8.90
groß	17.90

NACHSPEISE

Heiße Liebe von der Zwetschke Waldviertler Mohn, Schokolade, Tonkabohne, Gölles Johann Plum Rum ^{A)C)F)G)H)O)}	9.90
---	-------------

SAISONALE EMPFEHLUNGEN

APERITIFEMPFEHLUNG

€

Mirabellen Rosenblütensekt	0,1l	5.90
-----------------------------------	------	-------------

WEINEMPFEHLUNGEN

Tetuna Rosé	1/8l	4.90
Weingut Goldenits, Tadten, Neusiedlersee, BGLD	0,75l	26.90

Gemischter Satz	1/8l	4.90
Weingut Christ, Stammersdorf, Wien	0,75l	26.90

VORSPEISEN UND SALATE

		€
Marinierte Blattsalate	klein	4.80
Wiener Kirscharadeiser, Radieschen, Salatgurke	groß	7.80
Rüben, Kürbiskernknusper ^{A)(G)(L)(M)(O)}		
Carpaccio vom Österreichischem Stierfilet		16.90
Kräutersalat, Erdäpfelstroh, Belper Knolle ^{H)(G)(L)(M)(O)}		
+ Aufpreis Donauturm Menü		5.00
Ziegenfrischkäse		13.50
Karamellierte Feigen, Wurzelgemüse, Trevisano, Holunderbeerenaceto ^{A)(G)(H)(L)(M)(O)}		
Gebeizter Seesaibling		16.50
Saiblingskaviar, Rahmgurke, Dill ^{D)(F)(G)(L)(M)(O)}		

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe		4.80
Frittaten, Gemüse, Schnittlauch ^{A)(G)(L)(O)}		
Kürbiscremesuppe		6.90
Erdäpfel-Lauch-Rouladen, Majoran, Kürbiskern Pesto (vegetarisch) ^{A)(C)(G)(L)(O)}		
Gedeck		3.20
Brot von der Dampfbäckerei Öfferl, Butter, Aufstrich		

WIENER KLASSIKER

€

Wiener Schnitzel „von der Kalbsschale“ Erdäpfel-Vogerlsalat, steirisches Kürbiskernöl ^{A)C)G)U)M)O)}	23.50
Ausgelöstes Backhendl „vom Steirerhuhn im Korb serviert“ Erdäpfel-Rahmgurkensalat, Zitrone ^{A)C)G)U)M)O)}	16.90
Alt Wiener Tafelspitz „vom Simmentaler Rind“ Bouillongemüse, Markscheibe, Rösterdäpfeln, Apfeln, Schnittlauchsauce ^{A)C)G)M)U)O)}	23.50
Kalbsbutterschnitzel getrüffelt Erdäpfelpüree, Röstzwiebeln, Kalbsjus ^{A)C)G)U)M)O)}	15.90
Lachsforellenfilet „Gut Dornau“ Eierschwammerlgulasch, gebratene Topfenwürfeln, Spitzpaprikagremolata ^{A)C)D)G)F)U)O)}	24.50
Cremiges Schwammerlrisotto Wacholder Creme Fraiche, Rucola, Birne, Fichtenwipfelhonig, Kapern ^{G)U)O)}	14.90

NACHSPEISEN

Mozartkugelmousse Weichselragout, Pistaziencreme ^{A)C)F)G)H)O)}	8.50
Glacierter Topfenschmarrn Zwetschkenkompott, Powidlsorbet ^{A)C)G)O)}	8.50
Wiener Strudelvariation Apfel, Topfen, Zwetschke, Vanillesauce ^{A)G)H)M)O)}	7.90
Dreierlei Sorbet Mirabelle, Birne-Cranberry, Zitrusfrüchte-Lychee ⁰⁾	7.20

KÄSETELLER AUS ÖSTERREICH

€

Weizer-Schafcamembert, Kracher-Edelschimmel, Kaiserwinkler-Salzkräuter, Bio-Bergkäse (10 Monate gereift)	10.90
Zwetschkenchutney, eingelegten Essigbeeren, Butter, gerösteten Kürbiskernen, Nussbrot ^{A)G)H)M)O)}	

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	Fl. 0,33l	3.80
Almdudler, Fanta, Sprite	Fl. 0,33l	3.80
Lipton Eistee Pfirsich oder Zitrone	Fl. 0,33l	3.80
Spezi (Cola mit Orangensaft)	Fl. 0,33l	3.80
Römerquelle Mineralwasser	Fl. 0,33l	3.10
prickelnd oder still	Fl. 0,75l	5.90
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon	Fl. 0,20l	3.80
Rauch Fruchtsaft	Fl. 0,20l	3.80
Johannisbeere oder Marille		
Apfelsaft "Jonagold" naturtrüb	0,25l	3.80
Roter Traubensaft "St. Laurent"	1/8l	2.30
Sodawasser	0,25l	2.40
	0,5l	4.20
Hochquellwasser	0,25l	0.50
	0,5l	1.00
Soda Zitron, Soda Holunder	0,25l	2.80
(Jugendgetränk)	0,5l	4.60
Red Bull Energy Drink	Fl. 0,25l	4.90

BIER

Reininghaus Jahrgangs Pils ^{A)}	0,20l	3.10
	0,30l	4.30
Heineken ^{A)}	Fl. 0,33l	4.20
Kaiser Doppelmalz Schwarzbier ^{A)}	Fl. 0,5l	5.40
Edelweiß Weizenbier ^{A)}	Fl. 0,5l	5.40
Zipfer Limetten Radler ^{A)}	Fl. 0,33l	4.10
Gösser Naturgold Alkoholfrei ^{A)}	Fl. 0,33l	4.10

WEIßWEINE

€

Grüner Veltliner "Donauturm Edition"	1/8l	4.20
Weingut Stift Klosterneuburg, Weinviertel, NÖ	Fl. 0,75l	23.90
frische, lebendige Apfelfrucht mit feinen Aromen nach Grapefruit, ein frisches Pfefferl im Abgang		
Grüner Veltliner Ried Zeisen	1/8l	4.80
Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel, NÖ	Fl. 0,75l	27.60
charmanter, sortentypischer Veltliner, mit feinem Zitrusaroma und dem typischen Pfefferl		
Grüner Veltliner	1/8l	5.90
Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal, NÖ	Fl. 0,75l	34.00
Besondere Leichtigkeit, zarter Blütenduft und dezenter Geschmack nach Apfel, Zitrusrüchchen, Pfirsich und weißem Pfeffer		
Riesling Königsberg selection bio	1/8l	5.90
Weingut Gruber, Röschitz, Weinviertel, NÖ	Fl. 0,75l	34.00
würziger, fruchtbetonter Geschmack und anregende Fruchtsäure, leichter und jugendlicher Charakter		
Riesling Hölle	1/8l	5.60
Weingut Wannemacher, Hagenbrunn, Weinviertel, NÖ	Fl. 0,75l	32.00
feine Steinobstklänge, ein Hauch von gelbem Pfirsich und etwas Marille, zarte Mineralik, saftig und fein am Gaumen		
Weissburgunder	1/8l	5.30
Weingut Cobenzl, Grinzing, Wien	Fl. 0,75l	30.50
in der Nase reife Zitrusfrucht - vor allem Grapefruit und Apfel, etwas Quitte, dahinter ein nussiger Würzschub, mit anregendem Säuregerüst		
Weißburgunder „Vollmondwein“	1/8l	5.90
Weingut Christ, Stammersdorf, Wien	Fl. 0,75l	34.00
Transparente Frucht voller Exotik, voluminös und gebündelt, facettenreich am Gaumen, massiv und erfrischend		
Weißburgunder	1/8l	4.60
Weingut Roland Kroiss, Sievering, Wien	Fl. 0,75l	26.20
sehr fruchtig - gelber Pfirsich, Marillenkompott, Williamsbirne, angenehm strukturierte Säure		
Cuvée „T“ (Grüner Veltliner, Chardonnay)	1/8l	7.90
Weingut Windisch, Großengersdorf, Weinviertel, NÖ	Fl. 0,75l	44.50
Trauben aus Holzberg und Berggrund, harmonisch abgestimmte Cuvée, ideal als Speisenbegleiter, mit angenehm eingebundener Säure		
Sauvignon Blanc Steirische Klassik		
Weingut Tement, Berghausen, Süd-STMK	Fl. 0,75l	35.30
Reife Birne, dazu aromatischer Holunder und Cassis		

WEIßWEINE

€

Rotgipfler vom Berg Traiskirchen

Weingut Alphart, Traiskirchen, Thermenregion, NÖ
Aromen von Mango und Ananas, mineralisch, vollmundig

Fl. 0,75l

24.10

Wiener Gemischer Satz

Weingut Rotes Haus, Grinzing, Wien
Fruchtiges Bukett, Melonen, mittelkräftig, elegant balanciert

1/8l

5.50

Fl. 0,75l

31.50

Zweigelt Rosé

Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, BGLD
Intensives Beerenaroma, leicht, elegant, samtiger Abgang

1/8l

4.60

Fl. 0,75l

26.20

Beerenauslese

Weingut Esterházy, Eisenstadt, Mittelburgenland, BGLD
Feine Nase, Blütenhonig, cremig und ausgewogenes Säurespiel

1/16l

4.60

Fl. 0,375l

26.20

ROTWEINE

Zweigelt "Donauturm Edition"

Weingut Stift Klosterneuburg, Weinviertel, NÖ
intensive Weichsel-Kirsch-Frucht am Gaumen, saftig und kraftvoll,
mit eleganter Tanninstruktur.

1/8l

4.20

Fl. 0,75l

23.90

Zweigelt Rubin Carnuntum

Weingut Artnar, Höflein, Carnuntum, NÖ
Purpur, Brombeere, intensive Weichselaromatik, feinwürzig, kräftiger Abgang

Fl. 0,75l

27.90

Zweigelt

Weingut Göbel, Stammersdorf, Wien
fruchtiges Bukett, jung mit einem charakteristischen Weichselkirsch-Aroma versehen

Fl. 0,75l

28.80

Blaufränkisch

Weingut Tinhof, Trausdorf, Neusiedlersee-Hügelland, BGLD
Pannonische Klimatik, feine Kräuter, geschmeidig bis herb-pelzig im Abgang

1/8l

5.60

Fl. 0,75l

32.00

St. Laurent

Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion, NÖ
Sortentypischer St. Laurent, Waldbeere mit komplexer Struktur, milde Säure

1/8l

4.20

Fl. 0,75l

23.90

Cabernet Sauvignon, Merlot

Schlumberger Privatkellerei, Grinzing, Wien
Beerenfrüchte, Kirschen, Orangenesten, Edelholzgewürze, vollmundig kräftig

1/8l

7.30

Fl. 0,75l

42.00

ROTWEINE

€

Tetuna Reserve (Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon) Weingut Goldenits, Tadten, Neusiedlersee, BGLD Schwarzkirsche, würzig, kräftige Struktur mit Cassis-Prägung	Fl. 0,75l	38.50
Cuvée Classic Amicus (Cabernet Sauvignon, Merlot) Weingut Hartl, Thermenregion, BGLD Dunkles Rubinrot mit bläulichen Reflexen. intensiver Duft nach reifen dunklen Beeren, im Finish Noten von Kirschen.	1/8l Fl. 0,75l	4.20 23.90
Komposition BIO (Rotburger, St. Laurent, Blaufränkisch) Weingut Zahel, Mauer, Wien Intensive Kirschfrucht und helle Beeren, weiche runde Tannine, runder fruchtiger Abgang.	1/8l Fl. 0,75l	5.60 32.00
Heideboden Bio (Zweigelt, Blaufränkisch) Weingut H&A Nittnaus, Gols, Neusiedlersee, BGLD Dunkles Rubinrot, Weichsel, Nougat, zarte Röstung im Abgang	Fl. 0,75l	34.90
Mephisto (Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon) Weingut Goldenits, Tadten, Neusiedlersee, BGLD Dunkle Beeren, Cassis, würzige Kirsche, vollmundig, kräftiger Abgang mit samtiger Taninstruktur	Fl. 0,75l	68.90

SEKT UND CHAMPAGNER

Turmsekt	Fl. 0,75l	39.00
Szigeti Brut	Fl. 0,75l	42.00
Schlumberger Sparkling	Fl. 0,75l	42.00
Piper Heidsieck Brut	Fl. 0,75l	115.00

SPIRITUOSEN

€

Bitters & Herbs & Liqueurs

Averna	2cl	3.90
Mozart	2cl	3.90
Underberg	2cl	3.90

Rum

Havana 7ys	4cl	6.50
Diplomatico 8ys	4cl	6.50

Gin & Vodka

Bombay Sapphire Gin	4cl	6.50
Hendricks Gin	4cl	7.50
Blue Gin	4cl	7.00
Stolichnaya	4cl	6.50
Schweppes Dry Tonic		3.90
Schweppes Bitter Lemon		3.90

Whiskey

Monkey Shoulder	4cl	6.50
Jameson	4cl	6.50
Glenfiddich IPA	4cl	7.90

Cognac

Remy Martin	4cl	6.90
--------------------	-----	-------------

Klare Edelbrände

Zwetschke Brennerei Pfau	2cl	5.90
Mostbirne Brennerei Pfau	2cl	5.90
Marille Brennerei Pfau	2cl	5.90
Apfel Brennerei Pfau	2cl	5.90
Tresterbrand vom gemischten Satz „Mayer am Pfarrplatz“	2cl	5.90

BIO TEESPEZIALITÄTEN JULIUS MEINL €

Earl Grey Blue	3.90
Marokkanische Minze	3.90
Klostergarten Kamille	3.90
Früchtereigen	3.90
Green Pure	3.90
Bergkräuter	3.90

KAFFEE SPEZIALITÄTEN JULIUS MEINL

Kleiner Mokka / Brauner Espresso	3.00
Großer Mokka / Brauner Espresso	4.30
Verlängerter leichter Kaffee mit oder ohne Milch ^{G)}	3.90
Melange Verlängerter mit geschäumter Milch ^{G)}	3.90
Cappuccino großer Mokka mit geschäumter Milch ^{G)}	4.10
Café Latte Mokka mit Milch und Milchschaum ^{G)}	4.30
Salon Einspänner großer Mokka mit Schlagobers ^{G)} im Glas serviert	4.50
Irish Coffee großer Mokka mit Irish Whisky und Schlagobers ^{G)}	6.80

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir auch gerne koffeinfrei!