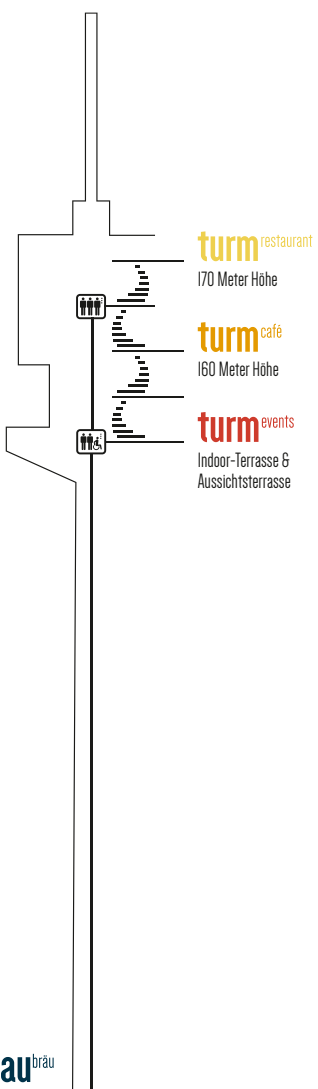


AUF IHR WOHL!

Gleich vorweg das Wichtigste: Machen Sie sich's gemütlich! Wir freuen uns sehr, Sie im Donaubräu begrüßen zu dürfen. Genießen Sie inmitten der Idylle des Donauparks herzhaftes Essen, eine breite Auswahl an Weinen und Getränken sowie unseren ganzen Stolz: das Turmbier.

Sie werden sehen, dass man gar nicht erst in den Aufzug steigen muss, um dem Himmel ein Stückchen näher zu sein!



SAISONALE EMPFEHLUNGEN

Milchrahmsuppe € 4.50

Würziges Matjes-Tatar € 9.80
auf Rote Rübenscarpaccio

Geschmorte Rinderrippe € 16.80
mit Gemüsebandnudeln

Wiener Rotbarsch € 18.50
auf Ofen-Topinamburgemüse

Topfenpalatschinken € 6.50
mit Weichselragout

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta	0,33l	€ 3.60
Almdudler	0,35l	€ 3.60
Himbeerkracherl, Zitronenkracherl	0,35l	€ 3.60
Apfelsaft	0,25l	€ 3.40
	0,5l	€ 5.20
Traubensaft Stift Klosterneuburg	Stifterl 0,25l	€ 4.20
Orangensaft, Johannisbeere, Marille, Multivitamin, Pfirsich oder Cranberry von Rauch	0,2l	€ 3.60
Fruchtsaft mit Soda	0,45l	€ 4.90
Fruchtsaft mit Leitungswasser	0,45l	€ 3.80
Donaubräu Limonade, still oder prickelnd	0,5l	€ 4.60
Holunder-Birne-Minze, Himbeere-Zitrone oder Apfel-Holunder-Minze		
Römerquelle Mineralwasser	0,33l	€ 2.90
still oder prickelnd	0,75l	€ 4.90

Hochquellwasser	0,5l	€ 0.50
	1l	€ 1.00
Soda	0,25l	€ 2.20
	0,5l	€ 3.90
	1l	€ 6.90
Soda mit Zitrone (Jugendgetränk)	0,25l	€ 2.60
	0,5l	€ 4.20
Red Bull Energy Drink normal oder Sugarfree	0,25l	€ 4.50
Organics Bio Simply Cola	0,25l	€ 4.50
Organics Bio Bitter Lemon	0,25l	€ 4.50
Organics Bio Ginger Ale	0,25l	€ 4.50
Organics Bio Tonic Water	0,25l	€ 4.50
Carpe Diem Kombucha Classic	0,25l	€ 4.50
Fever-Tree Tonic Water	0,2l	€ 4.50
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	0,2l	€ 4.50
Fever-Tree Aromatic Tonic Water	0,2l	€ 4.50

BIER VOM FASS

Turmbier

**HAUSEIGENES
BIER!**

0,2l € 2.60
0,3l € 3.60
0,5l € 4.90
1l € 9.50
1,5l € 13.90

Kaiser Doppelmalz

0,3l € 3.60
0,5l € 4.90

Mischbier (Turmbier/Doppelmalz)

0,3l € 3.60
0,5l € 4.90

Schwechater Zwickl

0,3l € 3.60
0,5l € 4.90

Trumer Pils

0,2l € 2.90
0,3l € 3.90

Saurer Radler (Turmbier mit Soda)

0,3l € 3.20
0,5l € 4.40

FLASCHENBIERE

Heineken	0,33l	€ 3.90
Kaltenhausen Original	0,33l	€ 4.20
Schleppe No. 1 PALE ALE	0,33l	€ 5.40
Schwechater Wiener Lager	0,5l	€ 4.60
Bayreuther Hell	0,5l	€ 4.90
Wieselburger Stammbräu	0,5l	€ 4.90
Gösser Naturradler	0,5l	€ 4.60
Die Weisse (Hefeweizen)	0,5l	€ 5.40
Kuchlbauer Turmweisse	0,5l	€ 5.40
Hops Hopfenlimonade (alkoholfrei)	0,33l	€ 3.60
Gösser Naturgold (alkoholfrei)	0,5l	€ 4.60

SPRITZER-VARIATIONEN

Spritzer

weiß oder rot

0,25l

€ 3.20

Sommerlicher Spritzer

1/8 Wein + 3/8 Soda

0,5l

€ 4.90

Aperol-Spritzer

0,25l

€ 4.60

Donau-Spritzer

mit Holundersirup

0,25l

€ 3.60

WEISSWEINE

HAUSCUVÉE 2018 (Veltliner, Welschriesling)
Kroiss, Illmitz, Burgenland

0,125l € 2.90

GRÜNER VELTLINER 2017

Mayer am Pfarrplatz

Zarte Wiesenkräuter in der Nase. Feinwürzig unterlegte Frucht, erinnert an Grapefruit mit gut integrierter Säurestruktur. Weißer Pfeffer im Nachhall, ein idealer Speisebegleiter.

0,125l € 4.00

Fl. 0,75l € 23.00

GEMISCHTER SATZ „Gut gegen Nordwind“ 2017

Barbara Öhlzelt, Zöbing/Kamptal

Aus einem Weingarten des bekannten Autors

Daniel Glattauer vinifiziert diesen duftigen, vollreifen

Gemischten Satz für Barbara Öhlzelt.

Kernig aussagestark und individuell.

Fl. 0,75l € 29.90

GEMISCHTER SATZ 2017

Christ, Wien

Diese Wiener Spezialität vom Bisamberg

vereint in idealtypischer Manier kühle Fruchtigkeit,

Eleganz und Frische.

0,125l € 4.50

Fl. 0,75l € 25.90

RIESLING HACKENBERG 2017

Kroiss, Wien

Perfekt gereift, gelbfruchtig, wohldosierte Kraft,

mineralisch anmutend.

0,125l € 4.20

Fl. 0,75l € 24.50

RIESLING Heiligenstein 2017

Fl. 0,75l € 34.90

Barbara Öhlzelt, Zöbing/Kamptal

Facettenreiche Nase nach gelben Himbeeren, Weingartenpfirsich, Ananas & Orangenesten. Sehr mineralisch mit präzisiertem Fruchtbogen – trocken, rassig, feingliedrig und kraftvoll.

GELBER MUSKATELLER 2017

0,125l € 4.80

Christ, Wien

Fl. 0,75l € 27.90

Duft nach frischen Trauben und Blüten, leicht und verspielt, unverwechselbar beschwingter feiner Trinkgenuss.

CHARDONNAY Classic Bio 2017

Fl. 0,75l € 25.90

Wieninger, Wien

Animierender, frucht-betonter Duft, der Bananen und Birnen mitbringt, dazu kommt der Schmelz des Chardonnays am Gaumen.

SAUVIGNON BLANC Steirische Klassik 2017

Fl. 0,75l € 32.90

Tement, Südsteiermark

Angenehme Säure, klassischer Sortenausdruck, vielfältige Nase mit vollreifen Birnen und heller Johannisbeere.

WEISSBURGUNDER 2017

Fl. 0,75l € 25.90

Kroiss, Illmitz

Kräftige Frucht, angenehm am Gaumen, sehr guter Speisebegleiter.

ZWEIFELT ROSÉ 2017

0,125l € 3.90

Kroiss, Illmitz, Burgenland

Fl. 0,75l € 22.90

Intensive Beerenaromatik, leicht und elegant.

ROTWEINE

HAUSWEIN CUVÉE ZW/St.Laurent 2017

Kroiss, Illmitz, Burgenland

0,125l € 2.90

BLAUER ZWEIGELT Alte Reben 2016

Kroiss, Illmitz, Burgenland

Reife Fruchtausprägung, kräftig aber sehr rund und angenehm zu trinken.

0,125l € 5.20

Fl. 0,75l € 29.90

BLAUFRÄNKISCH Leithaberg

Kirchknopf, Burgenland

Im Duft die typisch intensive Beerenfrucht, zart rauchig mit eleganter Kräuterwürze, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

Fl. 0,75l € 29.90

CABERNET SAUVIGNON „Andi“ 2012

Kroiss, Illmitz, Burgenland

Würzige und vollreife Cabernet Frucht, kräftig, harmonisch.

Fl. 0,75l € 44.90

MERLOT 2016 Reserve

Leo Aumann, Burgenland

Elegant und saftig, dichte Frucht, feines Tannin, dunkles Rubingranat.

Fl. 0,75l € 25.90

WIENER TRILOGIE 2015

Wieninger, Stammersdorf, Wien

Cuvée aus ZW, CS und M, kräftige Röstnote, fruchtig süß und lang anhaltend.

Stifterl 0,25l € 9.80

Fl. 0,75l € 29.90

HEIDEBODEN CUVÉE 2016

Nittnaus, Burgenland

Cuvée aus ZW, BF und M, fruchtig zart
mit Gewürzaromen, vollmundig, Bio.

Fl. 0,75l € 34.90

TETUNA RESERVE ROT 2016

Goldenits, Burgenland

Cuvée aus ZW, CS und BF, Schwarzkirsche
mit Cassis, präziser langer Abgang.

0,125l € 6.30

Fl. 0,75l € 36.50

PROSECCO

Glas Prosecco Brioso

€ 4.90

Prosecco

mit Holunder- oder Preiselbeersirup

€ 5.50

Prosecco mit Aperol

€ 5.90

Aperol oder Campari Spritz

€ 6.50

Donausecco

Prosecco mit Soda, Holundersirup und Minze

€ 5.90

Prosecco Brioso

0,75l € 33.00

Schlumberger Sparkling Piccolo

0,2l € 12.90

SEKT & CHAMPAGNER

Schlumberger Sparkling 0,75l € 37.00

Schlumberger Sparkling Magnum 1,5l € 85.00

Schlumberger ON ICE Classic oder Rosé 0,75l € 42.00

Schlumberger Pinot Noir Brut „Reserve“ 0,75l € 42.00

Brut Rosé

Willi Bründlmayer, Langenlois/Kamptal
Vereinigt Cremigkeit und verspielte Finesse
mit gerader, fruchtiger Frische.

0,75l € 55.00

Louis Roederer Brut Premier 0,375l € 59.00

Louis Roederer Brut Premier 0,75l € 99.00

Louis Roederer Brut Premier 1,5l € 229.00

Louis Roederer Brut Premier 3l € 549.00

Louis Roederer Vintage Rosé 0,75l € 149.00

Louis Roederer Vintage Rosé 1,5l € 329.00

SPIRITUOSEN

SCHNÄPSE

Freihof in der 2cl Flasche

Williams Birne	€ 3.50
Marille	€ 3.50
Obstler	€ 3.50
Haselnusslikör	€ 3.50

EDLE BRÄNDE vom Mandlberggut (Stmk)

Ahornkirsche	2cl	€ 4.50
Haselnussgeist	2cl	€ 6.90
Himbeerbrand	2cl	€ 6.90
Zwetschkenbrand	2cl	€ 4.90
Zirbe Gold	2cl	€ 4.50
Rum-Caramel Likör	2cl	€ 4.50

SPIRITUOSEN

LIKÖRE & BITTERS

Amaretto	4cl	€ 3.90
Ameretto Sour	4cl	€ 4.20
Jägermeister	4cl	€ 3.90
Underberg	4cl	€ 3.90
Averna	4cl	€ 3.90
Fernet Branca	4cl	€ 3.90

RUM & WHISKEY

Diplomatico 8y	4cl	€ 6.90
Glenfiddich IPA 12 years	4cl	€ 7.90
Monkey Shoulder Malt Whisky	4cl	€ 6.90

SPIRITUOSEN FLASCHEN

Stolichnaya Gold Vodka

0,7l € 99.00

wahlweise mit 4 Red Bull Energy Drink,
4 Organics Tonic Water oder 4 Fruchtsäften von Rauch

Bombay Sapphire Gin

0,7l € 99.00

mit 4 Organics Tonic Water

Hendrick's Gin

0,7l € 129.00

mit 4 Fever-Tree Tonic Water und Gurke

Blue Gin Reisetbauer

0,7l € 149.00

mit 4 Fever-Tree Tonic Water oder
Mediterranean oder Aromatic Water

LONG DRINKS

Campari

4cl Campari mit 0,2l Soda oder Orange

€ 6.90

Vodka Orange

4cl Vodka mit 0,2l Orange

€ 6.90

Flying Hirsch Jägermeister

4cl Jägermeister mit 0,25l Red Bull

€ 7.90

Stolichnaya Gold Vodka

4cl Vodka mit 0,25l Organics Bitter Lemon,
Organics Ginger Ale oder Organics Tonic Water

€ 7.90

Stolichnaya Gold Vodka

4cl Vodka mit 0,25l Red Bull

€ 7.90

Bombay Sapphire Gin

4cl Gin mit 0,25l Organics Bitter Lemon
oder Organics Tonic Water

€ 9.90

Hendrick's Gin

4cl Gin mit 0,2l Fever-Tree Tonic Water und Gurke

€ 10.90

Blue Gin Reisetbauer

4cl Gin mit 0,2l Fever-Tree Tonic Water, Mediterranean
oder Aromatic Water

€ 12.90

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Espresso	€ 2.80
Großer Espresso	€ 4.10
Verlängerter	€ 3.70
Melange	€ 3.70
Cappuccino	€ 4.10
Latte Macchiato	€ 4.30
Salon Einspänner	€ 4.30
Irish Coffee	€ 6.60

Die beliebten Julius Meinl Bio Tee-Klassiker in der Tasse

Earl Grey, Assam, Green Tea, Früchtereigen, Bergkräuter,
Apfel Holunderblüte, Rooibos Vanille, Klosterkamille, Marokkanische Minze

	€ 3.70
mit Zitrone	+ € 0.50
mit 2cl Rum	+ € 1.50

Heiße SCHOKOLADE mit Schlagobers 0,25l **€ 4.50**

Turm-MILCH
Heiße Schokolade mit Rum und Schlagobers **€ 5.90**

Donau-STURM
Heiße Schokolade mit Amaretto und Schlagobers **€ 6.50**

VORSPEISEN

Österreichische Tafelspitzmaki ^{c) l) o)} € 9.70
mit Apfelwasabi und falscher Sojasauce

Beef Tatar ^{a) c) d) f) g) m) o) p)} € 13.60
mit Bierschaum und kleinem Langos

Hausgemachte Langos ^{a) c) g) m) p)} € 5.60
mit Knoblauchdip

Gebratener Kaspressknödel ^{a) c) g) m) o) p)} € 6.50
auf Erdäpfel-Endiviensalat

Gemischter Blattsalat mit gebratenen Hühnerstreifen ^{a) c) g) m) o) p)} € 7.50

Gemischter Blattsalat mit Schafskäse ^{a) c) g) m) o) p)} € 7.50

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe ^{a) c) g) l) p)} € 4.50
mit Wiener Einlage

Suppentopf vom Huhn ^{a) c) g) l)} € 4.50
mit Fadennudeln und Gemüse

Tagessuppe € 4.50

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

BROTE

Überbackenes Bauernbrot ^{a) c) g) o) p)} mit Schinken, Speck, Käse, Spiegelei, Pfefferoni, Zwiebel	€ 9.80
Bestes Selchfleischbrot der Stadt ^{a) c) g) m) o) p)}	€ 7.60
Bieraufstrich-Brot ^{a) c) g) m) o) p)}	€ 7.10
Erdäpfelaufstrich mit Kräutern ^{a) c) g) o) p)}	€ 7.10

HAUPTSPEISEN

Im Ofen geschmortes Orangenhuhn ^{o)} mit Süss- und Speckkartoffeln	€ 14.50
Paprikahuhn von der Keule ^{a) c) g) o) p)} mit Spätzle & saurem Rahm	€ 9.60
Ausgelöstes Wiener Backhuhn ^{a) c) g) m) o) p)} mit Erdäpfel-Gurkensalat	€ 13.80
Wiener Schnitzerl vom Schwein ^{a) c) g) m) o) p)} mit Erdäpfelsalat	€ 13.80

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

HAUPTSPEISEN

Donaubräu-Burger ^{a) c) f) g) m) n) o) p) r)} mit Coleslaw	€ 13.80
Fiakergulasch von der Rinderbacke ^{a) c) g) o) p)} mit Semmelknödel	€ 13.80
Bierbraten ^{a) c) g) m) o) p)} mit Semmelknödel & Speckkrautsalat	€ 13.50
Eiernockerl ^{a) c) g) m) o) p)} mit grünem Salat	€ 7.90
Erdäpfel-Linsnpuffer ^{f) m) o) p)} mit veganer Mayonnaise	€ 11.60
Wels vom Blün auf warmen Krautsalat ^{d) g) o) p)} mit Paprikarahm	€ 17.80

SALATE & BEILAGEN

**Erdäpfelsalat, Krautsalat, Gurkensalat,
Käferbohnsalat, Grüner Salat** ^{m) o) p)} € 3.00

Reis, Pommes, Semmelknödel, Spätzle ^{m) o) p)} € 3.00

Portion Brot € 1.60

Bräuwecken vom Öfferl € 3.00

Gedeck (Brot und Aufstrich) € 2.90

DESSERT

Unser einzigartiges Bieramisu ^{a) c) g)} € 8.50

Kaiserschmarrn ^{a) c) g) o) p)} € 7.90
mit Röster der Saison

Apfelstrudel ^{a) c) g) o) p)} € 5.30
mit Schlagobers

Käse vom Brett klein/groß € 8.50 / 12.60

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

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

Fischstäbchen ^{a) c) d) g)} € 6.50

Kleines Hühnerschnitzel ^{a) c) g)} € 6.60

Ein Bernerwürstel ^{g)} € 5.80

Alle Kinderspeisen können wahlweise mit Erdäpfelsalat, Pommes oder Reis serviert werden!

Nockerl mit Saft ^{a) c) g) o) p)} € 4.90

Eine Portion: Senf, Ketchup, Mayonnaise, Kren € 0.90

**Gerne servieren wir Ihnen unsere Speisen bis 22.30 Uhr.
Eine kleine Auswahl an Aufstrichen, Brot und Käse ist bis
zur Sperrstunde erhältlich.**

WICHTIGE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

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