

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Kleiner Espresso / Brauner	€ 2.80
Großer Espresso / Brauner	€ 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, 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

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A) glutenhaltige Getreide, B) Krebstiere, C) E i , 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 02/2020

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta	Fl. 0,33l	€ 3.60
Almdudler	Fl. 0,35l	€ 3.60
Spezi (Cola mit Orangensaft)	Fl. 0,33l	€ 3.60
Himbeerkracherl, Zitronenkracherl	Fl. 0,35l	€ 3.60
Pago Apfelsaft	0,25l	€ 3.40
	0,5l	€ 5.20
Roter Traubensaft	Fl. 0,25l	€ 4.20
Rauch Fruchtsäfte	Fl. 0,2l	€ 3.60
Orangensaft, Johannisbeere, Marille, Multivitamin, Pfirsich oder Cranberry		
Fruchtsaft mit Soda	0,45l	€ 4.90
Fruchtsaft mit Leitungswasser	0,45l	€ 3.80
Donaubräu Limonade - still oder prickelnd	0,25l	€ 2.90
Holunder-Birne-Minze, Himbeere-Zitrone	0,5l	€ 4.60
oder Apfel-Holunder-Minze		
Römerquelle Mineralwasser	Fl. 0,33l	€ 2.90
still oder prickelnd	Fl. 0,75l	€ 4.90
Hochquellwasser	0,5l	€ 1.00
	1l	€ 2.00
Soda	0,25l	€ 2.20
	0,5l	€ 3.90
	1l	€ 6.90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A) glutenhaltige Getreide, B) Krebstiere, C) E i ., 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 02/2020

Soda mit Zitrone	0,25l	€ 2.60
(Jugendgetränk)	0,5l	€ 4.20
Red Bull Energy Drink	Fl. 0,25l	€ 4.90
Schweppes Tonic Water/Bitter Lemon	Fl. 0,2l	€ 3.80

BIER VOM FASS

Turbier	0,125l	€ 2.00
Vollmundig, trinkfreudiges,	0,3l	€ 3.40
unfiltriertes Märzenbier aus	0,5l	€ 4.40
100 % Waldviertler Malz. Stammwürze: 11,7; Alkoholgehalt: 5,1 %		
Trumer Pils	0,2l	€ 2.80
Extra trocken, fein perlig und schlank.	0,3l	€ 3.90
Überzeugt es mit seiner blumigen hopfenaromatischen Note. Ideal zum Aperitif. Stammwürze: 11,5%; Alkoholgehalt: 4,9%		
Saurer Radler (Turbier mit Soda)	0,3l	€ 3.10
	0,5l	€ 3.90

FLASCHENBIERE

Gösser Naturradler	Fl. 0,5l	€ 4.40
Echter Zitronensaft verleiht eine natürlich leichte Trübung. Der geringe Alkoholgehalt macht es zu einem einzigartigem Durstlöcher. Stammwürze: 4,3%; Alkoholgehalt: 2%		
Gösser Naturgold (alkoholfrei)	Fl. 0,5l	€ 4.40
Natürlich trüb, besonders vollmundig im Geschmack, gepaart mit feiner Hopfennote, ein echter Biergenuss. Stammwürze: 7%; Alkoholgehalt: 0,5%		

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

SEKT

Turmsekt	0,1l	€ 4.90
Turmsekt	Fl. 0,75l	€33.00
Schlumberger Sparkling Piccolo Rosé	Fl. 0,2l	€10.90
Szigeti Brut	Fl. 0,2l	€42.00
Turmsekt mit Holunder- oder Preiselbeersirup		€ 5.50
Turmsekt mit Aperol		€ 5.90
Donausecco Turmsekt mit Soda, Holundersirup und Minze		€ 5.90

WEISSWEINE

HAUSCUVÉE 2018 (Veltliner, Welschriesling) 0,125l € 2.90

Weingut Kroiss, Illmitz, BGLD

Grüner Veltliner Ried Zeisen 1/8l € 4.80

Weingut Pfaffl, Stetten, NÖ Fl. 0,75l €27.60

Strahlend klares gelb mit grünen Reflexen, charmanter Pfeffer, Zitrus und Wiesenkräuter

Grüner Veltliner 1/8l € 5.90

Weingut Bründlmayer, Langenlois, NÖ Fl. 0,75l €33.90

Besondere Leichtigkeit, zarter Blütenduft und dezenter Geschmack nach Apfel, Zitrusfrüchten, Pfirsich und weißem Pfeffer.

Cuvée „T“ (Grüner Veltliner, Chardonnay) 1/8l € 7.90

Weingut Windisch, Weinviertel, NÖ Fl. 0,75l €44.50

Trauben der lagen Holzberg und Berggrund.

Diese feine Cuvée aus Grünen Veltliner und Chardonnay ist ein hervorragender Begleiter zu feinsten speisen.

Riesling Königsberg selection bio 1/8l € 5.90

Weingut Gruber, Weinviertel NÖ Fl. 0,75l €34.00

Begeistert mit einem würzigen, fruchtbetonten Geschmack und anregender Fruchtsäure. der leichte und jugendliche Charakter macht diesen Wein äußerst sympathisch.

Riesling Hölle 1/8l € 5.60

Weingut Wannemacher, Hagenbrunn, NÖ Fl. 0,75l €32.00

Helles grüngelb; feine steinobstanklänge, ein Hauch von gelbem Pfirsich und etwas Marille, zarte Mineralik. saftig und fein am Gaumen, lebendig strukturiert, zart zitronig, weiße Frucht nuances im Nachhall.

Weißburgunder „Vollmondwein“ 1/8l € 5.90

Weingut Christ, Wien Fl. 0,75l €34.00

Transparente Frucht voller Exotic, voluminös und gebündelt, facettenreich am Gaumen, massiv und erfrischend

WEISSWEINE

Weißburgunder	1/8l	€ 4.60
Weingut Roland Kroiss, Wien	Fl. 0,75l	€26.20
Tiefe Frucht, gelber Pfirsich, Marillenkompott, Williamsbirne		
Sauvignon Blanc Steirische Klassik		
Weingut Tement, Süd-STMK	Fl. 0,75l	€35.30
Reife Birne, dazu aromatischer Holunder. Mit Luft auch ganz viel Cassis.		
Zweigelt Rose	1/8l	€ 4.30
Weingut Kroiss, Illmitz, BGLD	Fl. 0,75l	€24.80
Intensives Beerenaroma, leicht elegant		

ROTWEINE

HAUSWEIN CUVÉE (Zweigelt / St. Laurent) 0,125l € 2.90
Weingut Kroiss, Illmitz, BGLD

Komposition BIO (Rotburger, St. Laurent, Blaufränkisch) 1/8l € 5.60
Weingut Zahel, Wien Fl. 0,75l €32.00
Intensive Kirschrucht und helle Beeren, weiche runde Tannine runder fruchtiger Abgang.
angenehmes Trinkvergnügen.

St. Laurent 1/8l € 4.20
Johanneshof Reinisch, Tattendorf, NÖ Fl.0,75l €23.90
Sortentypischer St. Laurent, Waldbeere mit komplexer Struktur, prägnante Säure

Zweigelt
Weingut Göbel, Stammersdorf, NÖ Fl. 0,75l €28.80
fruchtig und mit violett-rötlicher Farbe Das Bukett ist oft mit Vanille-Aromen und weichen
Tanninen im Abgang, jung mit einem charakteristischen Weichselkirsch-Aroma versehen

Zweigelt Rubin Carnuntum
Weingut Artner, Carnuntum, NÖ Fl. 0,75l €27.90
Purpur, Brombeere, intensive Weichselaromatik, feinwürzig, animierende Säure, kräftiger
Abgang

Tetuna Reserve (Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon)
Weingut Goldenits, Süd-BGLD Fl. 0,75l €38.50
Schwarzkirische, würzig, gute Struktur mit Cassis Prägung

FÜR EINEN GUTEN START IN DEN TAG

BIS 12:00 UHR

Frühstücksteller € 7.50

mit Beinschinken, Käse, Butter, Marmelade und 1 Stück Gebäck

Eierspeise von 2 Eiern € 4.50

mit Schnittlauch und 1 Stück Gebäck

Ham & Eggs von 2 Eiern € 5.50

mit Beinschinken, Schnittlauch und 1 Stück Gebäck

STÄRKUNG ZWISCHENDURCH

Laugen Brez'l € 6.50

mit zweierlei Aufstrich nach Saison ^(A,C,G,L,M)

Schinken-Käsetoast € 5.90

mit Beinschinken, geräuchertem Drautaler, Ketchup
und Bräuremoulade ^(A,C,G,L,M,O)

+ Dukatenchips € 3.00

Käsetoast „Spezial“ € 5.90

mit geräuchertem Drautaler, Mozzarella, Cheddar
und Pesto getoastet mit Ketchup und Bräuremoulade

+ Dukatenchips € 3.00

Original Sacherwürstel € 7.20

mit Steirerkren, Senf und Gurkerl oder Gulaschsaft
und 1 Stück Gebäck nach Wahl ^(A,G,M,L,O)

SUPPE

Rindsuppe	€ 4.50
mit Frittaten und Schnittlauch ^(A, C, G, L)	
Saisonale Gemüsecremesuppe	€ 4.50
^(A, G, L, C, O)	

SALATE

Herzhafter Rindfleischsalat	€ 8.50
mit Käferbohnen, Vogerlsalat, Paprika, Gurkerl, Perlzwiebel, gekochtem Ei und Kernöldressing ^(C,L,M,O)	
Bunter Blattsalat	€ 8.50
mit gebackenen Schafskäsewürfeln, gegrilltem Gemüse und Paradeiservinagrette ^(C,M,L,O,G,A)	

BROTE

Braumeisterbrot	€ 8.50
mit Beinschinken, Zwiebeln, Pfefferoni, Paprika und Käse überbacken ^{A,G,O}	
+ Spiegelei ^C	€ 1.50
„Scharfe Paradeiser“ Feuriger Tomatenaufstrich	€ 7.90
mit Basilikum, mariniertem Rucola und Schafskäse gratiniert ^{A,G,M,O}	

HAUPTSPEISEN

Gebackene Champignons	€ 8.50
mit Bräuremoulade und Blattsalat ^(A,C,G,L,M,O)	

Eier- oder Käsenockerl € 8.50
mit Zwiebel, Schnittlauch und Blattsalat ^(A,C,G,L,M,O)

HAUPTSPEISEN

Gnocchi mit Tomatensauce € 8.50
Basilikumpesto und Babymozzarella ^(A,C,G,H,L,O)

Bräu Chili vom Rind €11.20
mit Mais, Bohnen, Paprika und getoastetem Knoblauchbaguette ^(A,C,G,L)

Braumeisterschnitzel vom Schwein (klassisch und gesurt) €12.90
mit Erdäpfelsalat oder Pommes Frites ^(A,C,G,L,M,O)

Donaubräu Gulasch vom Grasland Rind €13.80
pikant gewürzt mit Spiegelei, Einspänner, Essiggurkerl
und Butternockerl ^(A,C,G,L,M,O)

BEILAGEN

Erdäpfelsalat, Erdäpfel-Mayonnaisesalat, Paradeisersalat
Rahmgurkensalat, Häuptelsalat mit Kernöl ^(G,L,M,O) € 3.00

Gemischter Beilagensalat ^(G,L,M,O) € 4.00

Pommes Frites, Dukatenchips, Petersilerdäpfel, Butterreis,
Erdäpfelpüree, Butternockerl ^(G) € 3.00

Saisonales Pfannengemüse ^(G,L) € 4.00

Heinz Ketchup, Heinz Mayonnaise, Darbo Preiselbeeren,
Bräuremoulade, Steirer Tzatziki, Chilimayonnaise, Kren € 1.50

Semmel oder Schwarzbrot € 1.50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A) glutenhaltige Getreide, B) Krebstiere, C) E i ., 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 02/2020

MEHLSPEISEN

Schokoladen-Kirschdessert	€ 5.50
Dunkles Schokoladenmousse mit Kirschragout und Schokoladenkuchen ^(A,C,G,H,O)	
Eismarillenknödel vom Harrer ^(G,H)	€ 3.90
Apfel- oder Topfenstrudel	€ 5.30
mit Schlagobers ^(A,C,G,H)	
Maracuja-Schoko Torte ^(A, C, G, F)	€ 4.50
Topfen-Obers Torte ^(A, C, G)	€ 4.50
Nougattorte ^(A, C, F, G, H)	€ 4.50
Mozarttorte ^(A, C, F, G, H)	€ 4.50
Sachertorte ^(A, C, G, O)	€ 4.50
Esterhazytorte ^(A, C, G, H, F)	€ 4.50
Marmorgugelhupf ^{A, C, G)}	€ 3.20

ANGEBOT – SPECIAL OFFER

Marmorgugelhupf ^(A, C, G) & Melange ^(G)	€ 6.50
---	---------------

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) E i , D) Fisch, E) Erdnuss, F) Soja, G) Milch oder Laktose, H) Schalenfrüchte, L) Sellerie, M) Senf, N) Sesam, O) Sulfit, P) Lupinen, R) Weichtiere

Alle Preise inklusive Steuern und Abgaben | Stand 02/2020