



Events 2025/26

Gültig ab 1. April 2025 bis 31. März 2026

Mit seinem einzigartigen 360-Grad-Panoramablick über der Stadt ist der Donauturm der schönste und spektakulärste Veranstaltungsort Wiens mit vier einzigartigen Eventebenen.

donauturm.at

Oktober 2024

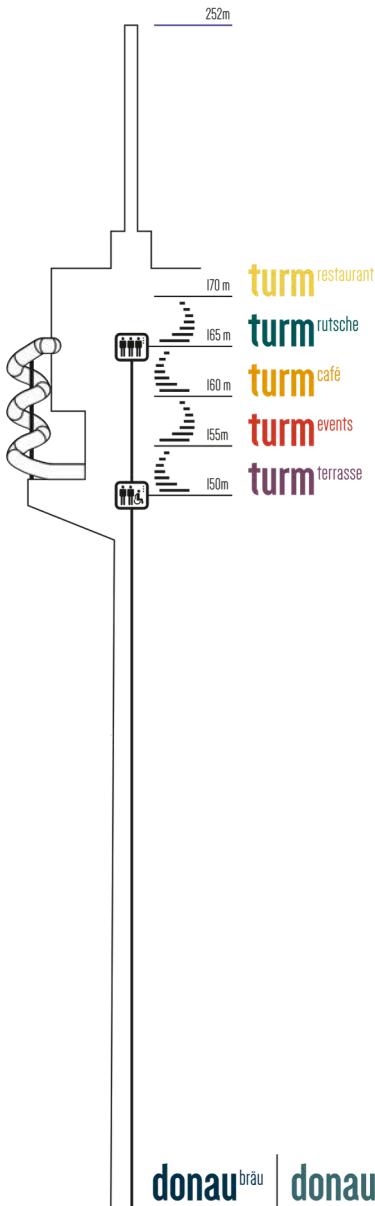
DER WIENER DONAUTURM

ist das höchste Wahrzeichen Österreichs und ein technisches Meisterwerk. Mit dem Expresslift geht es hinauf in eine andere Welt. Zwischen 170 und 150 Metern Höhe liegt Ihnen ganz Wien zu Füßen – ein unvergessliches 360-Grad Panorama bei jeder Wetterlage. Das macht den Donauturm zur glanzvollen Location für Ihre perfekte Veranstaltung.



donau
turm wien

360°
bit.ly/463NkNP



Turm Restaurant **turm** restaurant

Panorama-Drehrestaurant auf 170 Meter Höhe: 80 km Panorama-Aussicht mit kulinarischem Fokus auf Klassiker der österreichischen Küche. Menü für bis zu 80 Personen möglich.



Donauturm Rutsche **turm** rutsche

Adrenalin pur: höchste Rutsche Europas auf 165m Höhe für Wagemutige



Turm Café **turm** café

Panorama-Drehkaffeehaus auf 160 Meter Höhe: Panorama-Blick über Wien, Buffetmöglichkeit für bis zu 120 Personen.



Turm Events **turm** events

Verglaste Indoor-Terrasse auf 155 Meter Höhe: Der perfekte Ort für Stehempfänge, Präsentationen und Pressekonferenzen für bis zu 100 Personen.

VIER KULINARISCHE HIGHLIGHTS

Ob Firmenfeier, Workshop Präsentation, festlicher Empfang, Weihnachtsfeier, Kundenevent oder Pressekonferenz: Mit seinem einzigartigen 360-Grad-Panoramablick über der Stadt ist der Donauturm der schönste und spektakulärste Veranstaltungsort Wiens mit vier einzigartigen Eventebenen.

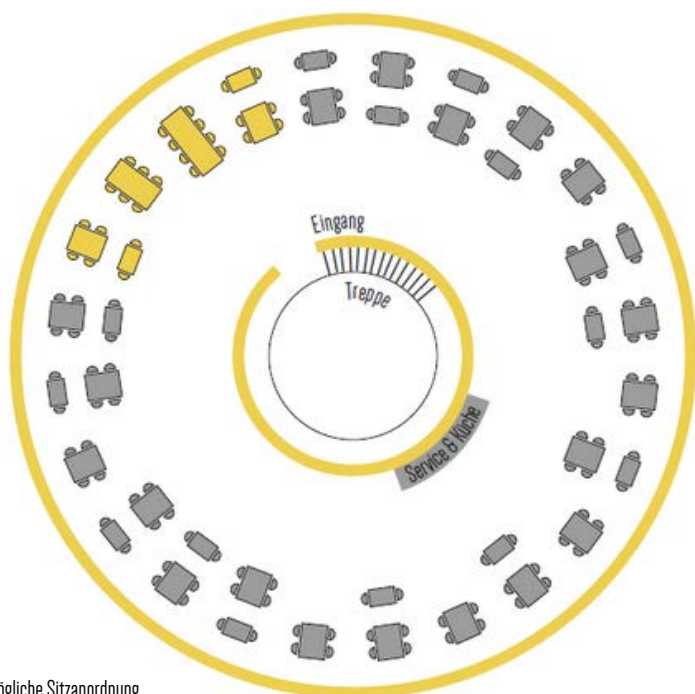


Donaubrau **donau** bräu

Bierlokal am Fuße des Turms inmitten des Donauparks: Top-Location für 150 Personen (Innen) mit großzügigem Gastgarten bis zu 200 Personen.

Unser Event-Team steht Ihnen für eine persönliche Besichtigung, ein Detailgespräch zur Planung Ihrer Veranstaltung sowie ein individuelles Angebot zur Verfügung. Unser hauseigenes Catering bietet eine große Vielfalt an regionalen Gerichten und arrangiert somit den perfekten kulinarischen Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Eventabteilung
reservierungen@donauturm.at
Tel: +43 / 1 / 263 35 72



Mögliche Sitzanordnung
2er, 4er, 6er und 8er Tische

3-Gang-Menü € 64,00

4-Gang-Menü € 69,60

5-Gang-Menü € 75,00 (inkl. Zwischengang)

Preis pro Person inkl. Eintritts- & Liftticket sowie Gedeck

*Diese Gerichte sind vegan möglich, bitte um Bekanntgabe bei der Reservierung.

Bitte beachten Sie, dass wir Meldungen zu Unverträglichkeiten oder Menüänderungen nur bis 7 Tage vor dem Besuchsdatum berücksichtigen können.

Die Menüpreise gelten ab 10 bis maximal 30 Personen. Bei mehr als 30 Personen bis maximal 80 Personen berücksichtigen Sie bitte, dass bei Exklusiv-Veranstaltungen die Mindestkonsumation € 6.000,- beträgt.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt und Abgaben.

MENÜVORSCHLÄGE

Bitte wählen Sie jeweils eine einheitliche Menüfolge aus Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen und Desserts für Ihre gesamte Gesellschaft.

Vorspeisen

- Rohschinken mit Melone
- Gegrillte Zucchinischeiben mit Schafkäse und Pesto*
- Graved Lachs mit Dillsensauce und Rote Rüben

Suppen

- Rindsuppe mit Pilzschöberl
- Saisonale Gemüsesuppe*

Zwischengericht

- Gegrilltes Fischfilet auf Basilikumrisotto und geschäumter Zitronen-Beurre-Blanc
- Erdäpfel-Spinat-Tascherl mit Kirschtomaten, Champignons, Kräutern und Schafkäse*

Hauptspeisen

- Gegrilltes Fischfilet auf Basilikumrisotto und geschäumter Zitronen-Beurre-Blanc
- Rosa Beiried im Ganzen gebraten, mit Erdäpfel-Kräuterpüree, Gemüse und St. Laurent-Jus
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogersalat
- Erdäpfel-Spinat-Tascherl mit Kirschtomaten, Champignons, Kräutern und Schafkäse*

Desserts

- Mozartkugelmousse mit Weichselragout*
- Wiener Strudelvariation

Käse

- Käsevariation mit Feigensenf, Brot und Trauben

360°
bit.ly/463NKNP





BUFFET Ab 40 Personen bis maximal 120 Personen
Rustikal

Vorspeisen

- Jourgebäck mit Aufstrichen
- Schinkenvariation
- Gegrilltes Gemüse*
- Salatbuffet mit Blattsalaten, Krautsalat, Gurkensalat, Karottensalat und zweierlei Dressings

Suppen

- Rindsuppe mit Wiener Einlage
- Saisonale Gemüsesuppe*

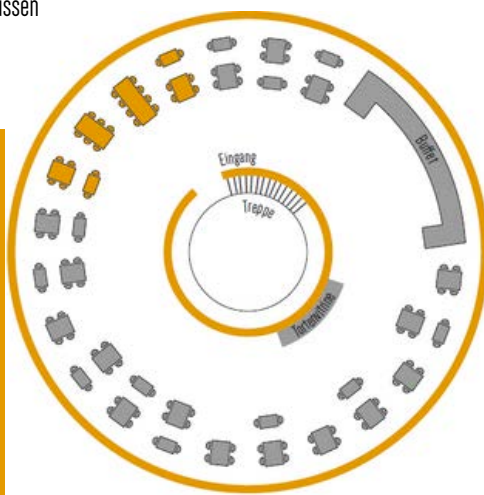
Bitte wählen Sie vier Hauptspeisen

- Paprikahuhn mit Nockerl
- Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln
- Gebackene Surschnitzel mit Erdäpfelsalat
- Schweinsbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel
- Gnocchi mit Spinat und Schafskäse*

Desserts

- Strudelvariation
- Exotischer Fruchtsalat*
- Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Nüssen

Mögliche Sitzanordnung
2er, 4er, 6er und 8er Tische



€ 51,60 pro Person
inkl. Eintritts- & Liftticket sowie Gedeck

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt und Abgaben.

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Exklusiv-Veranstaltungen die Mindestkonsumation € 4.500,- beträgt.

Klassik



Vorspeisen

- Jourgebäck mit Aufstrichen
- Räucherfischplatte mit Oberskren
- Schinkenvariation
- Roastbeef mit Sauce Remoulade
- Gegrilltes eingelegtes Gemüse*
- Salatbuffet mit Blattsalate, Krautsalat, Gurkensalat, Karottensalat und zweierlei Dressings

Suppen

- Consommé mit Wiener Einlage
- Saisonale Gemüsesuppe*

Bitte wählen Sie vier Hauptspeisen

- Kalbsrahmgulasch mit Nockerl
- Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfelsalat
- Gekochter Tafelspitz mit Gemüse, Erdäpfelschmarrn, Apfeln und Schnittlauchsauc
- Zander auf Gemüsegröstl
- Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare
- Gnocchi mit Spinat und Schafskäse*

Desserts

- Strudelvariation mit Schlagobers
- Exotischer Fruchtsalat*
- Topfenschmarrn mit Röster der Saison
- Schokomousse im Glas
- Österreichische Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Nüssen

€ 61,60 pro Person
inkl. Eintritts- & Liftticket sowie Gedeck

Bitte beachten Sie, dass wir Meldungen zu Unverträglichkeiten oder Buffetänderungen nur bis 7 Tage vor dem Besuchsdatum berücksichtigen können.

*Diese Gerichte sind vegan möglich, bitte um Bekanntgabe bei der Reservierung. 4



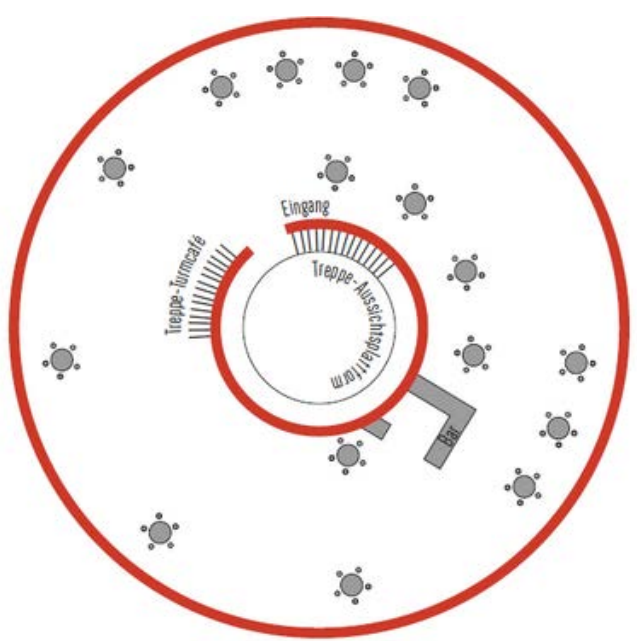
Innenterrasse Raummiete
 Raummiete für bis zu 2 Stunden
€ 1.400,-

Standardausstattung mit bis zu 14 Stehtischen inkl. Stretchhussen, Musikanlage inkl. Mikrofon für Ansprachen sowie die Endreinigung. Jede weitere Stunde wird nach dem jeweiligen Package und Aufwand kalkuliert.

Sonderpreis Eintritts- und Liftticket: € 7,00 pro Person

*Diese Gerichte sind vegan möglich, bitte um Bekanntgabe bei der Reservierung.

Kapazitätsobergrenze maximum 100 Personen.
 Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt und Abgaben.



Cateringangebote

Getränkepauschale

- Für 1 Stunde
- Turmsekt mit oder ohne Orangensaft
 - Mineralwasser prickelnd und still
 - Apfel- und Orangensaft
 - Donaustädter Märzen, Schalken Brauerei, Wien 22
 - Grüner Veltliner & Zweigelt „Donauturm Edition“, Weingut Stift Klosterneuburg

€ 20,40 pro Person

Brötchen

- Bitte geben Sie uns die gewünschte Anzahl pro Person bekannt (Mind. 3 Stk. pro Person).
- Räucherlachs mit Dillsenfauce
 - Beinschinken mit Kren und Gurkerl
 - Brie mit Feigensenf
 - Kräutergervais mit Tomate*
 - Roastbeef mit Sauce Tartare und Kapernbeere

€ 4,20 pro Brötchen

Fingerfood

Auf Anfrage erstellen wir Ihr individuelles Fingerfood Angebot ab 20 Personen.





Welcome Drink Pauschale

Empfang mit Ansprachemöglichkeiten (bis zu einer Stunde)

- Turmsekt mit oder ohne Orangensaft
- Turmbier
- Römerquelle Mineralwasser still / prickelnd
- Rauch Säfte Apfel- und Orangensaft
- Grüner Veltliner & Zweigelt „Donauturm Edition“, Weingut Stift Klosterneuburg

€ 20,40 pro Person

Brötchen

Bitte geben Sie uns die gewünschte Anzahl pro Person bekannt. Mind. 3 Stk. pro Person.

- Räucherlachs mit Dillsensauce
- Beinschinken mit Kren und Gurkerl
- Brie mit Feigensenf
- Kräutergervais mit Tomate*
- Roastbeef mit Sauce Tartare und Kapernbeere

€ 4,20 pro Brötchen

*Diese Gerichte sind vegan möglich, bitte um Bekanntgabe bei der Reservierung.

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Exklusivbuchungen von Montag bis Donnerstag die Mindestkonsumation € 4.000,- und von Freitag bis Sonntag € 6.000,- beträgt.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt und Abgaben.





BUFFET ab 40 bis maximal 150 Personen (innen) und 200 Personen (außen)

Bitte wählen Sie Ihre Vorspeisen:

- Roastbeefplatte mit Essiggemüse
- Schinkenvariation / Bratplatte
- Räucherlachs / Gravedlachsplatte
- Grillgemüse mit Feta*
- Verschiedene Aufstriche

Bitte wählen Sie Ihre Suppe:

- Saisonale Gemüsecremesuppe mit Croutons
- Rindsuppe mit Einlage
- Pikante Bräugulaschsuppe

Wählen Sie aus unserer Auswahl und stellen Sie Ihr individuelles Buffet zusammen:

**Basisbuffet mit 2 Vorspeisen, 1 Suppe, Salatbuffet Basis, 3 Hauptspeisen und 3 Desserts
€ 43,00 pro Person**

**Klassikbuffet mit 3 Vorspeisen, 1 Suppe, Salatbuffet Basis, 4 Hauptspeisen und 4 Desserts
€ 50,00 pro Person**

*Diese Gerichte sind vegan möglich, bitte um Bekanntgabe bei der Reservierung.

Bitte beachten Sie, dass wir Meldungen zu Unverträglichkeiten oder Buffetänderungen nur bis 7 Tage vor dem Besuchsdatum berücksichtigen können.

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Exklusivbuchungen von Montag bis Donnerstag die Mindestkonsumation € 4.000,- und von Freitag bis Sonntag € 6.000,- beträgt.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt und Abgaben.

Salatbuffet Basis

- Blattsalat, Erdäpfelsalat, Krautsalat, Rahmgurkensalat und Paradeisersalat
- Zwei Dressings
- Brotauswahl

Salatbuffet Cocktail: (Aufpreis € 3,80 pro Person)

- Paprika-Mais*
- Thunfisch
- Rindfleisch-Käferbohne
- Schwarzwurzel-Beinschinken
- Tomaten-Mozzarella
- Shrimps-Avocado

Bitte wählen Sie Ihre Hauptspeisen:

- Schopfbraten vom Schwein mit Kümmeljus und Serviettenknödel
- Ausgelöstes Backhenderl mit Salaten vom Buffet
- Bräu Chilli con Carne mit Paprikareis
- Kalbsrahmgulasch mit Nockerl
- Bräumeisterschnitzel (natur und gesurt) mit Salaten vom Buffet
- Gnocchi mit Paradeisersauce und Pesto*
- Gemüsegröstl mit Schnittlauchrahm*
- Schwammerlragout mit Serviettenknödel

Bitte wählen Sie Ihre Desserts:

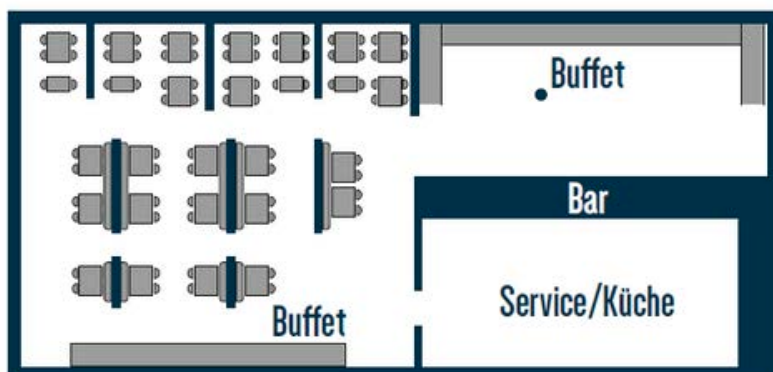
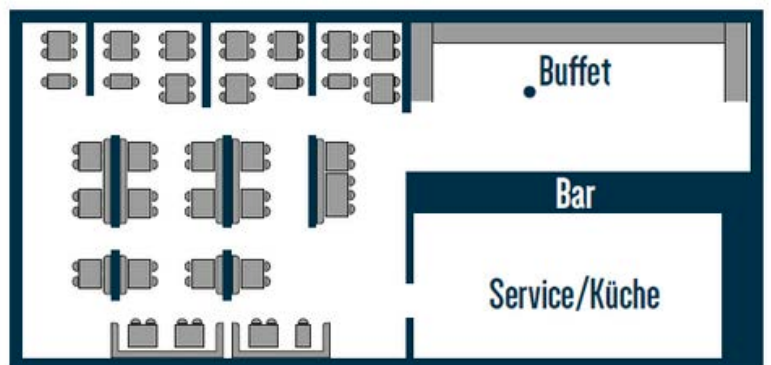
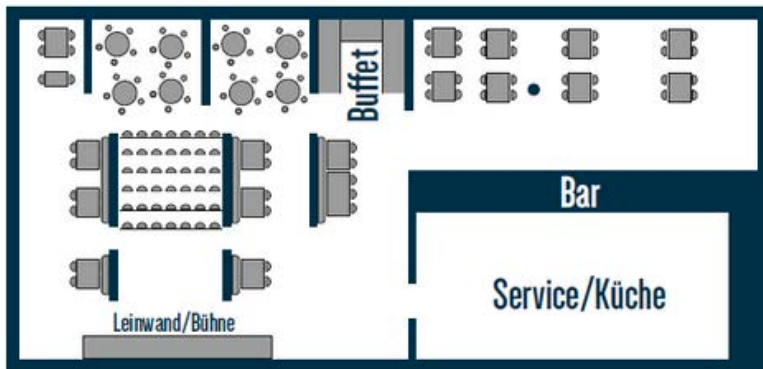
- Glasierter Topfenschmarrn mit Beerenragout
- Milchrahmstrudel mit Vanillesauce
- Mehlspeisenvariationen
- Mousse und Cremes
- Käsebrett mit Trauben und Nüssen
- Frischer Fruchtsalat*

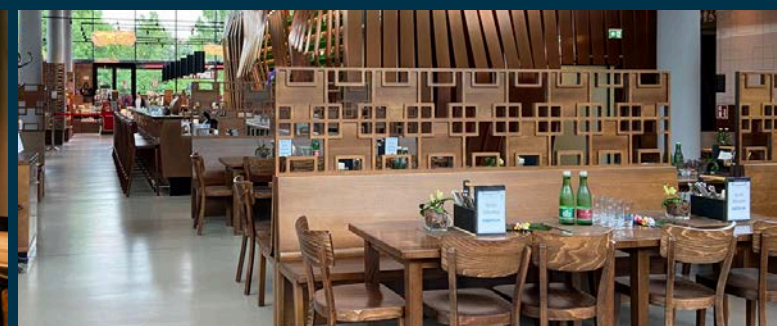
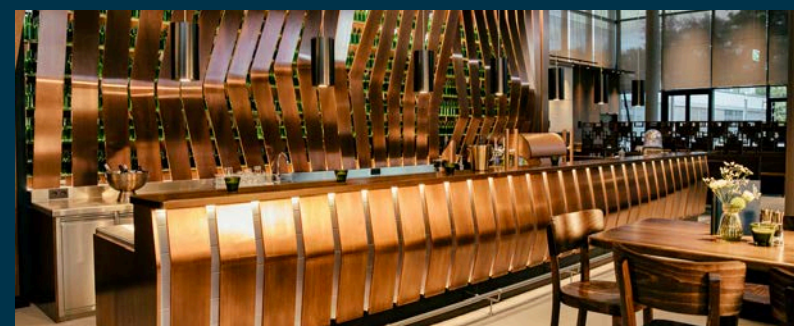
360°
bit.ly/30cuDRW





3 unterschiedliche Varianten Ihres Buffetaufbaus





FÜR ZWISCHENDURCH

Donaubräubrettl

Bratl, Blunzen, Aufstriche, Käse, Wurzelspeck, Gebäck und eingelegtes Gemüse

€ 12,10 pro Person

ZUSATZANGEBOT

Gedeck

2 Stk. Jourgebäck und Butter

€ 3,10 pro Person



MENÜ ab 13 Personen

Suppen

- Saisonale Gemüsecremesuppe
- Kräftige Rindsuppe mit Frittaten und Schnittlauch

Hauptspeisen

- Backhendl oder Braumeisterschnitzel mit Erdäpfel-Vogersalat
- Schopfbraten mit Speckkraut und Serviettenknödel
- Cremige Spinattascherl mit Kirschparadeiser, Schafskäse und Champignons*
- Fischfilet mit Gemüsegröstl

Dessert

- Dunkles Schokoladenmousse mit Weichselragout
- Topfen-Mohnschmarrn mit Zwetschenröster

Bitte wählen Sie eine Suppe, eine Hauptspeise und ein Dessert für die gesamte Gesellschaft aus.

€ 38,00 pro Person

*Diese Gerichte sind vegan möglich, bitte um Bekanntgabe bei der Reservierung.

Bitte beachten Sie, dass wir Meldungen zu Unverträglichkeiten oder Menüänderungen nur bis 7 Tage vor dem Besuchsdatum berücksichtigen können.

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Exklusivbuchungen von Montag bis Donnerstag die Mindestkonsumation € 4.000,- und von Freitag bis Sonntag € 6.000,- beträgt.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt und Abgaben.



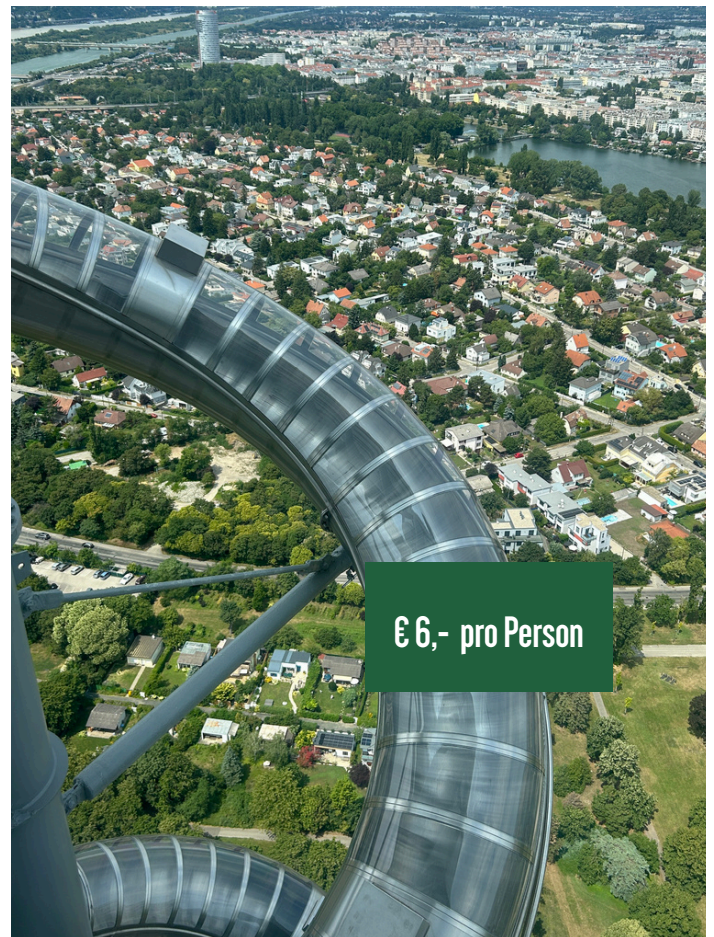
Für Ihren Event am Donauturm: Donauturm Rutsche

Entdecken Sie den neuen Nervenkitzel auf Europas höchster Rutsche am Donauturm! Gleiten Sie aus 165 Metern Höhe über eine 40 Meter lange Strecke bis auf die Aussichtsebene in 150 Metern Höhe.

In nur 7-9 Sekunden erreichen Sie eine Geschwindigkeit von bis zu 18 km/h. Die Donauturm-Rutsche garantiert Nervenkitzel und jede Menge Spaß für Jung und Alt!

Bereit für ein außergewöhnliches Erlebnis? Steigen Sie ein und erleben Sie den Donauturm aus einer neuen Perspektive - ein unvergessliches Abenteuer wartet auf Sie!

- Aufregendes Erlebnis: Bietet eine einmalige und spannende Aktivität, die vom Arbeitsalltag ablenkt.
- Gelegenheit zur Interaktion: Fördert informelle Kommunikation und Netzwerkbildung unter Kollegen*innen.
- Stärkung des Teamgeists: Gemeinsame Erlebnisse stärken das Zusammengehörigkeitsgefühl.
- Persönliche Herausforderung: Bietet die Möglichkeit, persönliche Grenzen zu testen und Selbstvertrauen zu stärken.
- Positive Assoziation mit dem Arbeitgeber: Schafft eine positive Verbindung zum Unternehmen durch ein einzigartiges Event.
- Erinnerungswert: Schafft langanhaltende, positive Erinnerungen und Geschichten zum Teilen.
- Stressabbau und Unterhaltung: Dient als effektiver Ausgleich zum Arbeitsstress und sorgt für Spaß und Entspannung.



€ 6,- pro Person

FÜR IHREN EVENT NUR DAS BESTE

Zusatzleistungen für Ihre Veranstaltung

Das Donauturm Event-Team ist Ihnen bei der Vorbereitung und Organisation wichtiger Zusatzleistungen bei Ihrer Veranstaltung gerne behilflich. Was immer Sie benötigen, wir arrangieren und vermitteln Ihnen gerne alle Dienstleistungen.

Technische Ausstattung

Sollten Sie technische Ausrüstung benötigen stehen Ihnen unser Event-Team und unser Event-Technik-Partnerunternehmen sehr gerne beratend zur Seite.

Rahmenprogramm OnSight Fotobox

Event-Fotos sind das Aushängeschild einer guten Veranstaltung. Setzen Sie dabei ein Zeichen und heben Sie sich mit personalisierten Event-Sujets und individuellen Designs für Ihre Veranstaltung ab.

Diese Fotos bleiben in Erinnerung und können auch digital zur Verfügung gestellt werden.

Wir bieten Ihnen mit unserem Partner OnSight folgende Varianten an:

Variante A

Zur Wahl steht ein vorhandenes Donauturm-Sujet

Variante B

Vorhandene Sujets werden mittels Kunden-Logo und Claim personalisiert

Variante C

Erstellung eines exklusiven Event-Sujets mittels Integration von Logo, Claim und selbst gewähltem Fotohintergrund (dessen Verwendungsrecht bei Ihnen liegt). Die Beauftragung muss spätestens 3 Wochen vor dem Event-Termin erfolgen.

Gerne kann auch ein OnSight-Mitarbeiter gebucht werden. Dieser übernimmt während des Events die Kundenbetreuung, die Vor-Ort-Betreuung der Fototerminals sowie den Ausdruck und die Ausgabe der Fotos. Zusätzlich können Fotos der Gäste, unabhängig von der Fotobox, mittels einer mobilen Spiegelreflex-Kamera gemacht werden.

Sie wünschen ein maßgeschneidertes Foto-Angebot für Ihr Event am Donauturm? Gerne sind wir für Sie da!

ZAHLUNGS-UND STORNOMODALITÄTEN

Buchung bis 60 Tage vor Besuchsdatum/Catering

Tag der Reservierung:	Anzahlung in Höhe von 50% des Gesamtbetrages der gebuchten Leistung – zahlbar innerhalb von 14 Tagen
bis 60 Tage vor dem Besuchsdatum/Catering:	kostenlose Stornierung des gesamten Events bzw. der gesamten Gruppe möglich
59 bis 14 Tage vor dem Besuchsdatum/Catering:	Bei Stornierung des gesamten Events bzw. der gesamten Gruppe wird die Anzahlung in Höhe von 50% einbehalten
14 Tage vor dem Besuchsdatum/Catering:	Bekanntgabe der Garantiezahl der gebuchten Personen
13 bis 0 Tage vor dem Besuchsdatum/Catering:	Bei Reduktion oder Stornierung 100% des Gesamtbetrages
bis 7 Tage vor dem Besuchsdatum/Catering:	Bekanntgabe von Unverträglichkeiten oder Menüänderungen
nach dem Besuch/Catering:	Schlussrechnung wird ausgestellt

Buchung 59 bis 14 Tage vor Besuchsdatum/Catering

Tag der Reservierung:	Anzahlung in Höhe von 50% des Gesamtbetrages der gebuchten Leistung – zahlbar innerhalb von 7 Tagen. Bei Stornierung des gesamten Events bzw. der gesamten Gruppe wird die Anzahlung in Höhe von 50% einbehalten
14 Tage vor dem Besuchsdatum/Catering:	Bekanntgabe der Garantiezahl der gebuchten Personen
13 bis 0 Tage vor dem Besuchsdatum/Catering:	Bei Reduktion oder Stornierung 100% des Gesamtbetrages
bis 7 Tage vor dem Besuchsdatum/Catering:	Bekanntgabe von Unverträglichkeiten oder Menüänderungen
nach dem Besuch/Catering:	Schlussrechnung wird ausgestellt

Kontoverbindung:

Empfänger: Donauturm Aussichtsturm- und Restaurantbetriebsgesellschaft m.b.H.

IBAN: AT81 1200 0006 1238 0667 | BIC/SWIFT: BKAUATWW

Referenznummer: Nummer der Zahlungsrechnung

WICHTIGE INFORMATIONEN

Behördliche Auflagen am Donauturm

Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Regelungen um Vorschriften aus dem Bescheid zur Betriebsanlagengenehmigung handelt und daher auch leider keine Ausnahmen gemacht werden können. Die Vorschriften dienen zum Schutz aller Besucher, insbesondere im Brand- oder Katastrophenfall.

Rollstuhlfahrer

In den Schnellaufzügen darf pro Kabine nur eine Person im Rollstuhl bis zu Ausstiegsstelle I (Aussichtsterrasse) befördert werden. Jeder Rollstuhlfahrer muss von einer Person begleitet werden, die im Bedarfsfall den Rollstuhlfahrer transportieren kann. Es dürfen maximal 3 Rollstuhlfahrer gleichzeitig im Turm auf der Aussichtsterrasse anwesend sein. Die Treppen zu den Gastronomiebereichen sowie die Treppen zur Indoor-Terrasse können mit Rollstühlen nicht benutzt werden. Der Besuch dieser Bereiche ist daher mit Rollstuhl leider nicht möglich. Wenn Sie kurze Strecken gehen können, dann zeigen Ihnen unsere Mitarbeiter an der Kassa gerne den für Rollstühle vorgesehenen Abstellplatz im Eingangsbereich. Die neu gestalteten Bereiche im Erdgeschoss – das Donaubrau und der Shop – sind selbstverständlich barrierefrei nutzbar.

Veranstaltungen auf der Indoor-Terrasse

Die Indoor-Terrasse muss jederzeit begehbar sein und kann daher nur optisch abgesperrt werden, da sie Teil des Fluchtweges und der Evakuierungszone in Brand- und Notfällen ist (Turmrestaurant, Turmcafé, Zentralgeschoß). Im gesamten Turmkopf ist die Verwendung von Flüssiggas und offenen Flammen (z.B. Kerzenlicht, Sprühkerzen, etc.) strengstens verboten. Alle Möbel und Dekorationsgegenstände müssen der Brennbarkeitsklasse BI gemäß ÖNORM B 3800/1 entsprechen und dürfen nur dann verwendet werden, wenn sie nachweislich mindestens dieser Brennbarkeitsklasse entsprechen.

Kinderwägen

Kinderwägen dürfen in den Schnellaufzügen nicht befördert werden, darum können diese auch nicht auf die Aussichtsterrasse, das Turmcafé oder das Turmrestaurant mitgenommen werden.

Unsere Mitarbeiter an der Kassa zeigen Ihnen gerne einen Platz, an dem Sie den Kinderwagen abstellen können.

Rauchfrei am Donauturm

Rauchen ist im gesamten Turm behördlich verboten.

Hundebesitzer

Die Mitnahme von Hunden auf den Donauturm ist behördlich nicht gestattet. Bitte lassen Sie Ihren Hund in geeigneter Obhut am Boden. Die Mitnahme von Blindenführhunden und Assistenzhunden ist gestattet.

Offenes Feuer und Kerzen

Aus feuerpolizeilichen Gründen ist offenes Feuer sowie Kerzen am gesamten Donauturm ausnahmslos verboten.

Wir danken für Ihr Verständnis für diese Sicherheitsmaßnahmen!

Online zum Nachlesen

- Wichtigen Informationen: donauturm.at/de/ueber-uns/sicherheitshinweise/
- Anreise und Parkplatz: donauturm.at/de/oeffnungszeiten/
- Allgemeine Geschäftsbedingungen: donauturm.at/agb