

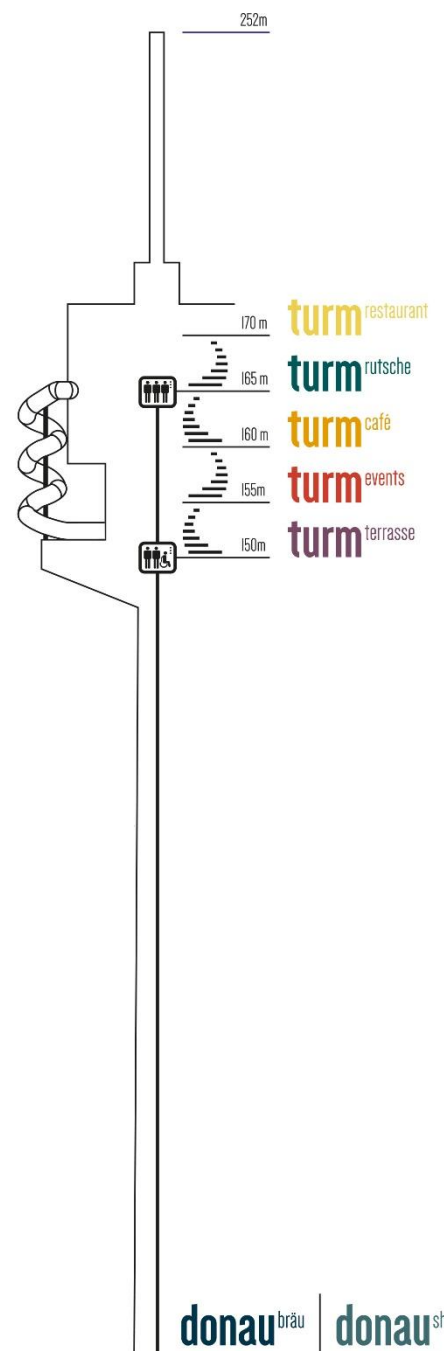
## TOP OF TURM KULINARIK

Unsere Turm Kulinarik steht für grenzenlosen Genuss – im wahrsten Sinne des Wortes. 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 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 und den Produkten aus dem Sichtfeld rund um den Donauturm. 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 erbaute Turm ist das höchste Bauwerk Österreichs und gleichsam Beton gewordene Erinnerung an den Optimismus und die Aufbruchsstimmung der 1960er Jahre.



## APERITIFEMPFEHLUNGEN

		€
<b>Zwetschken – Hugo</b>	0,2l	<b>10.50</b>
Zwetschkenpüree, Turmsekt, Minze, Holunder, Zitronensaft, Soda <sup>0</sup>		
<b>Brombeer – Wermut Spritz</b>	0,2l	<b>10.50</b>
Brombeere, Wiener Rosé Wermut, Campari, Schaumweinsirup, Zitronensaft <sup>0</sup>		
<b>Mirtillo Fizz</b>	0,2l	<b>10.50</b>
Heidelbeer-Likör, Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda <sup>0</sup>		
<b>Dirndl Negroni</b>	0,2l	<b>11.50</b>
"Wiener Dirndl" Likör, Dry Gin, Select <sup>0</sup>		
<b>Spritz des Tages</b>	0,2l	<b>10.50</b>
Bitte fragen Sie unser Service Team <sup>0</sup>		

## ALKOHOLFREIE APERITIFEMPFEHLUNGEN

<b>Apfelsecco Jonagold</b> (alkoholfrei)	0,1l	<b>6.90</b>
Weingut Stift Klosterneuburg		
<b>Zwetschken – Ipanema</b> (alkoholfrei)	1/4l	<b>9.50</b>
Bitter Lemon, Zwetschkenpüree, Limette, Rohrzucker <sup>0</sup>		
<b>L'aperitivo</b> (alkoholfrei)	1/4l	<b>9.50</b>
alkoholfreier Prosecco, Mionetto aperitivo, Soda		
<b>Is it Gin?</b> (alkoholfrei)	4cl   0,2l	<b>11.50</b>
Rebels 0,0% Gin, Tonic <sup>0</sup>		

## GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

<b>Etienne Oudart Champagner</b> <sup>0</sup>	0,1l	<b>9.90</b>
<b>Prickelndes Fräulein Rose</b> Weingut Mayer am Pfarrplatz <sup>0</sup>	0,1l	<b>8.90</b>
<b>Gelber Muskateller</b> Weingut Windisch <sup>0</sup>	1/8l	<b>6.20</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b> Weingut Auer <sup>0</sup>	1/8l	<b>7.50</b>
<b>Bier des Monats</b> Schalken Brauerei aus Wien 22 <sup>A0</sup>	0,3l	<b>6.20</b>
<b>„Tea Time“ Gin Tonic</b> Hausgemachter Tee, Gin mit Granatapfel oder extra dry Tonic <sup>0</sup>	4cl   0,2l	<b>10.90</b>
<b>Wermut Rosé</b> Weingut Stift Klosterneuburg <sup>0</sup> mit Tonic Water <sup>0</sup>	5cl 0,2l	<b>7.90</b> <b>10.90</b>

## DIGESTIFEMPFEHLUNGEN

<b>„Lovely Colada“</b> Ananassaft, Himbeer-Sirup, Havanna 7J. Rum, Zitronensaft, Kokos-Espuma <sup>G0</sup> <i>auch alkoholfrei möglich</i>	0,2l	<b>10.90</b>
<b>Birne   Traminer Tresterbrand</b> Zeindler Edelbrände	2cl	<b>6.90</b>

Fragen Sie nach unseren „Hämmerle Edelbränden“. Unser Serviceteam berät Sie gerne.

**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.**

D. Hofbauer  
stv. Operation Manager

N. Konecny  
Restaurantleiter

A. Widgruber  
Executive Chef

D. Aurbach  
Küchenchef

B. Haji  
Sous Chef

### **Tischgedeck 6.50 pro Person**


Tischsetting – Brot von der Dampfbäckerei Öfferl – Olivenöl – Rote Rübenverhackertes <sup>AG0</sup>

**Unser Service Team empfiehlt Ihnen gerne passende Weine  
zu Ihren gewählten Speisen.**

## **UNSERE PRODUZENTEN**

Bäckerei Öfferl | Fleischmanufaktur Höllerschmid | Fisch VONATUR / Transgourmet |  
Gemüsemanufaktur Bauer | BLÜN | Rungis Express

## VORSPEISEN

	€
<b>Label Rouge Lachs</b> Wiener Gin – Krenbuttermilch – Rote Rüben – Brunnenkresse <sup>DFGMO</sup>	<b>24</b>
<b>Beef Tartar</b> Knuspriger Lauch – würzige Anchovismayonnaise – Buchenpilze – Erdäpfelbrioche <sup>ACDGLMO</sup>	<b>19   24</b>
<b>Stunden Ei</b> Blattspinat – Fregola – Hollandaise – Brie – schwarzer Sommertrüffel <sup>ACGLMO</sup>	<b>16</b>
 <b>Crispy Mushrooms</b> gebackene Kräuterseitlinge & Austernpilze   Tempura – Zitronenaioli – Kürbiskernöl <sup>AFL0</sup>	<b>19   24</b>

## SUPPEN

<b>Consommé</b> Kräuterfrittaten – Wurzelgemüse – Schnittlauch <sup>ACGL</sup>	<b>8</b>
 <b>Pastinakencremesuppe</b> Erdäpfel – Creme fraîche – Majoran – Speckpofese <sup>ACGLMO</sup>	<b>10</b>

 Vegane Option möglich

## ZWISCHENGERICHT | HAUPTSPESIEN

	€
<p> <b>Gnocchi a'la Parisienne</b> Sizilianische Zitrone – Sellerie – Kale – Salzricotta – Pistazie – Wilder Brokkoli <sup>ACGHLO</sup></p>	19   24
<p><b>Pasta Tartufo</b> Cremige Linguine – Parmigiano Reggiano <sup>ACGLO</sup></p>	20   25
<p><b>Garnelen Risotto</b> Bouillabaisevelouté – Safran – Fenchel – Paradeiser – Estragon <sup>BCDFGLO</sup></p>	38
<p><b>Ente</b> Brust medium – pulled Keule   Bao Bun – Powidlhoisin – Rotkraut – Erdäpfelknöderl <sup>ACFGLNO</sup></p>	34
<p><b>Steak</b> Black Aberdeen Filet   Erdäpfelpüree – geschmorte Zwiebel – Demi Glace – Rucola Salat – Asmonte <sup>GLMO</sup></p>	50
<p><u>Zusätzlich:</u> mit schwarzem Sommertrüffel</p>	pro 1g 6
<p><b>Tafelspitz vom Simmentaler Rind</b> Rösterdäpfel – Apfelkren – Schnittlauchsauce – Cremespinat <sup>ACGLMO</sup></p>	34

## DESSERT & KÄSE

<p><b>„Nougatknöderl“</b> Haselnuss – Baileys Mascarponecreme – Preiselbeere <sup>ACFGHO</sup></p>	15
<p><b>Fondat „Dubai Style“</b> Zartbitterschokolade – Pistazie – Kataifi – Eis <sup>ACFGO</sup></p>	16
<p> <b>„Crème Brûlée“</b> Bio-Seidentofu – Kokos – Amatika Blanche – Mango <sup>F0</sup></p>	13

 Vegane Option möglich

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.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€
<b>Hausgemachte Kurkuma-Orangen Limonade</b>	0,25l	<b>4.40</b>
	0,5l	<b>6.90</b>
<b>Coca-Cola   Coca-Cola Zero   Almdudler</b>	Fl. 0,33l	<b>4.80</b>
<b>Rauch Eistee</b> Pfirsich   Zitrone	Fl. 0,33l	<b>4.80</b>
<b>Apfelsaft</b> „Jonagold“ naturtrüb Weingut Stift Klosterneuburg	0,25l	<b>4.80</b>
<b>Roter Traubensaft</b> „St. Laurent“ <sup>0</sup> Weingut Stift Klosterneuburg	0,25l	<b>4.90</b>
<b>Pago Fruchtsaft</b> Johannisbeere   Marille   Orange   Erdbeere	Fl. 0,20l	<b>4.40</b>
<b>Schweppes</b> Tonic Water   Wild Berry Tonic   Bitter Lemon	Fl. 0,20l	<b>4.80</b>
<b>Red Bull</b> Energy Drink	0,25l	<b>5.90</b>
<b>Jugendgetränk</b> Zitrone   Himbeere   Holunder Soda mit Sirup	0,25l	<b>3.20</b>
	0,5l	<b>4.90</b>
<b>Römerquelle Mineralwasser</b> still   prickelnd	Fl. 0,33l	<b>3.40</b>
	Fl. 0,75l	<b>6.50</b>
<b>Sodawasser</b>	0,25l	<b>2.70</b>
	0,5l	<b>4.50</b>
<b>Hochquellwasser</b>	0,25l	<b>0.50</b>
	0,5l	<b>1.00</b>

## BIER

		€
<b>Turmbier</b> <sup>AO</sup> vom Fass	0,3l	<b>5.40</b>
<b>Schladminger Schnee Weiße</b> <sup>AO</sup> vom Fass	0,3l	<b>5.90</b>
<b>Heineken</b> <sup>AO</sup>	Fl. 0,33l	<b>5.60</b>
<b>Zipfer Limetten Radler</b> <sup>AO</sup>	Fl. 0,33l	<b>5.60</b>
<b>Gösser Naturgold</b> <sup>A</sup> alkoholfrei	Fl. 0,33l	<b>5.60</b>

## OFFENE WEISSWEINE

		€
<b>Hauswein – Grüner Veltliner Edition Donauturm – 2023</b> <sup>0</sup> Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg-Weinviertel-NÖ, Vol. 12,5% frischlebendige Apfelfrucht, Aromen nach Grapefruit, ein frisches Pfefferl im Abgang	1/8l Fl.	<b>5.00</b> <b>28.00</b>
<b>Wiener Gemischter Satz bio DAC – 2023</b> <sup>0</sup> Weingut Nössing, Stammersdorf, Wien, Vol. 12,5% Strohgelb im Glas; in der Nase Zitrusduft, Apfel- und Birnenfrucht. Am Gaumen verspielt und elegant, ein Hauch Kräuterwürze, erfrischend knackige Säure im Hals. Trinkfreudige und erfrischende Stilistik.	1/8l Fl.	<b>6.20</b> <b>36.00</b>
<b>Gelber Muskateller – 2023</b> <sup>0</sup> Weingut Windisch, Großengzersdorf-Weinviertel-NÖ, Vol. 11,5% helles Grüngelb, intensives vielschichtiges Aroma, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger aber trockener Abgang	1/8l Fl.	<b>6.20</b> <b>36.00</b>
<b>Riesling Exclusive – 2023</b> <sup>halb trocken</sup> <sup>0</sup> Weingut Wannemacher, Hagenbrunn-Weinviertel-NÖ, Vol. 12,5% Leuchtendes Gelb; eleganter Duft mit schönen Pfirsichnoten, im Geschmack reife Fülle und samtige Textur, ein Hauch von Melisse, dezente exotische Noten, etwas Ananas und Honigmelone.	1/8l Fl.	<b>6.90</b> <b>39.00</b>



## OFFENE ROTWEINE

		€
<b>Hauswein – Zweigelt Edition Donauturm – 2021</b> <sup>0</sup>	1/8l	<b>5.50</b>
Weingut Stift Klosterneuburg, Tattendorf-Thermenregion-NÖ, Vol. 13%	Fl.	<b>32.00</b>
intensive Weichsel-Kirschfrucht, am Gaumen saftig und kraftvoll, mit eleganter Tannin-Struktur		
<b>Blafränkisch Johanneshöhe bio – 2020</b> <sup>0</sup>	1/8l	<b>6.20</b>
Weingut Prieler, Schützen – Leithaberg – Bgld., Vol. 13%	Fl.	<b>36.00</b>
elegant, fruchtig, angenehme Gerbstoffe, würzig, mit herrlichem Trinkfluss		
<b>Cuvée Hauns – 2020</b> <sup>0</sup>		
(Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon)	1/8l	<b>7.50</b>
Weingut Schwarz, Andau-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 13%	Fl.	<b>43.00</b>
pannonisches Klima, vollmundig, geschmeidig bis herb-pelzig im Abgang		

## OFFENE PRÄDIKATSWEINE

<b>Auslese Cuvée – 2022</b> <sup>0</sup>	1/16l	<b>4.80</b>
Weingut Hans Tschida Angerhof, Illmitz-Neusiedlersee-Bgld, Vol. 9%	Fl.	<b>49.00</b>
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 unserer umfangreichen Weinkarte.**

# SPIRITUOSEN

€

## EDELBRÄNDE <sup>○</sup>

<b>Marille</b> (Hämmerle, Österreich)	2cl	<b>6.90</b>
<b>Himbeere</b> (Hämmerle, Österreich)	2cl	<b>6.90</b>
<b>Kriecherl</b> (Hämmerle, Österreich)	2cl	<b>6.90</b>
<b>Grappa Dic'otto Lune</b> (Marzadro, Italien)	2cl	<b>5.90</b>

## GIN & VODKA <sup>○</sup>

<b>Blue Gin</b> (Reisetbauer, Österreich)	4cl	<b>8.50</b>
<b>Hendrick's</b> (Schottland)	4cl	<b>8.50</b>
<b>Grey Goose</b> (Frankreich)	4cl	<b>9.50</b>
<b>Stolichnaya Espresso</b>	4cl	<b>6.90</b>

## RUM <sup>○</sup>

<b>Coruba Cigar 12y.</b> (Jamaika)	4cl	<b>9.50</b>
------------------------------------	-----	-------------

## WHISKEY<sup>○</sup>

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

## COGNAC<sup>○</sup>

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

## BITTERS & LIKÖRE<sup>○</sup>

<b>Cynar</b>	4cl	<b>4.90</b>
<b>Fernet Branca</b>	4cl	<b>4.90</b>
<b>Amaretto Disaronno</b>	4cl	<b>4.90</b>
<b>Averna Amaro</b>	4cl	<b>4.90</b>
<b>Baileys</b>	4cl	<b>5.90</b>
<b>Wiener Mocca Kaffeelikör</b>	4cl	<b>5.90</b>
<b>Crema al Pistacchio</b>	4cl	<b>5.90</b>

## BIO TEESPEZIALITÄTEN

€

### AUS DEM HAUSE JULIUS MEINL

#### Tasse

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

4.90

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN

### AUS DEM HAUSE JULIUS MEINL

**Kleiner** Mokka | Brauner <sup>G</sup>

3.40

**Großer** Mokka | Brauner <sup>G</sup>

4.70

**Verlängerter** (leichter Kaffee mit | ohne Milch <sup>G</sup>)

4.40

**Wiener Melange** (Verlängerter, geschäumter Milch <sup>G</sup>)

5.10

**Cappuccino** (kleiner Mokka, Barista Milchschaum)

5.10

**Café Latte** (Verlängerter mit Milch und Milchschaum <sup>G</sup>)

5.10

**Einspänner** (großer Mokka mit Schlagobers <sup>G</sup> im Glas serviert)

5.50

**Irish Coffee** (Verlängerter mit Irish Whisky und Schlagobers <sup>G0</sup>)

8.50

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