

Vorspeisen

Räucherlachstartare & B,D,G
gebratene Königs-Garnelen **12,90**

Duett von cremig verfeinertem Räucherlachs und
in Kräuterbutter gebratenen Garnelen, dazu Ruccola

Carpaccio vom Rinderfilet **11,20** G,H

auf Kräuter-Creme fraiche, mit Blattsalaten,
Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, Balsamico-Glace und Späne vom Parmesan

Mozzarella di Bufala & Tomate **9,20** G,H

mit Blattsalaten, Basilikum-Pesto und Balsamico-Glace

als Vorspeise oder zu allen Gerichten

Kleiner Salatteller **3,80** C,G,L,M

Salate der Saison mit Joghurt-Kräuter-Dressing

Blattsalatschüssel **3,50** C,G,M

mit Joghurt-Kräuter-Dressing

Suppen

Klare Rindsuppe mit hausgemachten Einlagen

mit Leberknödeln **3,90** A,C,L

mit Frittaten **3,70** A,C,G,L

Eierschwammerl-Cremesuppe **4,90** A,B,G

mit gebratenen Schinkenwürferln, Obers und frischen Kräutern

Fischsuppe „Rhodos“ **6,50** A,D,G,L

Klare Fischsuppe mit Edelfischen, mit Tomaten mediterran verfeinert,
mit Kräuter-Croutons

Ohne Fleisch geht's auch



Curry-Reis & Cashews 11,20 H vegan

Reisgericht mit Curry, Paprika, geschmolzenen Kirschtomaten,
in Olivenöl gebratenes Röstgemüse und gebratene Cashewkerne

Spätzle-Pilz-Pfanne 11,90 A,C,G,M vegetarisch

Spätzle wie aus Omas Küche, mit gerösteten Pilzen,
Zwiebeln und Kräutern, cremig verfeinert, im Pfandl serviert,
dazu eine Blattsalatschüssel

Gemüseschnitzerl in Sesamkruste 9,80 A,C,L,N vegetarisch

Hausgemachte Gemüseschnitzerl auf Wiener Art mit Sesam gebacken,
auf cremigem Kräuterrahm-Spiegel

Eierschwammerl á la Creme 12,50 A,C,G,L vegetarisch

mit Serviettenschnitten

Aus Fluss und Meer

Fish & Chips 12,90 A,D,G

Filetstreifen von der Scholle, gebacken in Tempurateig
mit Dukaten-Chips und Sour-Cream-Dip

Gegrilltes Zanderfilet „Toskana“ 15,80 A,D,G

Filet vom Zander, gegrillt,
auf mediterranem Röstgemüse, mit Kartoffelpuffer
und hausgemachter Kräuter-Knoblauch Butter

Welsfilet „Schwammerl“ 21,- D,G,H,L

Gegrilltes Welsfilet, aus regionaler Zucht,
mit gebratenen Eierschwammerln, cremigem Risotto,
Pesto Rosso und Speck-Krusteln

Hauptgerichte & Klassiker

Pasta „Pilz & Huhn“ 11,50 A,C,G,L
Linguine mit cremiger Pilzrahmsoße
und würzig gegrillten Filetstreifen vom Geflügel

Wiener Schnitzel 11,90 A,C,G,L,M
vom Schwein,
mit kleinem Salatteller

Backhendl nach „Wiener Art“ 12,50 A,C,L
ausgelöste Hendlhaxerl, auf Wiener Art gebacken,
mit Kartoffel-Vogerl-Salat
Auf Wunsch mit Kürbiskernöl € 1,-

Land & Meer 22,50 A,B,G
Medaillons von Rind und Schwein aus dem Tullnerfeld,
gegrillt, kombiniert mit gegrillten Garnelen, dazu Tomaten-Chilibutter,
Süß-Sauer-Dip und würzig gebackene Kartoffelecken

Balkan-Geheimnis 14,50 G,M
gegrilltes Schweineschnitzel, mit saftigem Schinken und würzigem Käse gefüllt,
mit geröstetem Knoblauch, viel Kräuterbutter und Steak House Fries
Auf Wunsch mit Barbecue-Dip € 1,20

Eierschwammerl-Cordon bleu 17,50 A,C,H
Hähnchenbrustfilet, mit gerösteten Eierschwammerln, Kräutern
und Speck gefüllt, gebacken, auf cremigem Risotto und Ruccola-Pesto

**Schweinsmedaillons im Prosciutto-Mantel
auf Eierschwammerln á la Crème 18,50** A,C,G,L
Schweinemedallions umhüllt mit italienischem Prosciutto, gegrillt,
auf Eierschwammerln à la crème
dazu Kartoffelkroketten



Salate & mehr



Sommersalat 10,50 A,C,G

Hirtenkäse umhüllt mit luftgetrocknetem Rohschinken,
auf Wiener Art gebacken, auf bunten Blattsalaten, Kirschtomaten,
Balsamico-Glace und CocktailsöÙe

Mozzarella di Bufala & Tomate 9,20 G,H

mit Blattsalaten und Basilikum-Pesto

Fischer´s Jause 9,50 C,D,G,L

Matjesfilet auf Sour-Cream-Sauce mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurkerln und Dill,
dazu Kartoffel-Kräuter-Rösti

Salatteller mit gegrillten Hühnerbrust – Streifen 9,50 C,G,L,M

Salate der Saison mit gegrillten Geflügelstreifen,
Joghurt-Kräuter dressing und frische Kräuter

Geflügelsalat „Asia“ 10,80 C,G,M

gegrillte Streifen vom Hühnerfilet in süß-scharfer ChilisoÙe
mit Champignons, Kirschtomaten und Blattsalaten mit Joghurt-Kräuter dressing

Gebäck per Stück 1,30 A,N

Semmel, Wachauerlaberl, Salzstangerl, Kornspitz



Für kleine und große Kinder, ...



Captain 's Chicken-Fingers 7,50 A,C,L

Der kleine Kapitän hat großen Hunger und stärkt sich mit gebackenen Hühnerfilet-Streifen, Pommes frites, Kartoffelsalat und Ketchup.

Fischli „Nemo“ 6,80 A,C,D,L

Nemo besucht seine Freundin Dori und bringt ihr als Geschenk Fischstäbchen mit Pommes frites, Kartoffelsalat und Ketchup mit.

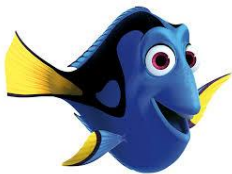
Grillwürstel „Fabius“ 5,80 A

Fabius Lieblingsgericht sind Grillwürstel mit Meeres-Pommes frites und Unterwasser-Ketchup.



Spaghetti „Arielle“ 5,80 A,C,G

Seit Arielle ein Mensch ist, mag sie am liebsten Spaghetti mit Kräuterrahm-Soße und gegrillten Geflügelstreifen.



Potato-Wedges 3,80

Würzige gebackene Kartoffelecken mit Dip-Sauce nach Wahl: Barbecue- oder Chili-Dip, Sour-Cream-Dip oder Cocktailsoße

Steak House fries 3,80

mit Ketchup

Für den kleinen Hunger

Würstl mit Senf oder Ketchup 3,50 A,M
Frankfurter mit 1 Gebäck
Auf Wunsch mit Kren € 1,-

Würstl mit Gulaschsaft 5,80 A

Rindsgulasch wie aus Großmutter's Küche
klein 5,80/ groß 8,50

Captain´s Finger Food 9,50 A,B,C,G
Gebackene Mozzarella-Sticks, krosse Onion Rings und Knusper-Garnelen
mit einem Dip nach Wahl:
Sweet Chili Dip, Sour-Cream-Dip oder Cocktail-Sauce

Kräuter-Vitalburger 7,50 A,C,G,L,N vegetarisch
Korn-Weckerl, gefüllt mit hausgemachtem
Gemüseschnitzel in Sesampanier, Rohkostgemüse, Blattsalat,
Kräuter und Cocktailsoße

Matrosenbaguette 9,80 A,F,G
Frisch gebackenes Baguette, mit knackigen Salaten, gegrillten, mit Sojasoße
marinierten Geflügelstreifen und geröstetem Zwiebel, Cocktailsoße

Schwammerlbaguette 9,80 A,F,G vegetarisch
Frisch gebackenes Baguette, mit knackigen Salaten, gegrillten, mit Sojasoße
marinierten Pilzen und geröstetem Zwiebel, Cocktailsoße

Gebäck per Stück 1,30 A,N
Semmel, Wachauerladerl, Salzstangerl, Kornspitz

Süßes



Topfennockerl 6,80 A,C,G

Flaumige Topfennockerl im Zuckerbrösel-Mantel, auf süßem Erdbeerragout, dazu fruchtiges Erdbeer-Eis mit Erdbeersauce und Fruchtstücken, Obers

Himbeere küsst Schokolade 7,20 A,C,F,G,H

Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokokern, dazu cremiges Himbeer-Eis-Sorbet, süße Himbeeren, geröstete Mandelsplitter und Obers

Palatschinken A,C,G

Das traditionelle österreichische Dessert, mit hausgemachter Marillenmarmelade

1 Stück	2,50
2 Stück	4,50
3 Stück	6,50

Tiramisu „Venezia“ 6,80 A,C,G

Der italienische Klassiker.
Süße Biskotten mit cremiger Mascarpone-Kaffee-Creme, fruchtig dekoriert

Malakoffwürfel 5,80 A,C,G,H

mit Eierlikör, Schokosoße und Schlagobers

Apfelstrudel im Blätterteig 3,30 A

mit Schlagobers	4,50	G
mit Vanillesoße	5,80	G

Topfen-Marillenstrudel im Blätterteig 3,80 A,G

mit Schlagobers	5,-	G
mit Vanillesoße	6,30	G



Frühstück im



Frühstücks-Arrangement

Donaurestaurant Frühstück 16,50

Heißgetränk
2 Gebäck - Butter
hausgemachte Marillenmarmelade
Schinken - Käse,
Räucherlachs - Glas Sekt
Orangensaft

Kleines Frühstück 6,90

Heißgetränk
2 Gebäck - Butter
hausgemachte Marillenmarmelade

Großes Frühstück 9,50

Heißgetränk
2 Gebäck - Butter
hausgemachte Marillenmarmelade
Schinken - Käse - Orangensaft

Klabautermann Frühstück 7,50

0,3l Weitra Bräu
Semmel, mit Ham & Eggs von einem Ei
und geschmolzenem Käse gefüllt

Vital Frühstück 9,50

Heißgetränk
2 Gebäck - Butter - Blütenhonig
Käse - Rohkost - Apfel-Karottensaft

Italienisches Frühstück 11,90

Heißgetränk
2 Gebäck - Butter
Prosciutto - Mozzarella
Cocktailtomaten - Orangensaft

Frühstück für kleine Piraten 4,90

Heiße Schokolade
Marillen-Marmeladesemmel
oder
Nutella-Semmel

Alles auch einzeln möglich, ...

Portion Butter 1,20

Portion hausgemachte Marillen-Marmelade,
Nutella oder Blüten-Honig 1,50

Portion Schinken oder Käse 2,80

Portion Schinken und Käse 2,80

Ham & Eggs 2 Eier 4,60

Ham & Eggs 3 Eier 6,50

Klabautermann-Semmerl 4,70
Semmel, mit Ham & Eggs von einem Ei
und geschmolzenem Käse gefüllt



1 Weiches Ei 1,50

1 Spiegel-Ei 1,50

Semmel oder Kornspitz
mit Butter 2,-

Semmel oder Kornspitz
mit hausgemachter Marillen-Marmelade
oder mit Nutella 2,20

Semmel oder Kornspitz
mit Schinken oder mit Käse 2,90

Semmel oder Kornspitz
mit Schinken und Käse 3,40



Gebäck 1,30
Semmel, Kornspitz,
Salzstangerl, Wachauer-Laberl