

## 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 **3,50** 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

Cremesuppe vom Spargel **4,90** G,H,L

mit gerösteten Mandelsplintern und Obers

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 10,50** H vegan

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

### **Spätzle-Pilz-Pfanne 10,90** 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 8,80** A,C,L,N vegetarisch

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

## 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 „Frühling“ 21,-** D,G,H,L

Gegrilltes Welsfilet, aus regionaler Zucht,  
mit jungem Spargel, Zitronenrisotto, Pesto Rosso und Speck-Krusteln

# Hauptgerichte & Klassiker

**Pasta „Pilz & Huhn“ 11,20** A,C,G,L  
Linguine mit cremiger Pilzrahmsoße  
und würzig gegrillten Filetstreifen vom Geflügel

**Wiener Schnitzel 11,50** A,C,G,L,M  
vom Schwein,  
mit kleinem Salatteller

**Backhendl nach „Wiener Art“ 11,80** A,C,L  
ausgelöste Hendlhaxerl, auf Wiener Art gebacken,  
mit Kartoffel-Vogerl-Salat  
Auf Wunsch mit Kürbiskernöl € 1,-

**Land & Meer 21,90** 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

**Gebackene Spargelstangen 12,90** A,C,G,M  
Junger Spargel, in Prosciutto, Käse und Blattspinat gehüllt,  
auf Wiener Art gebacken,  
mit Petersilkartofferl und Cocktailsoße

**Schweinemedallions auf Spargel-Creme 16,80** A,C,G,L  
Schweinelendchen gegrillt,  
auf feiner Creme mit Spargel und frischen Kräutern,  
dazu gebackene Polenta und junges Spargel-Gemüse



## Salate & mehr



### Sommersalat 10,50 A,C,G

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

### 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 Chilisoße  
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.

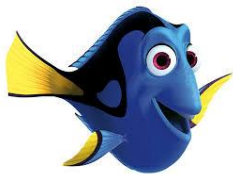
### Grillwürstel „Fabius“ 5,80 A

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, Wachauerlaberl, 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