

# Vorspeisen

Norwegischer Räucherlachs & B,D,G,M  
gebratene Königs-Garnelen **13,90**  
hausgemachter Honig-Senfkeviar | Meersalzflocken  
Frischkäse-Dill-Creme | Ruccola

Beef Tatar **16,50** A,C,D,G,M  
Kräuter-Aioli | gebackenes Wachtelei  
eingelegtes Gemüse | Butter | Toastbrot



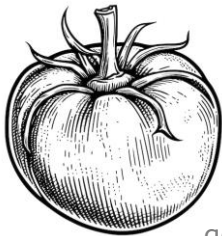
# Suppen

Klare Rindsuppe  
mit hausgemachten Leberknödeln | Gemüse | Schnittlauch **4,30** A,C,L  
oder

mit hausgemachten Frittaten | Gemüse | Schnittlauch **4,10** A,C,G,L

Eierschwammerl-Cremesuppe **5,20** A,B,G  
gebratene Schinkenwürfel | Obers | frische Kräuter

Fischsuppe „Rhodos“ **6,50** A,D,G,L  
Klare Fischsuppe | Edelfische  
mit Tomaten mediterran verfeinert | Kräuter-Croutons



# Salate & mehr

Geflügelsalat „Asia“ **11,80** C,G,M  
gegrillte Streifen vom Hühnerfilet | süß-scharfe Chilisoße  
Champignons | Kirschtomaten | Blattsalate | Joghurt-Kräuter dressing

Mozzarella di Bufala & Tomate **10,20** G,H  
Blattsalate | Basilikum-Pesto

Fischer's Jause **10,50** C,D,G,L  
Matjesfilet | Sour-Cream-Sauce | Äpfel | Zwiebel | Gurkerl | Dill  
Kartoffel-Kräuter-Rösti

Sommersalat **11,80** A,C,G  
Hirtenkäse umhüllt mit luftgetrocknetem Rohschinken | auf Wiener Art gebacken  
bunte Blattsalate | Kirschtomaten | Balsamico-Glace | Cocktailsoße

Salatteller mit gegrillten Hühnerbrust – Streifen **11,50** C,G,L,M  
Salate der Saison | gegrillte Geflügelstreifen  
Joghurt-Kräuter dressing | frische Kräuter

Gebäck per Stück **1,30** A,N  
Semmel | Wachauerlaberl | Salzstangerl | Kornspitz | Toastbrot

# Ohne Fleisch geht's auch



## Curry-Reis & Cashews 11,50 H vegan

Reisgericht mit Curry | Paprika | geschmolzene Kirschtomaten  
in Olivenöl gebratenes Röstgemüse | geröstete Cashewkerne

Für Teilzeit-Veganer:

Toppings für Curry-Reis nach Wahl 5,80

3 Stück Garnelen | Filetstreifen vom Zander | gegrillte Hühnerfilet-Streifen



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

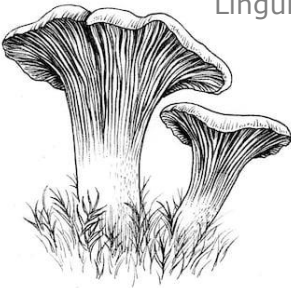
Spätzle wie aus Omas Küche | geröstete Pilze | Zwiebel | Kräuter  
cremig verfeinert | im Pfandl serviert | Blattsalate

## Gemüse-Patties in Sesamkruste 9,80 A,C,L,N vegetarisch

hausgemachte Gemüsepaties | auf Wiener Art mit Sesam gebacken  
cremiger Kräuterrahm-Spiegel

## Pasta „Feta & Paradeiser“ 12,50 A,G,L vegetarisch

Linguine | fruchtige Tomatensauce | Blattspinat | griechischer Feta  
geschmolzene Kirschtomaten | schwarze Oliven



## Eierschwammerl-Sauce 13,50 A,C,G,L vegetarisch

Eierschwammerl à la Crème | Serviettenschnitten

# Aus Fluss und Meer

## Fish & Chips 13,90 A,D,G

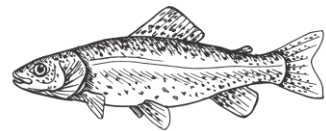
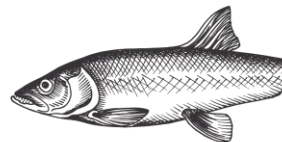
Filetstreifen von der Scholle | Tempurateig  
Dukaten-Chips | Sour-Cream-Dip

## Gegrilltes Zanderfilet „Toskana“ 16,80 A,D,G

mediterranes Röstgemüse | Kartoffelpuffer  
hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter

## Aus Fluss und Wald 22,90 A,D,G

Filet von der heimischen Lachsforelle | gegrillt  
Kräuter-Rahm-Sauce | cremige Polenta | gebratene Eierschwammerl



# Hauptgerichte & Klassiker

Wiener Schnitzel 12,20 A,C,G,L,M  
vom Schwein | kleiner Salatteller

Backendl nach „Wiener Art“ 12,50 A,C,L  
ausgelöste Hendlhaxerl | auf Wiener Art gebacken  
Kartoffel-Vogerl-Salat  
Auf Wunsch mit Kürbiskernöl € 1,20

Balkan-Geheimnis 14,50 G,M  
gegrilltes Schweineschnitzel | gefüllt mit saftigem Schinken & würzigem Käse  
gerösteter Knoblauch | Kräuterbutter | Steak House Fries

Land & Meer 22,90 A,B,G  
Medaillons von Rind und Schwein aus dem Tullnerfeld, gegrillt  
gegrillte Garnelen | Tomaten-Chilibutter | Süß-Sauer-Dip  
würzig gebackene Kartoffelecken

Geschmorte Ochsenbackerl 22,50 G,L  
geschmorte Rinderwangen | eigenes Safterl  
fein-cremige Polenta | junges Karotten-Gemüse

Eierschwammerl-Cordon bleu 17,90 A,C,H  
Hähnchenbrustfilet mit gerösteten Eierschwammerln,  
Kräutern und Speck gefüllt | auf Wiener Art gebacken  
Potato Wedges | Cocktailsauce

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



## Beilagen & Dips

Steak house fries	4,10
Potato Wedges A	4,10
Petersilkartoffel	3,20
Onion Rings A,G	4,80
Mediterranes Röstgemüse	4,20
Beilagen Blattsalat/gemischter Salat C,G,L,M	3,60/3,90

Barbecue-Sauce | Cocktailsauce | Knoblauch-Kräuterbutter  
Sour-Cream-Dip | hot & sweet Chili-Sauce

pro Portion 1,40  
pro Portion 1,40

# Für kleine und große Kinder, ...

**Captain 's Chicken-Nuggets 8,50** A,L

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

**Fischli „Nemo“ 7,50** A,C,D,L

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

**Grillwürstel „Fabius“ 6,80** A

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

**Pasta „Meerjungfrau“ 6,80** A,C,G

Meerjungfrauen mögen am liebsten Linguine mit fruchtiger Tomatensoße.



# Für den kleinen Hunger

**Frankfurter 4,50** A,M

Ketchup oder Senf | Gebäck  
Auf Wunsch mit Kren € 1,-

**Würstl mit Gulaschsaft 6,50** A

**Rindsgulasch wie aus Großmutter's Küche**

klein 6,80/ groß 8,50

**„Veggie Lovers“ Club Sandwich 9,50** A,C,G,L,N vegetarisch

Toastbrot | Gemüse-Pattie in Sesampanier | Rohkostgemüse  
Blattsalat | Kräuter | Cocktailsoße

**Matrosenbaguette 10,80** A,F,G

Frisch gebackenes Baguette | knackige Salate | gegrillte Geflügelstreifen  
Sojasoße | gerösteter Zwiebel | Cocktailsauce

**Schwammerlbaguette 10,80** A,F,G vegetarisch

Frisch gebackenes Baguette | knackige Salate | gegrillte Pilze  
Sojasoße | gerösteter Zwiebel | Cocktailsauce

**Gebäck per Stück 1,30** A,N

Semmel | Wachauerlaberl | Salzstangerl | Kornspitz | Toastbrot



## Süßes



**Zerlei vom Vanille-Panna-Cotta 7,80** A,G  
fruchtige Erdbeere | Schokoladen-Crumble

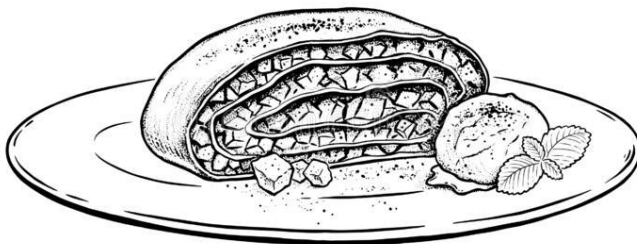
**Himbeere küsst Schokolade 8,50** A,C,F,G,H  
lauwarmes Schokoladenküchlein | flüssiger Schokokern  
Himbeer-Eis-Sorbet | süße Himbeeren  
geröstete Mandelsplitter | Obers

**Palatschinken** A,C,G  
das traditionelle österreichische Dessert  
hausgemachte Marillenmarmelade  
1 Stück 2,60  
2 Stück 4,80  
3 Stück 6,90

**Malakoffwürfel 7,20** A,C,G,H  
Eierlikör | Schokosoße | Schlagobers

**Apfelstrudel im Blätterteig 4,50** A  
mit Schlagobers 5,90 G  
mit Vanillesoße 7,- G

**Topfen-Marillenstrudel im Blätterteig 4,70** A,G  
mit Schlagobers 6,10 G  
mit Vanillesoße 7,20 G



# Frühstück

## **Donaurestaurant Frühstück 17,90**

Heißgetränk nach Wahl  
2 Gebäck | Butter  
hausgemachte Marillenmarmelade  
Schinken | Käse | Räucherlachs  
Glas Sekt | Orangensaft

## **Kleines Frühstück 7,90**

Heißgetränk nach Wahl  
2 Gebäck | Butter  
hausgemachte Marillenmarmelade

## **Großes Frühstück 11,50**

Heißgetränk nach Wahl  
2 Gebäck | Butter  
hausgemachte Marillenmarmelade  
Schinken | Käse | Orangensaft

## **Klabautermann Frühstück 8,20**

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

## **Vital Frühstück 11,50**

Heißgetränk nach Wahl  
2 Gebäck | Butter | Blütenhonig  
Käse | Rohkost | Apfel-Karottensaft

## **Italienisches Frühstück 12,50**

Heißgetränk nach Wahl  
2 Gebäck | Butter  
Prosciutto | Mozzarella  
Cocktailtomaten | Orangensaft

## **Frühstück für kleine Piraten 5,40**

Heiße Schokolade  
Marillenmarmelade Semmel  
oder  
Nutella-Semmel