

# Vorspeisen

Norwegischer Räucherlachs & B,D,G,M  
gebratene Königs-Garnelen **14,90**  
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



Eierschwammerl-Cremesuppe **5,40** A,B,G  
gebratene Schinkenwürferl | Obers | frische Kräuter

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

Klare Rindersuppe mit Leberknödeln **4,50** A,C,L  
Wurzelgemüse | Schnittlauch

Klare Rindersuppe mit Frittaten **4,30** A,C,G,L  
Wurzelgemüse | Schnittlauch

# Salate & mehr

Geflügelsalat „Asia“ **12,80** C,G,M  
gegrillte Streifen vom Hühnerfilet | süß-scharfe Chilisoße  
Champignons | Kirschtomaten | Blattsalate | Joghurt-Kräuter dressing



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

Caesar Salad Klassisch **8,50** A,C,G,D,M  
Römersalat | Sardellen | Parmesan  
Kräuter-Croutons | würziges Dressing

Fischer´s Jause **11,90** C,D,G,L  
Matjesfilet | Sour-Cream-Sauce | Äpfel | Zwiebel  
Gurkerl | Dill | Kartoffel-Kräuter-Rösti

Salatteller mit gegrillten Hühnerbrust-Streifen **12,50** C,G,L,M  
Salate der Saison | gegrillte Geflügelstreifen  
Joghurt-Kräuter dressing | frische Kräuter

Gebäck per Stück **1,50** A,N  
Semmel | Wachauerladerl | Salzstangerl | Kornspitz | Toastbrot

<p><b>Toppings</b> für Caesar Salad <b>6,50</b> 3 Stück Garnelen oder gegrillte Hühnerbrust-Streifen</p>
--

# Ohne Fleisch geht's auch



**Curry-Reis & Cashews 12,80** H vegan

in Olivenöl gebratenes Röstgemüse | geröstete Cashewkerne  
Für Teilzeit-Veganer:

Toppings für Curry-Reis nach Wahl 6,50

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

**Spätzle-Pilz-Pfanne 13,50** A,C,G,M vegetarisch

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

**Gemüse-Patties in Sesamkruste 10,90** A,C,L,N vegetarisch

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

**Pasta „Feta & Paradeiser“ 12,90** A,G,L vegetarisch

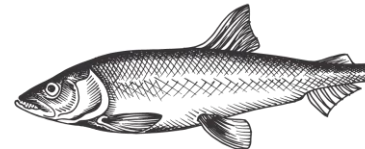
Linguine | fruchtige Tomatensauce | Blattspinat | griechischer Feta  
geschmolzene Kirschtomaten | schwarze Oliven

**Eierschwammerl à la Creme 14,50** A,C,G,L vegetarisch

cremige Eierschwammerlsauce | gebratene Serviettenschnitten

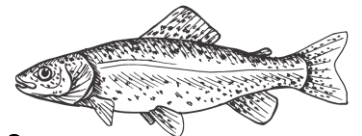


## Aus Fluss und Meer



**Fish & Chips 14,50** A,D,G

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



**Gegrilltes Zanderfilet „Toskana“ 17,80** A,D,G

mediterranes Röstgemüse | Kartoffel-Kräuter-Rösti  
hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter



**Aus Fluss und Wald 19,80** D,G,L,O

cremiges Eierschwammerl-Risotto | gebratener Lachs  
gebratene Eierschwammerl | Pesto

# Hauptgerichte & Klassiker

Wiener Schnitzel 13,20 A,C,G,L,M  
vom Schwein | kleiner Salatteller

Backhendl nach „Wiener Art“ 14,50 A,C,L  
ausgelöste Hendlhaxerl | auf Wiener Art gebacken  
Kartoffel-Vogerl-Salat  
Auf Wunsch mit Kürbiskernöl € 1,40

Balkan-Geheimnis 15,90 G,M  
gegrilltes Schweineschnitzel | gefüllt mit saftigem Schinken & würzigem Käse  
gerösteter Knoblauch | Kräuterbutter | Steak House Fries

„Die Grillerei“ 22,90 A,G  
Medaillon vom Schwein | Beiried | Hühnerbrustfilet | Grillwürstel  
gebratener Speck | Röstgemüse | Potato-Wedges  
geschmolzene Kräuter-Butter

Esterhazy Rostbraten 23,50 A,C,G,L  
geschmortes Schulterscherzel | cremige Rahmsoupe  
Wurzelgemüse | hausgemachte Spätzle



Eierschwammerl-Cordon bleu 18,50 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 18,90 A,C,G,L  
Schweinemedallions umhüllt mit italienischem Prosciutto, gegrillt  
Eierschwammerln à la crème | Kartoffelkroketten

## Beilagen & Dips

Steak house fries	4,20
Potato Wedges A	4,20
Petersilkartoffelr	3,50
Onion Rings A,G	4,80
Mediterranes Röstgemüse	4,20
Beilagen Blattsalat/gemischter Salat C,G,L,M	3,80/4,20

Barbecue-Sauce | Cocktailsauce | Knoblauch-Kräuterbutter  
Sour-Cream-Dip | hot & sweet Chili-Sauce  
pro Portion 1,60

# 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, Steak-house Fries und Ketchup.

**Fischli „Nemo“ 7,90** A,C,D,L

Nemo besucht seine Freundin Dori und bringt ihr als Geschenk Fischstäbchen mit Steak-house Fries 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 5,20** A,M

Ketchup oder Senf | Gebäck

Auf Wunsch mit Kren € 1,-

**Würstl mit Gulaschsaft 7,90** A

**Rindsgulasch wie aus Großmutter's Küche**

klein 7,50/ groß 10,50

**„Veggie Lovers“ Club Sandwich 9,80** A,C,G,L,N vegetarisch

Toastbrot | Gemüse-Pattie in Sesampanier | Rohkostgemüse

Blattsalat | Kräuter | Cocktailsoße

**Matrosenbaguette 11,80** A,F,G

Frisch gebackenes Ciabatta | knackige Salate | gegrillte Geflügelstreifen

Sojasoße | gerösteter Zwiebel | Cocktailsauce

**Schwammerlbaguette 11,80** A,F,G vegetarisch

Frisch gebackenes Ciabatta | knackige Salate | gegrillte Pilze

Sojasoße | gerösteter Zwiebel | Cocktailsauce

**Gebäck per Stück 1,50** A,N

Semmel | Wachauerlaberl | Salzstangerl | Kornspitz | Toastbrot



Süßes

**Marille & Nougat 8,50** A,C,G

flaumige Topfenknöderl mit Nougatcreme gefüllt  
Zuckerbrösel | fruchtiger Marillenröster

**Himbeere küsst Schokolade 8,90** 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 2,80

2 Stück 5,20

3 Stück 7,60

**Malakoffwürfel 7,20** A,C,G,H

Eierlikör | Schokosoße | Schlagobers

**Apfelstrudel im Blätterteig 4,70** A

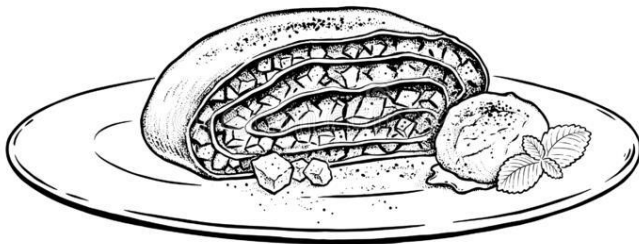
mit Schlagobers 6,20 G

mit Vanillesoße 7,20 G

**Topfen-Marillenstrudel im Blätterteig 4,90** A,G

mit Schlagobers 6,40 G

mit Vanillesoße 7,40 G



# Frühstücks - Arrangements

## **Donaurestaurant Frühstück 18,50**

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

## **Süßes Frühstück 8,60**

Heißgetränk nach Wahl  
2 Gebäck | Butter  
hausgemachte Marillenmarmelade

## **Klassisches Frühstück 12,20**

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 12,20**

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

## **Italienisches Frühstück 13,20**

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

## **Wellness Frühstück 12,20**

2 Gebäck | Butter | Blütenhonig  
Natur-Joghurt | frische Früchte  
Apfel-Karottensaft

## **Frühstück für kleine Piraten 6,10**

Heiße Schokolade  
Semmel mit Marmelade oder Nutella