

Sommerzeit



Eierschwammerl-Cremesuppe 4,80 A,B,G
mit gebratenen Schinkenwürferln, Obers und frischen Kräutern

Eierschwammerlsoße 10,80 A,C,G,L
mit Serviettenschnitten

Sommersalat 9,50 A,C,G
Hirtenkäse umhüllt mit luftgetrocknetem Rohschinken,
auf Wiener Art gebacken, auf bunten Blattsalaten, Kirschtomaten,
Balsamico-Glace und Cocktailsoße

**Schweinsmedaillons im Prosciutto-Mantel
auf Eierschwammerln á la Crème 16,80** A,C,G,L
Schweinemedallions umhüllt mit italienischem Prosciutto, gegrillt,
auf Eierschwammerln à la crème
dazu Kartoffelkroketten

Pasta „Aglio e Olio mit Shrimps“ 12,50 A,B,G
Linguine mit Olivenöl und viel Knoblauch, dazu gebratene Shrimps
und Späne vom Parmesan

Welsfilet „Schwammerl“ 19,- D,G,L
Gegrilltes Welsfilet, aus regionaler Zucht,
mit gebratenen Eierschwammerln, cremigem Risotto,
Pesto Rosso und Speck-Krusteln

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 **8,20** 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 **3,80** A,C,L

mit Frittaten **3,50** A,C,G,L

Cremesuppe der Saison **4,80** A,G,L

Fischsuppe „Rhodos“ **6,20** A,D,G,L

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

Ohne Fleisch geht's auch

Pasta „Zucchini & Paradeiser“ 9,80 A,C,G,L

Linguine in sahniger Kräuter-Rahm-Sauce mit geschmolzenen Kirschtomaten,
in Olivenöl gebratenen Zucchini und Parmesan-Spänen

Spätzle-Pilz-Pfanne 10,90 A,C,G,M

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

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

Waldviertler Karpfen

auf Paradeis-Paprika-Creme 17,50 A,D,G

Karpfenfilet, von Fischbeständen aus den Seen des Waldviertels,
gegrillt, mit feiner Creme von Paprika- und Paradeisergemüse,
auf Erdäpfelsterz

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

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

Hauptgerichte und Klassiker

Pasta „Pilz & Huhn“ 10,50 A,C,G,L
Linguine mit cremiger Pilzrahmsoße
und würzig gegrillten Filetstreifen vom Geflügel

Wiener Schnitzel 10,80 A,C,G,L,M
vom Schwein,
mit kleinem Salatteller

Backhendl nach „Wiener Art“ 11,20 A,C,L
ausgelöste Hendlhaxerl, auf Wiener Art gebacken,
mit Kartoffel-Vogerl-Salat
Auf Wunsch mit Kürbiskernöl € 1,-

Rindfleisch auf Frühlingskräuterrahm 13,20 A,G,L
Zartes, gekochtes Rindfleisch aus dem Tullnerfeld
auf Frühlingskräuterrahm, dazu ein Erdäpfelsterz

Land & Meer 21,- 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

Schweinemedailleurs „Florenz“ 16,50 A,G,L
Schweinemedailleurs mit Frischkäse gefüllt,
mit italienischem Rohschinken umhüllt,
gegrillt, in Cognac-Oberssoße,
dazu Kartoffel-Brokkolitascherl und Babykarotten



Salate



Caesar Salat mit Garnele 12,90 A,B,G

Knackige Blattsalate mit gebratenen Garnelen, Parmesan-Spänen, Kräuter-Croutons und würzigem Caesar-Dressing

Mozzarella di Bufala & Tomate 8,20 G,H

mit Blattsalaten und Basilikum-Pesto

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

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

Geflügelsalat „Asia“ 8,80 C,G,M

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

Gebäck per Stück 1,20 A,N

Semmel, Wachauerlaberl, Salzstangerl, Kornspitz



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 7,20 A,C,G,L,N
vegetarisch
Korn-Weckerl, gefüllt mit hausgemachtem
Gemüseschnitzerl in Sesampanier, Rohkostgemüse, Blattsalat,
Kräuter und Cocktailsoße

Matrosenbaguette 8,80 A,F,G
Frisch gebackenes Baguette, mit knackigen Salaten, gegrillten, mit Sojasoße
marinierten Geflügelstreifen und geröstetem Zwiebel, Cocktailsoße

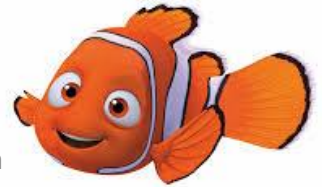
Schwammerlbaguette 8,80 A,F,G vegetarisch
Frisch gebackenes Baguette, mit knackigen Salaten, gegrillten, mit Sojasoße
marinierten Pilzen und geröstetem Zwiebel, Cocktailsoße

Gebäck per Stück 1,20 A,N
Semmel, Wachauerlaberl, Salzstangerl, Kornspitz

Für kleine und große Kinder, ...



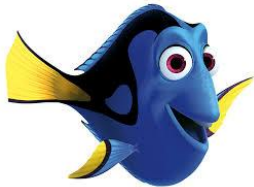
Mini-Kapitäns-Schnitzerl 6,80 A,C,L
kleine Kapitän hat großen Hunger und stärkt sich mit einem kleinen Wiener Schnitzerl vom Huhn, mit Pommes frites, Salatgarnitur und Ketchup.



Fischli „Nemo“ 5,80 A,C,D,L
sucht seine Freundin Dori und bringt ihr als Geschenk Fischstäbchen mit Pommes frites, Ketchup und Kartoffelsalat mit.

Grillwürstel „Fabius“ 5,50 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, Schnittlauch-Rahm oder Cocktailsoße

Steak House fries 3,80
mit Ketchup

Süßes



Topfensoufflé 6,80 A,C,G

Luftiges Soufflé, mit Rohrzucker karamellisiert, 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



Aperitif

Sekt „Haus Österreich“ 0,1l 3,50
Winzer Kreams, extra brut
Pur oder wahlweise
mit Orangensaft oder Holunderblütensirup

Frizzante „Rosé“ 0,1l
Weingut Holzer, Nußdorf 3,30



Julius Meinl

Kaffee, Schokolade, Tee, ...

Espresso oder Kleiner Brauner 2,50
Espresso doppio oder Großer Brauner
3,50

Melange 3,10

heiße Milch, Schlagobers oder macchiato

Verlängerter 2,90

schwarz oder macchiato

Cappuccino 3,30

Verlängerter schwarz, Schokopulver,
Schlagobers oder macchiato

Häferkaffee 3,30

Verlängerter, viel heiße Milch,
Schlagobers oder macchiato

Café Latte 3,40

Espresso, heiße Milch, Milchschaum

Heiße Schokolade 3,30

Schlagobers oder Milchschaum

Tee 2,10

Schwarz – Grün – Früchte – Pfefferminze
Kamille – Kräuter

Natursäfte

Weingartenpfirsich-Nektar 0,25 l 3,40

Apfel mit Karotte naturtrüb 0,25 l 3,-

Apfelsaft naturtrüb 0,25 l 3,-

Blauer Traubensaft 0,25 l 3,-

Frühstücks-Arrangement

Donaurestaurant Frühstück 15,50

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

Kleines Frühstück 5,90

Heißgetränk
2 Gebäck - Butter
hausgemachte Marillenmarmelade

Großes Frühstück 8,90

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

Vital Frühstück 8,90

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

Italienisches Frühstück 10,50

Heißgetränk
2 Gebäck - Butter
Prosciutto - Mozzarella
Cocktailtomaten - Orangensaft

Frühstück für kleine Piraten 4,50

Heiße Schokolade
Marillen-Marmeladesemmel



Alles auch einzeln möglich, ...

Butter 1,10

hausgemachte Marillen-Marmelade
oder Blüten-Honig 1,30

Schinken 2,60

Käse 2,60

Schinken und Käse 3,20

Ham & Eggs 2 Eier 4,40

Ham & Eggs 3 Eier 5,80

1 Weiches Ei 1,30

1 Spiegel-Ei 1,30



Semmel oder Kornspitz
mit Butter 1,90

Semmel oder Kornspitz
mit hausgemachter
Marillen-Marmelade 2,10

Semmel oder Kornspitz
mit Schinken 2,80

Semmel oder Kornspitz
mit Käse 2,80

Semmel oder Kornspitz
mit Schinken und Käse 3,20

Gebäck 1,20

Semmel, Kornspitz,
Salzstangerl, Wachauer-Laberl

