

DoN

im
VIP Terminal
Vienna

Speisekarte

Menu

Don
appétit!

DON.AT

Herzlich Willkommen

im
VIP Terminal

DoN freut sich Sie kulinarisch betreuen zu dürfen!

DoN is happy to be of service!



Auf den folgenden Seiten finden Sie Ihr inkludiertes Angebot.

The following pages outline our inclusive offer.



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt.

We hope you have a pleasant stay.

Delicious or Nothing

DON.AT

Bar Drinks

COFFEE

Espresso
Verlängerter
Großer Brauner

Espresso
Espresso with water
Double espresso with milk

Melange, Cappuccino oder Café Latte
servieren wir Ihnen
gerne in Ihre Lounge.

Viennese coffees, Cappuccinos or
Café Lattes are served in your lounge.

TEA

Ronnefeldt Tee
Grüner Blatt-Tee
Schwarzer Blatt-Tee (BIO)
Grüner Blatt-Tee mit Jasmin
Früchtetea Erdbeer-Himbeer

Ronnefeldt Tea
Loose green tea
Loose black tea (BIO)
Loose green tea with jasmine
Strawberry & raspberry tea

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Gasteiner Mineralwasser
still und prickelnd
Pago Fruchtsäfte
Coca Cola | Cola Cola light
Fever Tree Tonic Water
Red Bull
Kombucha
Almdudler

Gasteiner mineral water
still and sparkling
Pago fruitjuices
Coke | Coke light
Fever Tree Tonic Water
Red Bull
Kombucha
Almdudler

Bar Drinks



BEER

Heineken
Zipfer Urtyp



CHAMPAGNE

Moet Mini



SPIRITS

Johnnie Walker Whisky
Gordon's Dry Gin
Absolut Vodka
Rémy Martin Vsop Cognac



WINES

Wiener Gemischter Satz DAC 2016
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Heiligenstadt – Nußdorf, Wien

Wiener Trilogie
Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf, Wien

Als kleinen Gruß aus der Küche
servieren wir Ihnen eine Auswahl
an Bar Snacks.

A selection of bar snacks
will be served.
Greetings from the kitchen!

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Zusatzangebot.

The following pages outline our additional offers.



Genießen Sie unsere speziell kreierten Gerichte und verwöhnen Sie sich mit Österreichischen Spitzenweinen und internationalen Spirituosen.

Enjoy our special dishes and treat yourself to some Austrian premium wines and international spirits.



Don
appétit!

wünscht Ihnen DoN | from the DoN team.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen!

For Information on ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances, please ask our staff!

Check-in

Wiener Frühstück

Wachauer Marillenmarmelade
Honig | Butter
Auswahl an Jourgebäck & Croissant € 4,50

Viennese Breakfast

Wachauer apricot jam
honey | butter
selection of small bread & croissant

DoNs Frühstück

Wachauer Marillenmarmelade
Honig | Butter
Leberaufstrich | weiches Ei
Beinschinken & Camembert
Auswahl an Jourgebäck & Croissant € 6,50

DoNs Breakfast

Wachauer apricot jam
honey | butter
liver pâté | soft-boiled egg
ham & camembert
selection of small bread & croissant

Vitales Frühstück

Knuspermüsli | Obstsalat € 5,50

Vital Breakfast

muesli | fruit salad

Take-off

Feine Hühnerleber-Praline mit Marille

Preiselbeer-Kumquat-Soße
mit Waldviertler Whiskey | Brioche

€ 6,90

Truffled Chicken liver parfait with apricot

cranberry-kumquat-sauce
with austrian whiskey | brioche bun

Tafelspitzszülchen

Blattsalate | Vinaigrette
Lauwarmes Jourgebäck

€ 6,50

Prime boiled beef aspic

leaf salad | vinaigrette
warmed small bread rolls

Rollmops vom Hering auf Safran-Kraut

Hausgemachtes Safrankraut
Brotkörberl

€ 8,50

Herring Roll mops on Safran-cabbage

Homemade safran cabbage
selection of small bread

Quinoasalat

Granatapfel | Feta
Traubenkernöl | Apfelbalsam
Auswahl an Jourgebäck

€ 6,80

Quinoa salad

pomegranate | feta cheese
grape seed oil | apple cream
selection of small bread

Spitzpaprikaschaumsuppe

Gartenkresse | Tourinos

€ 5,50

Foamy sweet peppers soup

garden cress | Tourinos

Wiener Suppentopf

Rindssuppe | Gemüse
Butternockerl oder Frittaten

€ 4,50

Jar of viennese soup

beef broth | vegetables
with buttered nogs or sliced pancakes

Take-off

Gulaschsuppe

Jourgebäck

€ 5,50

Goulash soup

selection of small bread



Wiener Backhenderlstreifen

Blattsalat | Sauce Tartar

€ 9,10

Viennese chicken escalope strips

leaf salad | sauce tartar



Würstel-Potpourri

Weißwurst

Frankfurter | Debreziner

Kren | Muskatsenf

Jourgebäck

€ 5,50

Sausage-Potpourri

Bavarian veal sausage

frankfurter | debreziner

horseradish | nutmeg mustard

selection of small bread



Sacherwürstel

Kren | Senf

Jourgebäck

€ 5,90

Sacher sausage

horseradish | mustard

selection of small bread



Toast

Beinschinken & Emmentaler

Putenschinken & Emmentaler

Käse

Erdäpfelchips

Ketchup aus getrockneten Tomaten

€ 5,40

Toasties

Ham & Emmentaler cheese

Turkey ham & Emmentaler cheese

Cheese

potatoe chips

ketchup from sun dried tomatoes



Salami, Edamer & Chili

Vollkorntoast

Erdäpfelchips

Ketchup aus getrockneten Tomaten

€ 5,40

Salami, edamer cheese & chili

whole grain toast

potato chips

ketchup from sun dried tomatoes

In-flight

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute

Kartoffelspalten | Zitrone

€ 10,50 | € 13,50

Viennese Escalope from pork or turkey

potatoe wedges | lemon

Hausgemachtes Kalbsgulasch

Obershaube
Butterspätzle

€ 12,80

Homemade Veal goulash

cream
buttered swabian noodles

Gemüse Curry

Duftreis | gerösteter Sesam

€ 11,80

Vegetable Curry

fragrant rice | roasted sesame

Krenfleisch von der Forelle

Gemüse | Salzkartoffeln

€ 12,80

Trout with horseradish

vegetables | salty potatoes

Penne Pomodore

Parmesanobel | Kresse

€ 9,80

Penne Pomodore

parmesan | cress

Landing

Käseplatte vom Schärddinger Affineur

Feigensenf | Butter
Jourgebäck

€ 9,80

Cheese platter from Schärddinger Affineur

fig mustard | butter
small bread rolls

Mousse von der Zartbitterschokolade

Erdbeermark

€ 5,50

Bittersweet chocolate mousse

strawberry puree

Warmer Apfelstrudel Warmer Topfenstrudel

Vanillesauce | Schlagobers

€ 5,50

warm applestrudel warm curd-cheese strudel

vanilla sauce | whipped cream

DoN's Sachertorte

Schlagobers

€ 4,10

DoN's Sachertorte

whipped cream

Karamellierter Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster

€ 6,20

Caramelised Emperor's pancake

stewed plums

Schokoladensouffle heißer Schokoladenspiegel

€ 5,50

Chocolate soufflé hot melted chocolate mirror

From the cellar

A U S T R I A N W H I T E W I N E S

Wiener Gemischter Satz DAC 2016	0,75 l	€ 35,00
Weingut Mayer am Pfarrplatz	0,375 l	€ 22,00
Heiligenstadt – Nußdorf, Wien		
MARKOWITSCH Chardonnay 2016	0,75 l	€ 35,00
Weingut Gerhard Markowitsch	0,375 l	€ 22,00
Göttlesbrunn, Carnuntum		
Grüner Veltliner Federspiel Terrassen 2016	0,75 l	€ 34,00
Domäne Wachau	0,375 l	€ 21,00
Dürnstein, Wachau		
Gelber Muskateller 2016 Steinriegl	0,75 l	€ 42,00
Weingut Wohlmuth	0,375 l	€ 26,00
Kitzeck – Fresing, Südsteiermark		
Riesling Strasser Tal Kamptal DAC 2015	0,75 l	€ 36,00
Weingut Johann Topf	0,375 l	€ 23,00
Straß, Kamptal		
Sauvignon Blanc Steirischer Spiegel 2016	0,75 l	€ 42,00
Weingut Polz	0,375 l	€ 26,00
Grassnitzberg, Südsteiermark		

AUSTRIAN RED WINES

Zweigelt 2015	0,75 l	€ 35,00
Zweigelt 2013	0,375 l	€ 22,00
Weingut Martin Pasler Jois, Neusiedlersee		
Wiener Trilogie 2013	0,75 l	€ 44,00
Wiener Trilogie 2014	0,375 l	€ 27,00
Weingut Fritz Wieninger Stammersdorf, Wien		
Blaufränkisch Hochäcker DAC bio 2014	0,75 l	€ 42,00
	0,375 l	€ 26,00
Weingut Franz Weninger Horitschon, Mittelburgenland		
Pinot Noir 2015	0,75 l	€ 42,00
	0,375 l	€ 26,00
Weingut Heinrich Hartl Oberwaltersdorf, Thermenregion		
St. Laurent bio 2014	0,75 l	€ 36,00
	0,375 l	€ 23,00
Weingut Johanneshof-Reinisch Tattendorf, Thermenregion		
Merlot Haidacker 2013	0,75 l	€ 55,00
	0,375 l	€ 36,00
Weingut Walter Glatzer Göttlesbrunn, Carnuntum		

Sparkling Wine & Champagne

DOM PÉRIGNON Vintage 2006	0,75 l	€ 225,00
VEUVE CLICQUOT	0,75 l	€ 99,00



Spirits

BLUE GIN Premium Austrian Dry Gin	0,35 l	€ 55,00
CHIVAS REGAL 12 years Blended Scotch Whisky	0,35 l	€ 55,00
BELVEDERE VODKA	0,35 l	€ 69,00

Unsere Services im VIP Terminal

CATERING

Von der individuellen kleinen Feier in der Abteilung bis zur großen Firmenveranstaltung bietet das Cateringservice maßgeschneiderte Angebote.

Die Vielfältigkeit reicht vom Brötchen bis hin zum Galadinner und wird auf die jeweilige Veranstaltung abgestimmt.



CONFERENCING

Unser umfangreiches Conferencing-Angebot begleitet Sie bei der Planung Ihrer Seminare und Besprechungen im VIP Terminal.

WIR BIETEN

- ◆ Tagungspausen Vormittag und Nachmittag
- ◆ Verschiedene Getränkepackages
- ◆ Halb- und Ganztagespauschalen



KONTAKT

CORPORATE GOURMET CATERING GMBH

Schönbrunnerstrasse 80/5 · A 1050 Wien

Tel. VIP Catering: +43 (0) 664 886 828 92

Tel. Restaurant: +43 (0) 664 886 829 00

catering.vipterminal@don.at

Tailored taste

Our Services in the VIP Terminal

CATERING

Whether there is a small gathering or a large business event our catering service offers a variety of packages. From sandwiches to gala dinners we tailor each event to your needs.



CONFERRNCING

Our broad conferencing-offer helps you with planing your seminars and meetings in the VIP terminal.

WE OFFER

- ◆ Day breaks mornings and afternoons
- ◆ A variety of drink packages
- ◆ Half- and whole day flat rates



CONTACT

CORPORATE GOURMET CATERING GMBH

Schönbrunnerstrasse 80/5 · A 1050 Wien

Tel. VIP Catering: +43 (0) 664 886 828 92

Tel. Restaurant: +43 (0) 664 886 829 00

catering.vipterminal@don.at

Tailored taste