



HERZLICH WILLKOMMEN

an einem Ort, an dem die Gedanken leichter werden
und die Zeit ihren eigenen Rhythmus findet.
Die Stadt rückt in den Hintergrund und macht Platz für
Freiheit, Weite und dieses besondere Lebensgefühl,
das nur am Wasser entsteht.

Offen, locker und voller Leichtigkeit –
ein Treffpunkt für alle, die das Leben genießen.

Willkommen im Bootshaus an der Alten Donau.

*Sonnenuntergang
ist unsere
Lieblingsfarbe*



CHECK OUT
OUR ENGLISH
MENU



dasbootshaus.at

SUMMERDRINKS & SUNDOWNERS

NON ALCOHOLIC
DRINKS

Aperol Spritz ◦	9.9	lessi Il Frizzante	8.5
Aperol, Prosecco, Soda, Orange		alkoholfreier Aperitivo aus Bitterorangen, Kirschen und Rhabarber	
Raspberry-Rhubarb Spritz ◦	9.5	lessi Spritz	9.5
Raspberry-Rhubarb Limo, Prosecco, Himbeeren		lessi Frizzante, Pink Grapefruit, Zitrone	
White Peach Bellini ◦	10.5	Ingwer-Limette Spritz	0,5 l 6.6
Weißer Pfirsich Nektar, Prosecco		Ingwer-Limettenlimonade, Soda	
Grapefruit Paloma	13,-	Rock Shandy	0,5 l 6.8
Topanito Tequila Blanco, Pink Grapefruit Soda, Limette		erfrischender Longdrink mit Ingwer-Limettenlimonade, Angostura, Zitrone, Soda	

SMALL PLATES

Bobo Fries GM	14.5	Clubhouse Tartar AGMO	22.5
Super Crunch Fries getoppt mit frisch geriebenem Parmesan und schwarzem Trüffelöl, serviert mit Trüffel-Mayo		Tartar vom Weiderind mit Avocadocreme, Sauerteigbrot und Butter	
Guacamole on Deck GO	14.5	Tacos al Pastor <i>vegan</i> AFO	12.5
knusprige Tortilla Chips mit Guacamole, frische Pico de Gallo Salsa und Limetten Sour Crème		mexikanische Tacos, vegan gefüllt mit marinierter Ananas und Limetten-Kräutersalat	
Pimientos de Padrón CO	14,-	Boquerones Fritos ACDO	16,-
scharf angebratene Paprikaschoten mit Smoky Sea Salt & Lemon Aioli		knusprig frittierte Ährenfische mit Lemon-Aioli	
Corn Ribs GO	12.5	Pink Grapefruit Stracciatella AG	21.5
knusprig frittiert mit Chili-Lime Seasoning und Jalapeno-Aioli		cremige Stracciatella di Burrata & Grapefruit-Kräutersalat mit gerösteten Pinienkernen und schwarzem Oliven Dust	
Artisan Bread A	4.5		
Sauerteigbrot mit NOAN BIO Olivenöl und Meersalzflocken			

*the perfect starter
to share*

Allergeninformation:

A: Glutenhaltiges Getreide | B: Krebstiere | C: Eier | D: Fisch | E: Erdnuss | F: Soja | G: Milch | H: Schalenfrüchte (Nüsse) | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesam | O: Sulfite | P: Lupinen | R: Weichtiere

SIGNATURE DISHES

Crispy Calamari ACOR 21,-

Wildfang Calamari mit Salt & Pepper Panade, Lemon-Aioli und Zitrone

Prawn Roll ABCGN 21.5

Black Tiger Garnelen, mariniertes Fenchel und Sriracha-Mayo im flaumigen Sesam-Brioche Bun

Blackened Lachsforelle DMO 29,-

am Plancha gebratenes Lachsforellenfilet mit Cajun-Marinade, crispy Corn Ribs, geflämmte Jungzwiebel & Ananas Salsa Verde

Crispy Fish Burger ACDGMO 25.5

mit Gurken-Dillrahmsalat & Coleslaw in einem hausgemachten Brioche Bun, dazu Super Crunch Fries & Sauce Tartare

Tagliata vom Entrecôte MO 45,-

300g Weiderind-Steak, medium-rare gegrillt mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Mostarda und Super Crunch Fries

Chef's Choice!

Unser Bootshaus Special of the Day.

Unsere Crew berät Sie gerne.

Add-on:

Super Crunch Fries 6.5

*We cook every dish with care
letting fresh ingredients and
rich flavors take the lead*

FISH & CHIPS

Crispy Zander ADGMO

crispy Panko Zander serviert mit Super Crunch Fries, Gurken-Dillrahmsalat & Lemon-Aioli

24.5

Classic Fish & Chips ACDGMO

Wildfang-Kabeljau im saftigen Backteig, mit Super Crunch Fries, Erbsendip, Sauce Tartare & Malt-Vinegar on the side

28.5



GREENS

Caesar Salad ACGMNO 17.5

knackiger Romanasalat mit Brioche Croûtons, Caesar Dressing und Parmesan

Citrus Garden Salad *vegan* FMO 21,-

erfrischender Kräutersalat mit mariniertem Fenchel, Orangen, veganem Feta, gerösteten Pinienkernen & Citrus-Vinaigrette

Add-ons:

Gebratene Hühnerbrust 7,-

Gegrillte Black Tiger Garnelen B 9,-

Vegan Roast Chicken AFO 23.5

vegane Hühnerkeule von der Pflanzerei auf Cabbage-Carrot Slaw, frischen Kräutern, Sauerteigbrot und herzhaftem Jus

DESSERTS

Creamy Tiramisu <small>ACGFO</small> cremigtes Tiramisu mit hausgebrühtem Espresso, Vanille-Mascarpone und luftigem Biskuit	9.5	Lemon-Meringue Guglhupf <small>ACG</small> Landtmann's bester Guglhupf mit erfrischendem Lemon-Curd, gebläht und mit Basilikumöl serviert	9.5
Blueberry Tartelette <small>AGF</small> zartes Tartelette mit Heidelbeer Spiegel, frischen Heidelbeeren, Mascarpone-Nockerl & kaltgepresstem Bio-Olivenöl	12,-	Fresh Fruit on the rocks	8.5

PASTRIES BY LANDTMANN'S ORIGINAL MANUFAKTUR

Crew Empfehlung!
Apfelstrudel AG 8.1

Add-on:
hausgemachtes Vanille-Softeis G 2.9
Schlagobers G 1.5

Vegane Mangotorte AFH 8.4
Haselnussboden, Mangocreame, Mangogele

Erdbeer-Kardinalschnitte *glutenfrei* CFG 8.4
Biskuit, Baiser, Erdbeerobercreme, Erdbeermarmelade

Bananenschnitte ACFGH 8.8
Schokobiskuit, Bananenmark, Vanillecreme, frische Banane

Landtmann's Original Guglhupf *laktosefrei* ACG 5.6
1 Stück vom besten Marmorguglhupf Wiens

Mini-Schaumrollen ACG 8.5
3 Stück Blätterteigröllchen, Schaumfüllung

*creamy
and delicious*

SOFT SERVE ICE CREAM

Vanilla-Raspberry AFG
hausgemachtes Vanille-Softeis mit frischen Himbeeren und Himbeermark
11,-

Matcha-Strawberry AFG
hausgemachtes Vanille-Softeis mit feinem Matcha & Erdbeerragout
11,-

Chocolate-Pistachio ACFGH
hausgemachtes Vanille-Softeis mit Schoko-Brownies und Pistaziensauce
11.5

Affogato AFG
hausgemachtes Vanille-Softeis, übergossen mit frisch gebrühtem Espresso
7.5

SMOOTHIES & JUICES

super foods

Summer Glow ✦✦ 10.5

BIO Kollagen, Mango, Passionsfrucht

Coconut Beach 10.5

Vegan Protein, Kokosnuss, Ananas,
Mango

Summer Breeze 9,-

Grüner Apfel, Banane, Kiwi

Green Detox 9,-

Ananas, Gurke, Orange, Minze

Red Power L 9,-

Rote Rübe, Mango, Sellerie, Ingwer

SOFTDRINKS

Bootshaus Iced Tea 0,5l 6.5

Heidelbeer, Basilikum, Green Tea

Hauslimonade 0,5l 7.1

Ingwer-Limette

Coca-Cola / Cola Zero 0,33l 5.9

* Enthält eine Phenylalaninquelle

Vöslauer Still 0,33l 5.3

Natürliches Mineralwasser 0,75l 7.9

Vöslauer Prickelnd 0,33l 5.3

Natürliches Mineralwasser 0,75l 7.9

Wiener Wasser 0,5l 2.5

SUMMER SODAS

Soda Zitron Classic* 0,25l 4.5

Zitrone, Soda 0,5l 5.8

Lemon Basil Fizz 0,5l 6.5

Zitrone, Basilikum, Soda

Rock Shandy 0,5l 6.8

erfrischender Longdrink mit Ingwer-
Limettenlimonade, Angostura,
Zitrone, Soda

feels like summer

Pink Grapefruit 0,5l 6.5

Pink Grapefruit, Minze, Limette, Soda

Ingwer-Limette Spritz 0,5l 6.6

Ingwer-Limettenlimonade, Soda

*Jugendgetränk

SUMMER SPRITZ

Aperol Spritz ◦	9.9
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Limoncello Spritz ◦	10.5
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	
Hugo ◦	9.5
Prosecco, Holunder, Minze, Limette	
Sarti Spritz ◦	10.5
Sarti, Prosecco, Soda, Limette	
Raspberry Rhubarb Spritz ◦	9.5
Raspberry-Rhubarb Limo, Prosecco	
White Peach Bellini ◦	10.5
Weißer Pfirsich Nektar, Prosecco	
lessi Il Frizzante <i>alkoholfrei</i>	8.5
alkoholfreier Aperitivo, Eiswürfel, Orange	
lessi Spritz <i>alkoholfrei</i>	9.5
lessi Frizzante, Pink Grapefruit, Zitrone	
Weißer Spritzer ◦	6.5
BIO Grüner Veltliner, Soda	

BEER

Ottakringer Helles A	0,3l	5.1
im 500L Kellerfass, frisch gezapft		
	0,5l	6.5
Ottakringer Bio-Zwickl Rot A	0,3l	5.2
ungefiltert, vollmundig,		
frisch vom Fass	0,5l	6.6
Schneider Weisse Original A	0,5l	6.6
Hefeweizen, Bernsteinfarben		
Citrus Radler A	0,3l	4.8
fruchtig, frisch, alkoholreduziert		
eiskalt vom Fass	0,5l	6.2
Null Komma Josef <i>alkoholfrei</i> A	0,5l	6.4
alkoholfreies Bier, süffig, hopfig		

We'll drink
to that!

BUBBLES

„Landtmann 1873 Edition“ Prosecco DOC ◦

Case Bianche, Toskana -
Großartig perlender Prosecco von
unseren Freunden. Perfekt für
die besten Tage im Leben.

0,1l 7.2 0,75l 14.3,-

Kattus Organic Rosé Sekt ◦

Der vegane BIO Rosè begeistert
mit seinem feinfruchtigem Aroma.

Ein nachhaltiges Erlebnis
für jeden Anlass.

0,75l 4.3,-

LAURENT PERRIER CHAMPAGNER

La Cuvée Brut ◦

Ein Champagner mit großer
Finesse, delikater Säure und
feinen Perlen. Ab und zu darf man
sich etwas gönnen.

Fl 0,2l 3.3,- Fl 0,75l 10.5,-

Cuvée Rosé ◦

Feine Beerennoten und
zartes Rosa machen diesen
Champagner besonders elegant.

Fl 0,75l 12.5,-



WHITE WINE

Grüner Veltliner 2025 Bio

Urbanhof, Niederösterreich FI 0,75 l 36,-

„Merus“ Pinot Grigio 2025

Tiefenbrunner, Südtirol FI 0,75 l 40,-

Gemischter Satz 2025

Mayer am Pfarrplatz, Wien FI 0,75 l 40,-

Sauvignon Blanc 2025

Salomon & Andrew, Malborough FI 0,75 l 42,-

Grüner Veltliner

„Fass 4“ 2025 Bio FI 0,75 l 48,-

Weingut Ott, Niederösterreich

Chardonnay Morillon

„Muschelkalk“ 2023 FI 0,75 l 43,-

Tement, Südsteiermark

Benje Blanco 2024 FI 0,75 l 43,-

Envinate, Spanien

ROSÉ

See Rosé 2025 Bio

Pia Strehn, Burgenland FI 0,75 l 38,-

M Rosé 2024

Château Minuty, Provence FI 0,75 l 42,-

Magnum FI 1,5 l 82,-

RED WINE

Zweigelt 2025 Bio

Urbanhof, Niederösterreich FI 0,75 l 36,-

Chianti „Sassocupo“

2023 Bio FI 0,75 l 40,-

Buccia Nera, Toskana FI 0,75 l 40,-

Enemigio Mio 2024 Bio

Casa Rojo, Jumilla FI 0,75 l 42,-

SUNDOWNER

Gin Tonic 12,5

Malfy Gin Rosa, Fever Tree
Mediterranean Tonic, Zitrone

Vodka Lemon Basil 12,5

Absolut Vodka, Zitrone,
Basilikum, Soda

Grapefruit Paloma 13,-

Topanito Tequila Blanco,
Pink Grapefruit, Limette

Dark & Stormy 13,-

Panama Dark Rum,
Fever Tree Ginger Beer, Limettensaft

Ron Abuelo 7 Años 8,-

Panama Dark Rum

Limoncello auf Eis 7,-

Averna auf Eis 7,-

Zu jedem 1/8 l Wein servieren wir ein Glas Wiener Wasser, zu jeder 0,75 l Flasche Wein servieren wir eine Karaffe Wiener Wasser.

COFFEE & TEA

Espresso / Doppio _G	4.2 / 6,-	Matcha Latte _G	7.6
Espresso Macchiato _G	4.5	Früchte Tee BIO	5.5
Cappuccino _G	6,-	Bergkräutertee BIO	5.5
Flat White _G	6,-	Schwarztee BIO	5.5
Gekühlter Kaffee _G	8,-	Grüner Tee BIO	5.5
Wiener Eiskaffee _{AFG}	9.5	Iced Chai Latte _G	7.5
Affogato al Caffè _{AFG}	7.5	Iced Matcha Latte _G	7.6

ICE COLD CLASSICS



Vanilla Chai Latte _{AFG} 9.5
gekühlter Chai Latte, Vanille-Softeis, Schlagobers

Wiener Eiskaffee _{AFG} 9.5
gekühlter Kaffee, Vanille-Softeis, Schlagobers

Affogato al Caffè _{AFG} 7.5
hausgemachtes Vanille-Softeis übergossen mit frisch gebrühtem Espresso



LET'S CELEBRATE

Ihre Feier im Bootshaus

Landtmann Das Bootshaus bietet Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis bei schönstem Ambiente. Ob Feiern mit der Familie, Firmenveranstaltungen, Geburtstags- oder Weihnachtsfeiern. Offen, ungezwungen und gemütlich ist es ein Ort für alle, die diese einzigartige Atmosphäre schätzen - im gemütlichen Restaurant oder am Steg direkt am Wasser.

Unsere erfahrene und professionelle Crew begleitet Sie vor und während des Events und berät Sie gerne. Kommen Sie bei Fragen einfach direkt auf uns zu.

ALLE INFOS



dasbootshaus.at/de/Feiern



SCHENKEN SIE GENUSS
& GEMEINSAME ZEIT



Bereiten Sie Ihren Lieben oder Kollegen Freude mit Gutscheinen der Familie Querfeld. Gleich hier in Landtman das Bootshaus kaufen oder online bestellen.

*Hier
Gutschein
bestellen*



NAPOLEON

CAFE
LANDTMANN
Wien 1873

LANDTMANN
DAS BOOTSHAUS
~ ALTE DONAU ~

Cafe
Mozart

CAFE
MUSEUM

LANDTMANN'S
- ORIGINAL -
CAFE & TORTENSHOP

CROSS
FIELD'S
AUSTRALIAN PAstry



EINE FAMILIE, 8 BETRIEBE

Wir, die Familie Querfeld, betreiben neben den Innenstadtcafés Café Landtmann, Café Mozart und Café Museum weitere Gastronomiebetriebe in Wien: unter anderem das Bootshaus an der Alten Donau, das Crossfield's Australian Pub sowie Landtmann's Original Café & Tortenshop in Alterlaa und das Gasthaus Napoleon in Kagran. In unserer Landtmann's Original Manufaktur werden der berühmte Landtmann's Original Guglhupf, Wiener Mehlspeisen, Torten und Desserts u.a. für die Restaurants & Kaffeehäuser sowie den Landtmann's Original Onlineshop produziert.





CHECK OUT
OUR ENGLISH
MENU

dasbootshaus.at