

Der Kursalon Wien

Dort, wo sich die Wiener Ringstraße an das Grün des Stadtparks lehnt, wurde Mitte des 19. Jahrhunderts eines der exklusivsten und prachtvollsten Gebäude Wiens im Stil der italienischen Renaissance errichtet: der Kursalon. Kaiser Franz Josef I. hatte 1857 verfügt, die alten Befestigungs- und Verteidigungsanlagen zu schleifen und die Ringstraße im Zuge der notwendig gewordenen Stadterweiterung zu errichten. Der angrenzende, 65.000 m² große Stadtpark, 1862 eröffnet, wurde im Stil eines englischen Landschaftsparks nach Plänen des Landschaftsmalers Josef Selleny angelegt. Der Kursalon, nach den Plänen von Johann Garben erbaut, sollte den Erholungswert des Stadtparks durch das Angebot von Wassertrinkuren erhöhen. Nach seiner Fertigstellung im Jahr 1867 kam es jedoch bald zu einer anderen Nutzung: 1868 fand das erste Konzert von Johann Strauss statt. Schnell wurde der Kursalon mit seinen Tanzveranstaltungen und Promenadenkonzerten zum Treffpunkt der Wiener Gesellschaft, die hier Walzerseligkeit und Lebenslust zelebrierte. Der Kursalon Wien ist nun unter der Leitung von Josip Susnjara ein ebenso angesehenes wie beliebter Treffpunkt für Veranstaltungen in exklusivem Ambiente.

The Kursalon Wien

Where the Vienna Ring Boulevard meets the green of the City Park, one of the most exclusive and splendid buildings of Vienna was constructed in the mid 19th Century in the style of the Italian Renaissance: the Kursalon. In 1857, Emperor Franz Josef I had ordered that the old fortifications should be razed to the ground, and the Ring Boulevard should be built as part of the necessary expansion of the city. The adjacent 65,000 m² City Park, opened in 1862, was laid out in the style of an English landscaped park to the design of the landscape painter Josef Selleny. The Kursalon, built according to Johann Garben's plans, was intended to increase the recreational value of the City Park by offering curative waters to drink. But after its completion in 1867, it soon experienced a change of use: in 1868 the first concert featuring compositions by Johann Strauss took place. The Kursalon, with its dances and promenade concerts, rapidly became the meeting place for Viennese society, who celebrated the cult of the waltz and joie de vivre. The Kursalon Wien, now under the management of Josip Susnjara remains, just as in earlier times, a respected and beloved rendezvous for events in exclusive surroundings.



schaumweine•sparkling wines (O)

	<i>0.1l</i>	<i>0,75l</i>
Kursalon Haussekt Frizzante	6.20	38.50
Gianni Prosecco DOC Spumante	6.20	38.50
Mumm Champagne Cordon Rouge Brut	10.30	71.00
Mumm Champagne Rose Brut	13.40	93.00

aperitif•welcome drinks (O)

		<i>Glas</i>
Lillet Spritz		6.20
Aperol Spritzer		5.40
Wiener Spritzer , <i>Gemischter Satz, Burschik`s Vermouth Rot, Soda</i>		5.80
Campari Orange		6.80
Kir Royale, <i>Creme de Cassis</i>		7.80
Spritzer, <i>weiß/rot</i>	<i>1/4</i>	3.80
Muscato Perlwein, <i>Triebaumer, Rust</i>	<i>1/8</i>	5.40
Mirtillo Lemon , <i>Heidelbeerlikör, Bitter Lemon</i>		4.50



säfte•juice•alkoholfrei•soft drinks

Gepresster Orangensaft (O)	0,25l	4.80
Apfelsaft, 100% naturtrüb aus dem Weinviertel (O)	0,25l	3.80
Römerquelle Mineralwasser prickelnd/still	0,33l	3.20
	0,75l	6.80
Rauch Fruchtsaft, Orange, Apfel, Johannisbeere, Mango, Ananas, Marille (O)	0,20l	3.60
Rauch Eistee, Zitrone, Pfirsich	0,33l	3.60
Coca Cola, Coca Cola Light	0,33l	3.60
Almdudler, Sprite	0,33l	3.60
Schweppes, Tonic Water, Bitter Lemon	0,20l	3.60
Fentiman's, Rose Lemonade	0,275l	6.40
Red Bull	0,25l	4.90

biere•beer (A)

Stiegl Pils	0,30l	3.70
	0,50l	4.90
Stiegl Radler Zitrone	0,33l	3.70
Stiegl Weisse, naturtrüb	0,33l	3.80
Warsteiner Premium, alkoholfrei	0,33l	3.70



weiss•white wine (O)

Grüner Veltliner 2014, „AWC Silbermedaille“, Pittner, Weinviertel	4.60	26.00
Gemischter Satz 2015, Fuhrgassl Huber, Wien	4.60	26.00
Gelber Muskateller 2014 Schwarzböck,, Niederösterreich	4.90	29.00
Chardonnay 2014, „Sätzen“, Fritz , Weinviertel	5.80	35.00
Sauvignon Blanc 2015, „halbtrocken“, Weingut Mate, Burgenland	4.90	29.00

2011 • 0,7l

Pinot Blanc „Classic“, Georgiberg, Südsteiermark		34.00
--	--	-------

2012 • 0,7l

Bianco di Custoza, I Gadi, Venetien		26.00
Greco di Tufo, Feudi di San Gregorio, Kampanien		38.00

2013 • 0,7l

Gelber Muskateller, „Klassik“, Gross,, Südsteiermark		28.50
--	--	-------

2014 • 0,7l

Sauvignon Blanc „Classique“, Skoff, Südsteiermark		38.00
Sauvignon Blanc, „Kroissberg“, Zahel, Wien		35.00
Riesling Federspiel „Terrassen“, Domaine Wachau		38.00

rosé•rosé wine (O)

2013 Blanc de noir „Dürnberg“, Weinviertel		28.50
2015 Blaufränkisch « Weiss gekeltert » Weingut Mate, Burgenland	4.90	28.00

süsswein•dessert wine

Muscato Perlwein, Triebaumer, Rust		0,75 l	33.00
Sämling Beerenauslese, Münzenrieder, Apetlon	1/16	0,375 l	5.20 32.00



rot•red wine (0)

Zweigelt 2014, „AWC Silbermedaille“, Pittner, Weinviertel	4.60	26.00
Blaufränkisch Klassik 2011 , Weingut Mate, Burgenland	4.80	28.50
Cabernet Sauvignon 2014, Scheiblhofer, Burgenland	5.90	33.00
Cuvee Wr. Trilogie 2012, Wieninger, Wien	6.20	35.00
Merlot Golser Selektion 2012, Gsellmann, Burgenland	6.40	39.00

2009 • 0,7l

Blaufränkisch „Hochäcker DAC“, Weninger, Burgenland		34.00
Blaufränkisch „Vitikult“, Heinrich, Burgenland, 90 Falstaff Punkte		36.00

2010 • 0,7l

Zweigelt „Hackenberg“, Kroiss, Wien		36.00
-------------------------------------	--	-------

2011 • 0,7l

Zweigelt Georgiberg, Südsteiermark		32.00
Cuvée„Heideboden“, Nittnaus, Burgenland, (BF,ME)		48.00
Chianti „Evoluto“, Villa Trasqua, Toskana		34.00

2012 • 0,7l

Zweigelt Heideboden, Gsellmann, Gols		32.00
Sankt Laurent „Reserve“, Zahel, Wien		41.00
Pinot Noir „Reserve“, Aumann, Thermenregion		37.00

2013 • 0,7l

„Pannobile“, Nittnaus, Burgenland, (ZW,BF)		51.00
Cuvee „Big John“, Scheiblhofer, Burgenland, (ZW,CS,PN)		38.50
Antinori, Villa Antinori, Toskana, (SY,SV,ME,CS)		42.00



kaffee•coffee

Aus dem Hause Meinl in Wien

Espresso, kleiner Brauner (G)	3.20
Espresso Doppio, großer Brauner (G)	4.40
Verlängerter (G)	3.90
Latte Macchiato (G)	4.40
Cappuccino, original mit Schlag (G)	4.10
Wiener Melange (G)	3.90
Maria Theresia Kaffee mit Orangenlikör (G)	6.80
Kursalon Kaffee mit Marillenlikör (G)	6.80
Mozart Kaffee mit Mozartlikör(G,H,E)	6.80

teevariation•tea selection

Aus dem Hause Meinl in Wien

Darjeeling, Earl Grey, Grüntee	
Früchtetee, Kamille, Pfefferminz, Rooibos	<i>je Kanne</i> 4.20



gin•tonics

	<i>4 cl</i>
Bulldog London Dry Gin & Schweppes Tonic Water	8.20
Hendrick's Gin Scotland & Fentimans Tonic Water	10.40

whiskey•whisky

	<i>4 cl</i>
Chivas Regal 12 years Scotch Whisky	7.90
Glenlivet 12 years Single Malt Whisky	9.40
Wild Turkey 8 years Bourbon Whiskey	7.60
Jameson Irish Whiskey	7.60
Canadian Club Whisky	7.70

digestives•spirits

	<i>2 cl</i>
Wieser Edelbrand Williamsbirne, Zwetschke, Marille	5.50
Poli „Sarpa Barrique“ Grappa	5.60
Poli „Morbida“ Grappa	5.60
Averna	4.20
Fernet Branca	4.20
Martini <i>dry, bianco 5cl</i>	4.20
Amaretto <i>4cl</i>	6.00
Baileys <i>4cl</i>	6.80
Absolut Vodka	3.80
Stolichnaya Vodka <i>4cl</i>	4.40
Stolichnaya Elite Vodka <i>4cl</i>	10.00
Grey Goose Vodka	5.00
Havanna Club 3 Anos Rum	4.40
Courvoisier VSOP Cognac	6.40
Pere Magloire Fine Calvados	5.50



Allergeninformation

Glutenhaltiges Getreide = **A**
Krebstiere = **B**
Ei = **C**
Fisch = **D**
Erdnuss = **E**
Soja = **F**
Milch oder Laktose = **G**
Schalenfrüchte Nüsse = **H**
Sellerie = **L**
Senf = **M**
Sesam = **N**
Sulfite = **O**
Lupinen = **P**
Weichtiere = **R**

Information for allergene labeling

Cereals containing gluten = **A**
Crustaceans = **B**
Eggs = **C**
Fish = **D**
Peanuts = **E**
Soya = **F**
Milk & Lactose = **G**
Nuts = **H**
Celery = **L**
Mustard = **M**
Sesame seeds = **N**
Sulphur dioxide = **O**
Lupin = **P**
Molluscs = **R**

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-LMIV 1169/2011) mittels oben angeführten Kurzbezeichnungen in allen unseren Speisekarten. Es gibt aber darüber hinaus auch noch andere Stoffe die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt wenn die die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung der Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Allergene enthalten sein.

The labelling of the 14 main allergenes takes place according to law (EU-LMIV 1169/2011) through labelling above in all our menus. Furthermore there exist also other substances that can trigger allergies or intolerances.

These specific allergenes are mentioned, if they are contained in a meal. Despite careful preparation of our dishes it is possible that they contain traces of other allergenes.