



Vorspeisen•Starters

Beef Tatar

14.50

Garnele • Avocado • Brioche
beef tatar • prawns • avocado • brioche
(A,C,B,M,O)

Kleine Käsevariation

7,60

Nüsse • Trauben
small cheese variation • nuts • grapes
(G,E,H)

Carpaccio vom Rind

11.80

getrüffelte Selleriecreme • knackiger Vogerlsalat
beef carpaccio • truffled celery cream • crispy lamb's lettuce salad
(M,O,G)

Couscous

6.80

Babysalat • Tomaten Salsa
couscous • baby salad • tomato salsa
(A,L)

Suppen•Soups

Kürbissuppe VEGAN

5,20

pumpkin soup
(O)

Klare Rindsuppe mit Einlage nach Wahl

4.40

Fadennudel oder Leberknödel
beef bouillon • fine noddles or liver dumpling
(A,C,G,L,M,O)

Topinambur-Cremesuppe • Walnussöl • Kräuterschaum

4,40

creamy Jerusalem artishokes soup • walnut oil • herbs foam
(G,O)

Couvert • gemischtes Gebäck • Aufstrich

2.50

cover charge • mixed bread • spread
(A,C,G,O)





Hauptgang • Main Dish

<u>Wiener Schnitzel vom Kalb</u>	19,20
Petersilien Erdäpfel <i>“viennese” baked escalope of veal • parsley potatoes</i> (A,C,G,)	
<u>Gebratenes Filet vom Lachs</u>	16.80
Zweierlei von der Pastinake • Honig-Radischen <i>grilled fillet of salmon • duet of parsnips • honey-radish</i> (A,C,G,D)	
<u>Wolfsbarsch</u>	17,40
Rote Rüben-Polenta • Krenschaum • glasierter Stangensellerie <i>sea bass • red beet-polenta • horse-radish foam • glazed cellery</i> (G,D,C)	
<u>Gebratener Kalbstafelspitz</u>	16.80
Cremiges Pilz Risotto • Karotten-Lauch Gemüse <i>roasted tranches of veal • creamy mushroom risotto • carrot-leak vegetables</i> (G,O)	
<u>Gemüsetascherl</u>	12,70
Pastinakenpüree • Gemüsejulienne <i>vegetable turnovers • mashed parsnips • vegetable julienne</i> (L,A,O)	
<u>Rib Eye 220g</u>	23,50
Dophine Kartoffel • gegrillte Speckfisolen <i>dophine potatoes • grilled bacon-green beans</i> (A,C,G,O)	
<u>Ricotta Ravioli</u>	9,80
Spinat • Kirschtomaten <i>ricotta ravioli • spinach • cherry tomatoes</i> (A,C,G,O)	





Vegane Speisen • Vegan dishes

Veganes Menü

<i>Cous Cous • Babysalat • Tomatensalsa</i> <i>Cous Cous • baby salad • tomato salsa</i> <i>(A,L)</i>	6.80
<i>Bärlauchsuppe • Tomaten Pesto</i> <i>wild garlic soup • tomato pesto</i> <i>(O)</i>	4.80
<i>Gemüsetascherl • Pastinaken Püree • Gemüse Julienne</i> <i>vegetable turnovers • mashed parsnips • vegetable slices</i> <i>(A,L,O)</i>	12,70
<i>Marinierte Früchte • Baumhonig</i> <i>marinated fruits • honey</i> <i>(O)</i>	5,80
<i>3 Gang Menü • mit Suppe: 3 course menu • with soup:</i>	22,50
<i>3 Gang Menü • mit Vorspeise: 3 course menu • with starter:</i>	24,50
<i>4 Gang Menü /4 course menu:</i>	28,50





Candle•light•dinner

Amuse-gueule

Carpaccio vom Rind • getrüffelte Selleriecreme • knackiger Vogerlsalat
beef carpaccio • truffled celery cream • crispy lamb's lettuce salad
(O,M,G)

Topinambur-Cremesuppe • Kräuterschaum • Walnussöl
creamy Jerusalem artishokes soup • herbs foam • walnut oil
(G,O,H)

Gebratenes Filet vom Lachs • zweierlei von der Pastinake •
Honig-Radieschen
grilled filet of salmon • duet of parsnips • honey-radish
(D,G,A,C)

oder/or

Gebatener Kalbstafelspitz
cremigtes Pilz Risotto • Karotten-Lauchgemüse
roasted tranches of veal • creamy mushroom risotto • carrot-leek vegetables
(G,O)

Schokokuchen • cremiger Himbeerschaum
chocolate cake • creamy raspberry foam
(G,O)

3-Gang Menü • mit Suppe • 3-course with soup	34.50
3-Gang Menü • mit Vorspeise • 3-course with starter	37.50
4-Gang Menü • 4-course menu	42.50
Couvert • Cover charge	2.50



Süßspeisen • Desserts • Torten • Cakes

Schoko-Passionsfruchtschnitte • Passionsfruchtsorbet <i>slice of chocolate-passion fruit cake • passion fruit sherbet</i> (A,G,O,E,H)	8.70
Schokokuchen • cremiger Himbeerschaum <i>chocolate cake • creamy raspberry foam</i> (A,G,C)	8.80
Erfrischendes Limettenmousse • Apfelkompott <i>fresh lime mousse • apple compote</i> (G,O)	5.80



Johann Strauss Torte <i>johann Strauss cake • house- cake</i> (A,G,H,E,C)	4,80
---	------



Sachertorte • Schlagobers <i>traditional « Sacher » cake • whipped cream</i> (A,G,H,C,R)	4.80
--	------



Apfelstrudel <i>apple strudel</i> (A,H)	4.50
---	------



Topfenstrudel <i>curd cheese strudel</i> (A,C,G,H)	4.50
--	------



allergeninformation • information for allergen labelling

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

Eine Nennung erfolgt, wenn 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 also exist 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.

Glutenhaltiges Getreide = A = Cereals containing gluten
Krebstiere = B = Crustaceans
Ei = C = Eggs
Fisch = D = Fish
Erdnuss = E = Peanuts
Soja = F = Soy
Milch oder Laktose = G = Milk & Lactose, dairy products
Nüsse = H = Nuts
Sellerie = L = Celery
Senf = M = Mustard
Sesam = N = Sesame seeds
Sulfite = O = Sulphur dioxide
Lupinen = P = Lupin
Weichtiere = R = Molluscs



Werte Gäste!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir in unserem a la carte Restaurant mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Schweinefleisch:	Fleisch aus Österreich
Rindfleisch:	Fleisch aus Österreich
Milch, Milchprodukte:	AMA-Gütesiegel Produkte
Eier aus Bodenhaltung:	Geflügelhof Ingrid Muhr, Gallbrunn
Erdäpfel, Zwiebeln, Wurzelgemüse	
Gemüse der Saison:	Gemüsehandel Karmelitermarkt, Wien
Saibling/Forelle:	aus der heimischen Zucht
Genuss Region:	Steirischer Kren und Kernöl
Regionstypischer Rohstoff aus Wien:	Gemischter Satz, Weinbau Fuhrgassl-Huber



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

