



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 Wassertrinkkuren 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 angesehener 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.



speziell • specials • herbst • autumn

<p>Räucherlachs • Wachtelei • Babysalat • mariniertes Kürbis <i>Smoked salmon • quail egg • baby salad • marinated pumpkin</i> M, O</p>	10,80
<p>Wildconsommé • Gemüsestreifen • Frischkäse – Birnen Bonbons <i>Consommé of game • vegetable stripes • cream cheese bonbons</i> A, C, D, G, L, N, O</p>	5,50
<p>Wildgeschnetzeltes „Stroganoff“ • Reis • Kürbis <i>Shredded-game “Stroganoff” • rice • pumpkin</i> O, G, C, H</p>	14,90
<p>Kalbrahm gulasch • Serviettenknödel <i>Veal goulash • bread dumpling</i> A, C, G, E, O</p>	15,60
<p>Gebratenes Lachsfilet • Kartoffelkruste • Kürbisgemüse <i>Fried filet of salmon • potatoe crust • pumpkin vegetables</i> D, G, L, O, A, E, C</p>	23,60
<p>Steinpilzravioli • braune Butter • Kirscharadeiser • Grana <i>Boletus ravioli • brown butter • cherry tomatoes • grana</i> A, C, G, M, O</p>	11,90
<p>Gebackene Apfelknödel • warmer Vanilleschaum <i>Deepfried apple dumplings • warm vanillafoam</i> A, C, G, H, O</p>	8,80



vorspeisen • starters • salate • salads

Rindscarpaccio • Erdäpfel - Trüffelcreme • Blattsalat • Grana Hobel <i>beef carpaccio • potatoe- truffelcream • leaf salad • grana shavings</i> G, H, O	14,00
Klassisches Beef Tatar • Brot & Butter <i>Beef tatar • bread & butter</i> A, G, O, M	15,00
Salat vom Waller • Fenchel • Orangenvinaigrette Salad from catfish • fennel orange vinaigrette A, C, D, G, O	11,90
Rucola • Rispentomaten • Grana Hobel • Balsamico Dressing <i>Rocket salad • cherry-tomatoes • grana shavings • balsamic dressing</i> M, O, G, C	6,20

rindsuppe • consommé • cremesuppen • cream soups

Tafelspitz Consommé • Ricotta Ravioli • Gemüsestreifen <i>Beef consommé • ricotta ravioli • vegetable strips</i> A, C, G, L, O	6,00
Crème vom Muskatkürbis • leichter Estragon Schaum <i>Cream of nutmeg pumpkin • tarragon foam</i> G, O	6,00
Couvert • weißes und dunkles Gebäck • saisonaler Aufstrich <i>Cover charge • whole wheat and white bread • seasonal spread</i> A, G, L	2,50



zwischen durch • in between • kleine gerichte • small dishes

Kursalonwürstel • geriebener Kren • Senf • Gurkerl • frisches Bauernbrot <i>Sausages "Kursalon" • grated horseradish • mustard • cornichon • oven-fresh roll</i> <i>A, M, O, H</i>	8,00
Risotto mit Muskatkürbis • Orangen • Pinienkerne • Grana <i>Risotto with nutmeg pumpkin • oranges • pignolia • grana</i> <i>G, O</i>	10,80
Schinkenfleckerl • Blattsalat <i>Viennese Pasta with ham • leaf salad</i> <i>A, C, G, O</i>	9,00
Käsevariation • Trauben, Nüsse • Schwarzbrot • Butterauswahl <i>Variation of cheese • grapes, nuts • bread & butter</i> <i>A, G, O, H, E</i>	11,00



hauptgerichte • main courses • fleisch • meat

Medaillons vom Angus Rind • Erdäpfelgratin • Speckbohnen 18,00
Medaillons of angus beef • potato-gratin • bacon beans
G, O, L, C, H

Wiener Schnitzel vom Kalb • Petersilienerdäpfel 22,00
Original "Viennese Schnitzel" breaded escalope of veal • parsley potatoes
A, C, G

Wiener Tafelspitz • Cremespinat • Rösterdäpfel 23,90
Apfelkren • Schnittlauchsauce
Boiled round of beef • creamy spinach • hashed browns
Apple-horseraddish, chive sauce
A, O, G, C, L, M

hauptgerichte • main courses • fisch • fish

Kross gebratenes Filet vom Zander • Kraut mit Hummerbutter • Kümmelerdäpfel 21,90
Crispy filet of pikeperch • cabbage with lobster butter • caraway potatoes
D, G, H, L

candle•light•dinner



Amuse-gueule

Beef Carpaccio • Erdäpfel- Trüffel Crème • Blattsalat
beef carpaccio • potatoe- truffelcream • leaf salad
G, H, O

Crème vom Muskatkürbis • leichter Estragonschaum
cream of nutmeg pumpkin • tarragon foam
A, C, G, H, O

Kross gebratenes Filet vom Zander
Kraut mit Hummerbutter • Kümmelerdäpfel
crispy roasted filet of pikeperch
cabbage with lobster butter • caraway potatoes
C, D, G, O

oder/or

Tranchen vom Rosa gebratenen Beiried
Erdäpfelpüree • Kohlsprossen
slices of roast beef
mashed potatoes • brussel sprouts
A, C, G, O

Gebackene Apfelknödel • Vanille Schaum
Deep fried apple dumplings • vanilla foam
A, C, G, H, O

3-Gang Menü • mit Suppe • 3-course with soup

36,00

4-Gang Menü • 4-course menu

46,00

Couvert / cover charge

2,50



süßspeisen • desserts • torten • cakes

Topfenknödel in Zimtbrösel • Waldbeerenragout Sweet cheese dumplings • wildberry ragout G, O	8,00
Maronimousse • Weichseln Chestnut mousse • sour cherries A, C, G, O	8,00
Johann Strauss Torte • Haustorte Johann Strauss cake • house-cake A, G, H, E, C, O	4,00
Sachertorte • Schlagobers Traditional "Sacher" cake • whipped cream A, G, H, E, C, O	4,00
Topfen-Oberstorte Curdcheesecake A, C, G, H	4,50
Apfelstrudel Apple strudel A, E, H, O, L, G	4,00
Topfenstrudel Curd strudel A, C, G, H, O	4,00

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.



Werte Gäste!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Schweinefleisch:

AMA-Qualitätsfleisch

Rindfleisch:

AMA-Qualitätsfleisch

Milch, Milchprodukte:

AMA-Gütesiegel Produkte

Eier aus Bodenhaltung:

Geflügelhof Ingrid Muhr, Gallbrunn

Erdäpfel, Zwiebeln, Wurzelgemüse und Gemüse der Saison:

Gemüsehandel Kreimer, Wien

Süßwasserfische:

aus den heimischen Gewässern in

Molln, Oberösterreich und Piringsdorf, Burgenland