



Vorspeisen • Starters • Salate • Salads

Scheiben vom Schneeberger Jungschweinebraten
Salatbouquet • Radieschen-Vinaigrette 6.50
Thin cold slices of roast pork • lettuce • radish vinaigrette
L,M,G,O

Rindscarpaccio • Zitronen – Pfeffer Mayonnaise •
Gartenkräutersalat • Grana Hobel 12.80
Beef carpaccio • lemon –pepper mayonnaise • rocket salad •
grana shavings
G,M,O

Klassisches Beef Tartar • Brot und Butter • Wachtelspiegelei 15.80
Schnittlauchöl
Beef Tartare • bred and butter • fried quail egg • chive oil
A,C,G,M,O

Salat von weißem und grünem Spargel im Körbchen • weißer Pfirsich 10.50
Joghurtgelee • Kerbelvinaigrette
Salad of white and green asparagus served in a swirl bowl • white peach
yogurtgelee • chervil - vinaigrette
G,O,M

Bunter Salat vom Donauwels • Kräuterdressing 8.80
Salat of catfish • herb dressing
D,G,O

Couvert • weißes und dunkles Gebäck • saisonaler Aufstrich 2.50
Cover charge • whole wheat and white bread • seasonal spread
A,C,G,O



Suppen • Soups

Tafelspitz Consommé • Gemüsestreifen 4.80
Wahlweise mit: Frittaten, Tarhonya, Butternockerl
Beef consommé • vegetable stripes
choice: sliced pancakes, egg barley or butter dumplings
A,C,G,O,L

Schaumsuppe von Wiesenkräutern • gebackener Dotter • Sauerrahm 4.80
Cream of meadow herbs • deepfried egg yolk • sour cream
C,G,O

Zwischendurch • In between • Kleine gerichte • Small dishes

Kursalonwürstel • geriebener Kren • Senf • Gurkerl • Gebäck 6.20
Sausages "Kursalon" • fresh horseradish • mustard • cornichon • roll
A,C,M,O

Spargelravioli • Limetten- Sauerrahmsauce • Schmorparadeiser 10.80
Asparagus ravioli • lime- sour creamsauce • braised tomatoes
A,C,G,O

Kleines Aufschnitt Brett 12.80
(Kalter Schweinebraten • Schinken • Käse •
eingelegetes Gemüse • Aufstrich • Brot)
Vienna „Brettljausn“
(Cold slices of roasted pork • ham • cheese •
pickeld vegetables • spread • bred)
A,C,G,L,O





Vegane Speisen

Aromatisierter Cous Cous Salat • Tomaten • Avocado • Koriander 6.80
Aromated Cous cous salad • tomatoes • avocado • coriander
O

Klare Gemüsesuppe • Gemüsestreifen • Tarrhonya 4.80
Clear vegetable soup • vegetables stipes • egg barley
A,O

Kichererbsencrepes • buntes Gemüse • Kresse Marmelade 12.00
Chick – pea crepes • vegetables • cress jam
A,O

Erdbeersalat • Minze • Pfeffer 6.80
Strawberry salad • mint • pepper
O

3 Gang Menü: 23.00

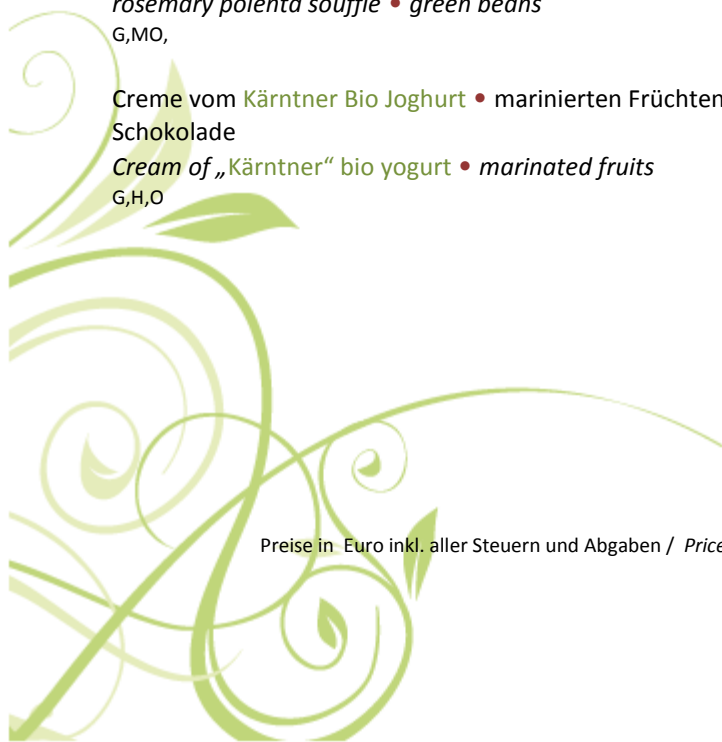
4 Gang Menü: 28.00

Bio Angebot

Geschmortes von der **Waldviertler Bio Lammschulter** • Provencial Sauce 23,80
soufflierter Rosmarin Polenta • grüne Bohnen
Braised shoulder of „Waldviertler“ bio lamb • sauce provincial •
rosemary polenta soufflé • green beans
G,MO,

Creme vom **Kärntner Bio Joghurt** • marinierten Früchten • 10,40
Schokolade
Cream of „Kärntner“ bio yogurt • marinated fruits
G,H,O

Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben / Prices in Euro incl. taxes and VAT





Candle•light•dinner (ab 17 Uhr / start 5 pm)

Amuse-gueule

Rinder Carpaccio • Rucola • Grana
Beef carpaccio • rocket salad • grana
C,D,G,M,O

Karottenschaumsuppe • Olivenöl
Cream of carrot soup • olive oil
A,C,G,O

Zweierlei vom Donau Wels •
Kräuterreis • Junglauch •
Poached and fried filets of danube catfish • herb rice •
Young leek
C,D,G,O

oder/or

Tranchen von der rosa gebratenen Beiried
Erdäpelstrudel • *Kirschparadeiser* • *Zucchini*
Slices of roast beef • potato strudel • zucchini
C,G,O

Topfenknödel in Zimtbrösel • Waldbeeren
Sweet cheese dumplings in cinnamon crunch • wild strawberries
G,O

<i>3-Gang Menü • mit Suppe • 3-course with soup</i>	36.50
<i>4-Gang Menü • 4-course menu</i>	44.50
<i>Couvert</i>	2.50





Hauptgerichte • Main courses • Fleisch • Meat

Knusprige Maishendlbrust • Spargelrisotto • Jungzwiebel <i>Crispy corn chicken- breast • asparagus risotto • young onions</i> A,G,O	14.90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb • Petersilerdäpfel <i>Original "Viennese Schnitzel" breaded escalope of veal • parsley potatoes</i> A,C,G	23.50
In Wiesengras geschmorte Kaninchenkeule • Karotten- Kardamompüree Pomme dauphine <i>Rabbit leg braised in meadow gras • mashed carrots with cardamom</i> <i>Pomme dauphine</i> A,C,G,H,L,O	20.50
Gekochter Tafelspitz vom Rind • Erdäpfelschmarren • Wurzelgemüse • Schnittlauchsauce • Apfelkren <i>Boiled beef • roasted potatoes • vegetable stripes •</i> <i>chive cream • apple horseradish</i> A,O,G,M,L,C	18.80
Marchfelder Solospargel • Sauce Hollandaise • Heurige Erdäpfel <i>White asparagus from "Marchfeld" • sauce hollandaise • young potatoes</i> Wahlweise mit: To choice:	14.50
Beinschinken <i>leg ham</i>	17.00
Kalbsnatureschnitzel <i>escalope of veal</i>	22.50
Gebratenes „dry aged“ Entrecôte 250g	26.80

Hauptgerichte • Main courses • Fisch • Fish

Gebratener Seesaibling im Knusperteig • Petersilienwurzelpüree Stangenzellersud • Kren <i>Roasted filet of char in pastry • mashed parsley roots • celery liquor • horseradish</i> D,O,G,L	21.80
---	-------



Süßspeisen • Desserts • Torten • Cakes

2 Stk Marillenpalaschinken • Rosenmarillenmarmelade • Schlagobers 3.80
2 „thin“ pieces of austrian pancakes • „Wachauer“ apricot jam •
whipped cream
A,C,G,O

Topfenknödel im Zimtbrösel • Waldbeeren 6.20
Sweet cheese dumplings in cinnamon crunch • wild strawberries
A,C,G,O

Geeister Powidl Gugelhupf • Mohnzucker • Holundersauce 6.40
Parfait of bundt plum cake • elder flower sauce
A,G,C,O

Topfensoufflé • Marillenröster • Minzschaum 6.90
Sorbet und mariniertes von der Himbeere
Sweet cheese soufflé • mint foam •
raspberrysorbet and marinated raspberries
A,C,G,O



Johann Strauss Torte • Haustorte 4.50
Johann Strauss cake • house-cake
A,G,H, E, C



Sachertorte • Schlagobers 4.50
Traditional „Sacher“ cake • whipped cream
A,G,H,E,C



Apfelstrudel 4.50
Apple strudel
A,E,H



Topfen-Strudel 4.50
Curd strudel
A,C,G,H,E

Monats Torte:

Erdbeertorte • Minzschaum 4.60

Cake of the month:

Strawberry cake • mint foam

Topfen – Obers Torte 4.60
Curdcheesecake

Himbeer – Mohn Torte 4.60
Raspberry poppy seed cake



Eis Karte 2017

Heidelbeer in Love

€ 7.80

Heidelbeer Sorbet • Vanilleeis • Heidelbeeren • Heidelbeermark
Schokoladenspitz • Eiswaffel • Schlagobers
Blueberry sorbet • vanilla ice cream • blueberries • blueberry cream •
chocolate • cone • whipped cream
A,C,G,O,H

Coupé Johann Strauß

€ 8.40

Vanilleeis • Schokoladeneis • Haselnusseis • Eierlikör •
Schokoladesauce • Mandelsplitter • Krokant Praline •
Schokoladeblatt • Eiswaffel • Schlagobers
Vanilla ice • chocolate ice • hazelnut ice • egg liqueur •
chocolate sauce • cone • whipped cream
A,C,G,O,H

Früchtetraum

€ 7.80

Zitroneneis • Bananeneis • Erdbeereis • Früchte • Amarenakirschen •
Eiswaffel • Schlagobers
Lemon ice • banana ice • strawberry ice • fruits • amarena cherries •
cone • whipped cream
A,C,G,O,H

Bananen Becher

€ 7.80

Geschnittene Bananen • Bananeneis • geröstete Mandelblätter •
Eiswaffel • Schlagobers
Sliced bananas • banana ice • roasted almonds • cone • whipped cream
A,C,G,O,H

Eiskaffee

€ 6.90

Kaffee • Vanilleeis • Schlagobers
Coffee • vanilla ice cream • whipped cream
A,C,G,O

Eisschokolade

€ 6.90

Trinkschokolade • Vanilleeis • Schlagobers
Chocolate • vanilla ice • whipped cream
G,O

Kaffee & Kuchen

€ 5.50

Melange, Verlängerter oder Espresso • Blechkuchen •
11.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Melange, americano or espresso • fruit cake

Milkshakes A,C,G,H,E

Erdbeer *strawberry*
Heidelbeer *blueberry*
Vanille *vanilla*
Schokolade *chocolate*
Haselnuss *hazelnut*
Banane *banana*
Zitrone *lemon*

je Glas 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

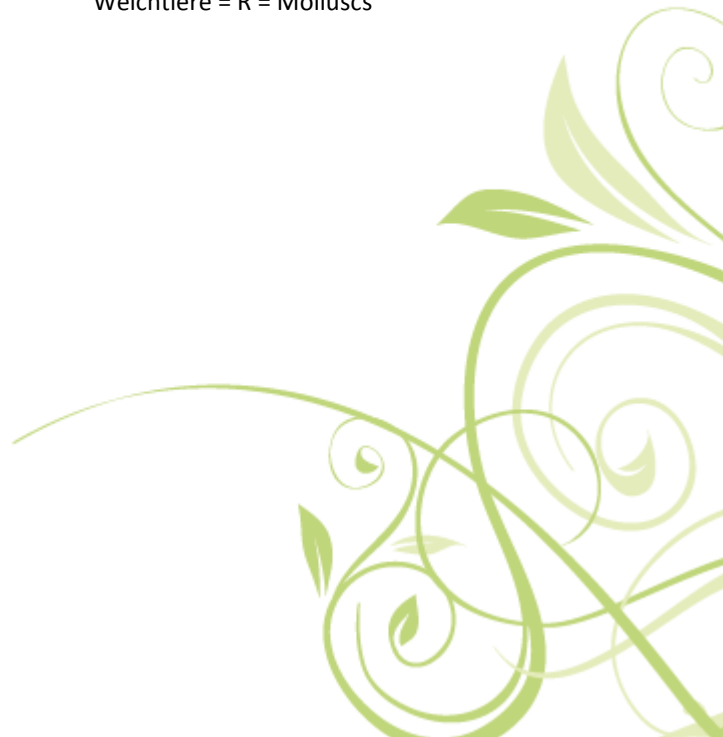
Senf = M = Mustard

Sesam = N = Sesame seeds

Sulfite = O = Sulphur dioxide

Lupinen = P = Lupin

Weichtiere = R = Molluscs



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

