



### **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

Kalbscarpaccio • Eierschwammerl • Zitronenöl • Gartenkräuter • 13.80  
Tiroler Bergkäse • Schwarzer Trüffel  
*Veal carpaccio • chanterelles • citrus oil • garden herbs •*  
*traditional tyrolian cheese • black truffle*  
G,M,O

Klassisches Beef Tartar • Salzbutter • Trüffelbrioche • Wachtelspiegelei 15.80  
*Beef Tartare • salted butter • truffled brioche • fried quail egg*  
A,C,G,M,O

Mariniertes von Wurzel und Knolle • Limette • Frisee • Himbeere 10.50  
*Marinated vegetable roots and tuber • lime • fraise • raspberry*  
G,O,M

Bunter Salat vom Donauwels • Kräuterdressing 8.80  
*Salad 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*  
*With: sliced pancakes, egg barley or butter dumplings*  
A,C,G,O,L

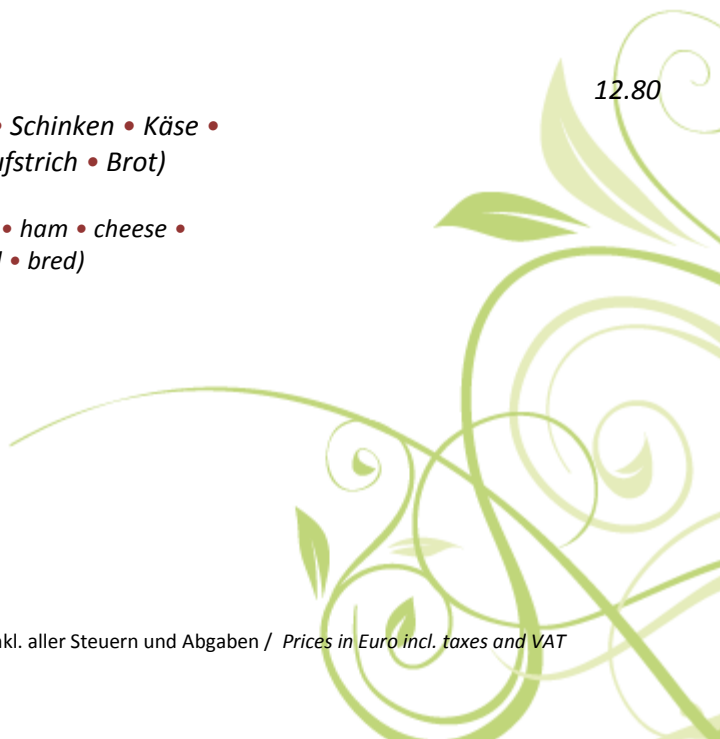
Eierschwammerlcremesuppe • Gebackene Cannelloni • Milchschaum 4.80  
*Cream of chanterelle • baked cannelloni • milk foam*  
C,G,O

## **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

Ravioli von Wald und Wiesenpilzen • Eierschwammerlrahm • 10.80  
Zitronenmelisse  
*Wild mushrooms ravioli • chanterelle cream • lemon balm*  
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 •*  
*pickled vegetables • spread • bred)*  
A,C,G,L,O





## Vegane Speisen

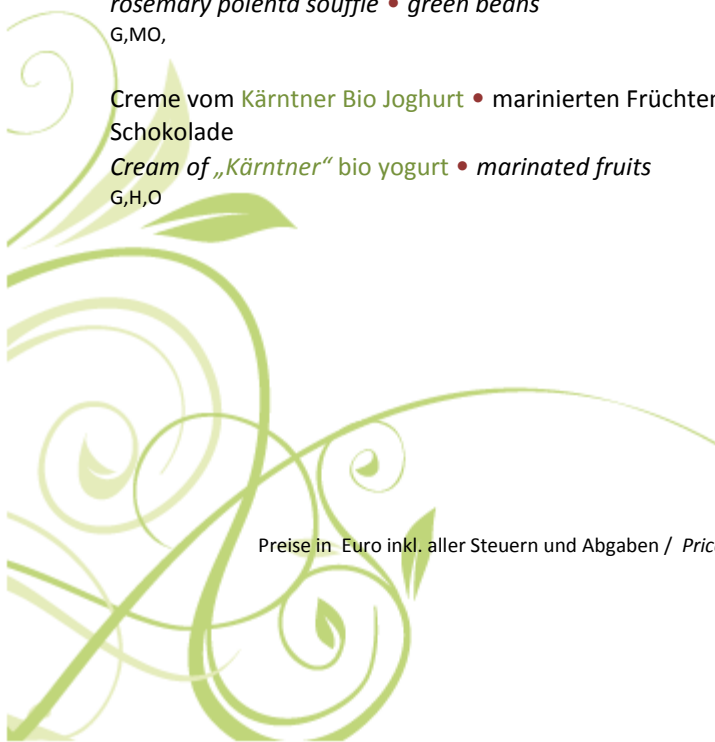
Aromatisierter Cous Cous Salat • Tomaten • Avocado • Koriander <i>Aromated cous cous salad • tomatoes • avocado • coriander</i> O	6.80
Klare Gemüsesuppe • Gemüsestreifen • Schnittlauch <i>Clear vegetable soup • vegetables stipes • chive</i> A,O	4.80
Kichererbsencrepes • buntes Gemüse • Kresse Marmelade <i>Chick – pea crepes • vegetables • cress jam</i> A,O	12.00
Erdbeersalat • Minze • Pfeffer <i>Strawberry salad • mint • pepper</i> O	6.80

3 Gang Menü:	23.00
4 Gang Menü:	28.00

## Bio Angebot

Geschmortes von der Waldviertler Bio Lammschulter • Provencial Sauce • soufflierter Rosmarin Polenta • grüne Bohnen <i>Braised shoulder of „Waldviertler“ bio lamb • sauce provincial • rosemary polenta soufflé • green beans</i> G,MO,	23.80
Creme vom Kärntner Bio Joghurt • marinierten Früchten • Schokolade <i>Cream of „Kärntner“ bio yogurt • marinated fruits</i> G,H,O	5.90

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  
Erdäpfelstrudel • *Kirschparadeiser* • *Zucchini*  
*Slices of roast beef • potato stroudel • zucchini*  
C,G,O

---

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

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



### **Hauptgerichte • Main courses • Fleisch • Meat**

Gefüllte Maishendlbrust mit Eierschwammerl • 15.90  
Risotto von der Ackerbohne und Pfirsich • Krosser Landschinken •  
Lavendelschaum  
*With chanterelle stuffed corn chicken- breast • risotto of field bean and peach •  
crispy farmer ham • lavender foam*  
A,G,O

Original Wiener Schnitzel vom Kalb • Petersilerdäpfel 23.50  
*Original "Viennese Schnitzel" breaded escalope of veal • parsley potatoes*  
A,C,G

Gebratenes „dry aged“ Entrecôte 250g • Jungerbsenpüree • 26.80  
Röstzwiebel • Erdäpfelstrudel • Portwein Jus  
*Roasted 250g "dry aged" Entecôte • young peas puree • fried onions •  
Potato stroudel • portvine jus*  
A,C,G,H,L,O

Gekochter Tafelspitz vom Rind • Erdäpfelschmarren • 18.80  
Wurzelgemüse • Schnittlauchsauce • Apfelkren  
*Boiled beef • roasted potatoes • vegetable stripes •  
chive cream • apple horseradish*  
A,O,G,M,L,C

### **Hauptgerichte • Main courses • Fisch • Fish**

Seesaiblingfilet in Limettenbutter gebraten • Römersalatherzen 21.80  
Blaues Erdäpfelpüree • Paradeiserschmelze  
*Roasted fillet of char in lime butter • romaine lettuce hards • blue potato puree •  
melted tomatoes*  
D,O,G,L



## Süßspeisen • Desserts • Torten • Cakes

2 Stk Marillenpalaschinken • Rosenmarillenmarmelade • Schlagobers  
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 • poppy seed sugar • elder flower sauce  
A,G,C,O

Topfensoufflé • Marillentröster • Minzschaum 6.90  
Sweet cheese soufflé • apricot stew • mint foam  
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 stroudel  
A,E,H



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

### Monats Torte:

Erdbeertorte • Minzschaum 4.60

### Cake of the month:

Strawberry cake • mint foam

Topfen – Obers Torte 4.60  
Soft white- cheese cream cake

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

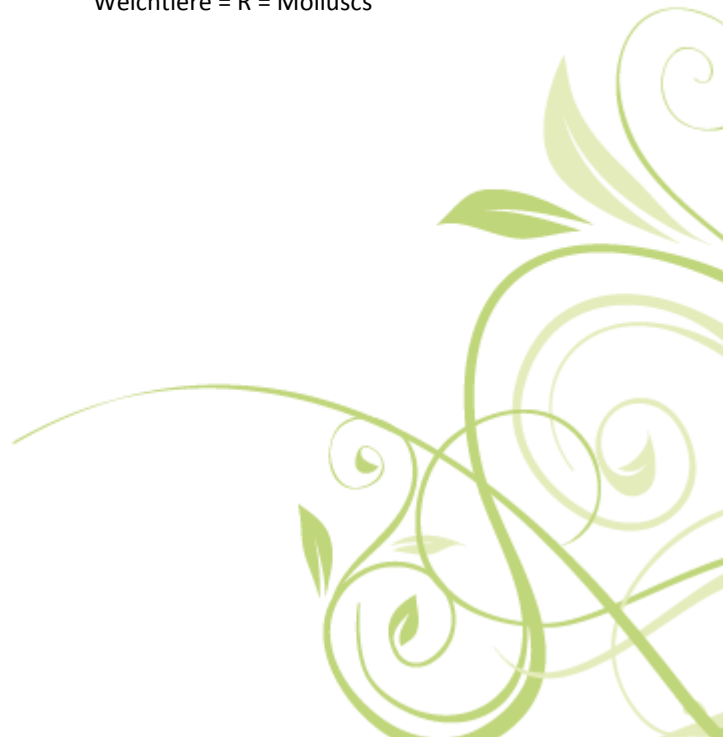
Senf = M = Mustard

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 m<sup>2</sup> 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*

