



Vorspeisen•Starters

Marinierte Rindfleischscheiben • Rote Rüben Creme • Senfgurkentatar 13.80
Marinated slices of boiled beef • cream of beetroot • Tartare of pickled mustard gherkin
G,M,O

Klassisches Beef Tartar • Salzbutter • getostetes Brioche • 15.80
Beef Tartare • salted butter • toasted brioche •
A,C,G,O

Altwiener Matjessalat • Apfel • Roter Zwiebel • Sauerrahm 8.80
Pickled herring salad • apple • red onions • sour cream
D,G,O

Kalbscarpaccio • Weintrauben • schwarze Nuss • Wildkräuter • 13.80
Alpenbergkäse
Veal carpaccio • grapes • black nuts • wild herbs •
Austrian mountain cheese
G,M,O,H

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

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





Salate • salads

„Der G´mischte“

Blattsalate • Kirschlordeiser • Hausdressing groß 6.80
leaf salads • cherry tomatoes • house dressing klein 4.80
M,O

„Unser klassischer Haussalat“

Blattsalate • Kirschlordeiser • 9.80
gebackene Streifen von der Hühnerbrust • Rosmarincroutons •
Hausdressing
Leaf salads • cherry tomatoes • deep fried slices of chicken • rosemary croutons •
house dressing
A,C,M,O

“Der Saisonale”

Vogersalat • Wildpraline • Kürbis • Barrique- Apfelessig •
Kernöl & Kerne 10.80
Lamb´s lettuce • game praline • pumpkin • barrique apple vinegar •
Pumpkin seed oil & pumpkin seeds
A,C,M,O

Suppen • Soups

Tafelspitz Consommé • Gemüsestreifen 4.80
Wahlweise mit: Frittaten, Tafelspitzwürfel oder Butternockerl
Beef consommé • vegetable stripes
With: sliced pancakes or beef cubes or butter dumpling
A,C,G,O

Bärlauchsuppe • Vollkorn Croutons 4.80
Cream of wild garlic soup • whole grain croutons
C,G,O,A,L

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

Rindfleisch Ravioli • Trüffelbutter • Kirschlordeiser • mariniertes Frisee´ 10.80
Beef ravioli • truffeled butter • cherry tomatoes • marinated frisee lettuce
A,C,G,M,O





Vegane Speisen • Vegan dishes

Gebackene Quinoabällchen • Babysalat • Tomatensalsa <i>Deep fried quinoa dumpling • baby lettuce • tomato salsa</i> O	6.80
Bärlauchsuppe • Tomatenpesto <i>Cream of wild garlic soup • tomato pesto</i> O	4.80
Gemüsetascherl auf Pastinaken Püree • Portweinerlzwiebel <i>Vegetable turnovers • mashed parsnips • pickled port wine onions</i> O	12.00
Marinierte Früchte • Baumhonig <i>Marinated fruites • maple leaf sirup</i> O	4.80
3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert): <i>3-course menu (soup, main course, dessert):</i>	19.40
3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert): <i>3-course menu (starter, main course, dessert):</i>	21.20
4 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): <i>4-course menu (starter, soup, main course, dessert):</i>	25.50

Bio Angebot • Bio food

Bio Beinschinken • Melonespalten • Zitronen Pfeffer <i>Bio ham • slices of melone • lemon pepper</i> O	14.50
Gebratener Lammrücken • Thymian Glace • Gnocchi • Ratatouille <i>Roast saddle of lamb • thyme glace • gnocchi • ratatouille vegetables</i> A,C,G,M,O	26.80



Candle•light•dinner

Amuse-gueule

Kalbscarpaccio • Weintrauben • schwarze Walnuß • Wildkräuter •

Alpenbergkäse

Veal carpaccio • grapes • black walnut • wild herbs •

austrian mountain cheese

G,M,O,H

Schwarzwurzelsuppe • Profiteroles

Cream of salsify soup • profiteroles

A,C,G,O

Pochiertes Seesaiblingsfilet • Bouillonerdäpfel • Kren

Poached filet of char • boiled potatoes • horseradish

D,O,L

oder/or

Tranchen von der rosa gebratenen Beiried

Speckfisolen • Portweinperlzwiebel • gebackene Kartoffel

Slices of roast beef (medium) • bacon beans • pickled red onions •

deep fried potatoes

A,C,G,O

Mousse von der Zartbitterschokolade • Gewürzzwetschken •

Süßer Milchschaum

Dark chocolate mousse • spiced preserved plums • sweet milk foam

A,C,G,O,H

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

37.50

4-Gang Menü • 4-course menu

45.50

Couvert • Cover charge

2.50



Hauptgerichte • Main courses • Fleisch•Meat

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

Hirschragout • Hagebuttensauce • Grießknödel 18.80
Rotkraut • Birnen Confit
Stew of venison • rose hip sauce • semolina dumpling • red cabbage • pear confit
A,C,O,G,

Gekochter Tafelspitz vom Rind • Erdäpfelschmarren • 18.80
Wurzelgemüse • Schnittlauchsauce • Apfelkren
Boiled beef "Viennese Style" • roasted potatoes • root stripes •
chive cream • apple cream with horseradish
A,C,O,G,M,L,C

Hauptgerichte•Main courses•Fisch•Fish

Gebratenes Seesaiblingsfilet mit eigenem Kaviar 21.80
Mangold • Sükartoffelpüree
Roasted filet of char with own caviar • mangel • puree of sweet potatoes •
D,O,G,A

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





Süßspeisen • Desserts • Torten • Cakes

4 Stk. Petit Four • Erdbeeren • Minze 5.50
4 peaces of Petit Fours • strawberries • mint
A,C,G,O

Mousse von der Zartbitterschokolade • Gewürzzwetschken • Süßer Milchschaum 5.80
Dark chocolate mousse • spiced preserved plums • sweet milk foam
A,C,G,O

Topfenpalatschiken • Vanillasauce • Rotweibirnenragout 7.80
Sweet cheese pancakes • vanilla sauce • red wine pear ragout
A,C,G,H,O



Johann Strauss Würfel • Hauswürfel 3.80
Johann Strauss cube • house- cube
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:

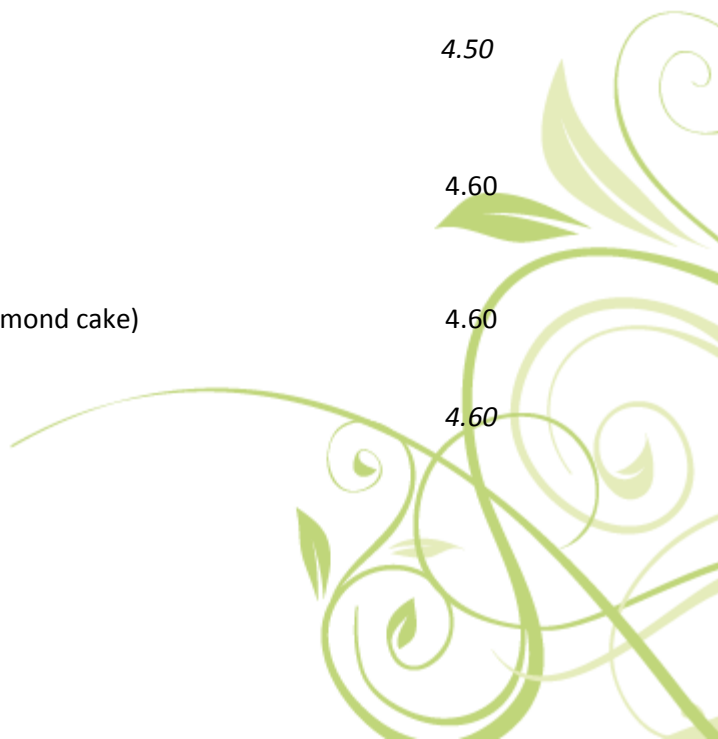
"Wiener Melange" Torte 4.60
A,C,G,O

Cake of the month:

"Viennese Melange" cake (coffee almond cake) 4.60
A,C,G,O

Topfen – Obers Torte

Soft white- cheese cream cake 4.60
A,C,G,O





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

