



Kleine Karte

11.00 Uhr bis 17.00 Uhr

<u>Melonengazpacho</u> mit Petersilienöl „watermelongazpacho“ • parsley oil O	4,80
<u>Gemischter Blattsalat</u> mit knackigem Gemüse mixed salad • crunchy vegetables M,O,L	5,20
<u>Hühnerstreifensalat</u> gebraten oder gebacken • Gurken – Erdäpfelsalat chicken salad • grilled or baked • cucumber-potatoe salad A,C,G,M,O	6,90
<u>Beef Tatare</u> Garnele • Eierschwammerl • Brioche beef tatare • prawns • chanterelle • brioche A,C,G,O,M,B	14,50
<u>Brett'l Jausen</u> Österreichische Schmankerl • eingelegtes Gemüse austria special • marinated vegetables G,M,O	10,90
<u>Schinken Käse Toast</u> Ketchup • Mayonaise • mariniertes Salatbouquet ham & cheese toast • ketchup • mayonaise • marinated salad bouquet A,C,G,M,O	4,80
<u>Kursalon Würstel</u> Senf • Ketchup • Kren • Essiggurke kursalon sausage • mustard • ketchup • horse radish • pickle M,O	7,80
<u>Bauern Nockerl</u> Gemischter Blattsalat small noodles • bacon • onions • mushroom • mixed salad A,C,G,O,M	12,40
<u>Gebackener Zander</u> Kürbiskernpanade • Sauce Tatar • Erdäpfelsalat baked pike perch • pumpkin crust • sauce tatar • potatoes salad A,C,D,O,G	14,50
<u>Wiener Schnitzel vom Kalb</u> Petersilien Erdäpfel viennese baked escalope of veal • parsley potatoes A,C,G	18,40
Couvert • Weißes und dunkles Gebäck • Saisonaler Aufstrich cover charge • brown and white bread • seasonal spread A,C,G,O	2,80

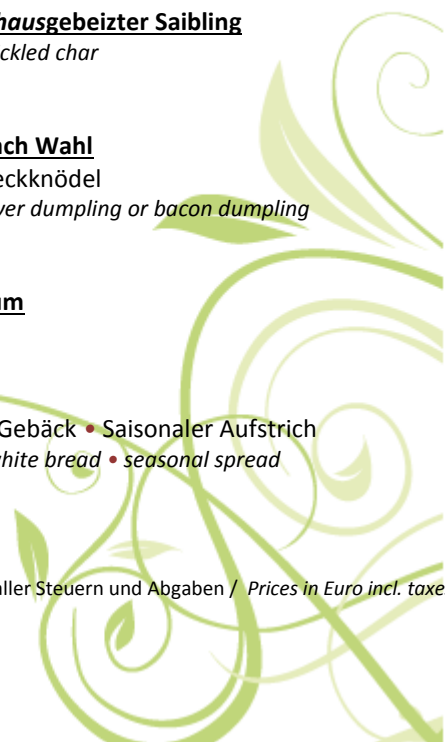
Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben / Prices in Euro incl. taxes and VAT



Speisen ab 17.00 Uhr

Vorspeisen • Starters

<u>Beef Tatare</u>	14.50
Garnele • Eierschwammerl • Brioche <i>beef tatare • prawns • chanterelle • brioche</i> A,C,G,M,O	
<u>Melonengazpacho</u>	7,80
mit Petersilienöl • Meeresfrüchtespieß <i>„watermelongazpacho“ • parsley oil • seafood-spit</i> A,G,O,M,D	
<u>Kalb Carpaccio</u>	14.50
marinierte Eierschwammerl • Trüffel • Rucola <i>veal carpaccio • marinated chanterelle • truffles • rocket salad</i> G,M,O	
<u>Ziegenkäseterrine</u>	8.90
mit zweierlei von der Kirsche <i>goat cheese terrine • duets of cheerys</i> G,M,O	
<u>Welssalat</u>	13.80
Frühlingsgemüse • Limetten Sauerrahm <i>catfish salad • spring vegetables • lime sour cream</i> D,G,O,L,M	
Suppen•Soups	
<u>Eierschwammerlcremsuppe • hausgebeizter Saibling</u>	5,20
<i>creamy chanterelle soup • home pickled char</i> D,G,O	
<u>Klare Rindsuppe mit Einlage nach Wahl</u>	4.40
Frittaten, Leberknödel oder Speckknödel <i>beef bouillon • sliced pancakes • liver dumpling or bacon dumpling</i> A,C,G,L,M,O	
<u>Erbsencremsuppe • Minzschaum</u>	4,40
<i>creamy pea soup • mint foam</i> G,O	
Couvert • Weißes und dunkles Gebäck • Saisonaler Aufstrich <i>Cover charge • whole wheat and white bread • seasonal spread</i> A,C,G,O	2.80





Hauptgang

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilien Erdäpfel

18,40

viennese baked escalope of veal • parsley potatoes

A,C,G,L

In der Kupfer Pfanne servierter Rinder Tafelspitz

18,90

Erdäpfelrösti • Cremespinat • Schnittlauchsauce • Apfelkren
*boiled beef "Viennese Style" • roasted potatoes • cream of spinach
chive cream • apple-horseradish*

A,C,G,M,L

Eierschwammerlragout

14,80

mit Serviettenknödel • kleiner Kressesalat

chanterelleragout • small cress salad

A,C,G

Gebratene Forelle

18,80

Eierschwammerlrisotto • gelbe Rüben • Paprika

chanterellerisotto • yellow carrots • pepper

D,G,O

Sous vide Lammkrone

16,80

Erbsenpüree • Polentastrudel

sous vide lamb crown • pea puree • polenta strudel

C,G,A,O

Rinderfilet 220g

23,50

Jacobsmuschel • glasierte Zuckerschotte • getrüffeltes Kartoffelpüree

filet of beef • glazed sugar snaps • truffled mashed potatoes

A,C,G,M,O,D

Eierschwammerlravioli

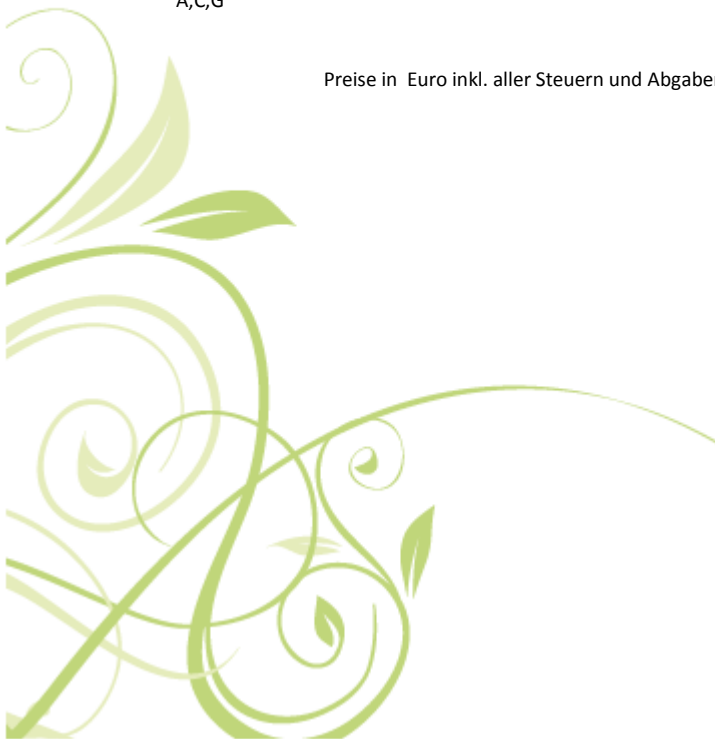
9,80

Mangold • Braune Butter • Bergkäse

chanterelle ravioli • brown butter • mountain cheese

A,C,G

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





Vegane Speisen • Vegan dishes

Veganes Menü

<i>Mille feuille vom Grillgemüse • Rosmarin • Gewürztomaten Vinaigrette</i> <i>mille feuille of grilled vegetables • rosemary • tomato vinaigrette</i> O,L	6.80
<i>Erbsencremesuppe • Zitronenmelisse</i> <i>creamy pea soup • lemon balm</i> O	4.80
<i>Marinierter Räuchertofu vom Grill • Perlgraupenrisotto • Jungzwiebel</i> <i>marinated grilled tofu • pearl barley risotto • spring onions</i> A, L, F	12,70
<i>Obstsalat • Ingwer • Limette</i> <i>fresh fruit salad • ginger • lime</i> O	5,80

3 Gang Menü • mit Suppe: 3-course menu • with soup: 24.80
3 Gang Menü • mit Vorspeise: 3 course menu • with starter: 27.80
4 Gang Menü: 4-course menu: 28.00

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





Candle • light • dinner

Amuse-gueule

Kalb's Carpaccio • Frisée • Trüffelvinaigrette
veal carpaccio • frisée • truffled vinaigrette
O, H, L

Erbsencremesuppe • Zitronenmelisse
creamy pea soup • lemon balm
G, O

Filet vom Lachs unter der Kräuterkruste
Safranreis • Broccoli
filet of salmon • herb crust • safran rise • broccoli
D, G, A, O

oder/or

Tranchen vom Rosa gebratenen Beiried
Kartoffelpüree • Jungzwiebel • buntes Zucchini ragout
*medium roasted beef • mashed potatoes • spring onions •
colorful zucchini ragout*
G, L, M, O

Joghurtmousse • Stachelbeerkompott • Himbeergelee
yoghurt mousse • gooseberry salad • raspberry gelee
A, E, G, O

<i>3-Gang Menü • mit Suppe • 3-course with soup</i>	<i>37.50</i>
<i>3-Gang Menü • mit Vorspeise • 3-course with starter</i>	<i>40.50</i>
<i>4-Gang Menü • 4-course menu</i>	<i>45.50</i>
<i>Couvert • Cover charge</i>	<i>2.80</i>

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





Süßspeisen • Desserts • Torten • Cakes

Weißes Schokomousse • Pfirsichsalat • süßes Basilikumpesto
white chocolate mousse • peach salad • sweet basil pesto
C,G,O,E,H 8.80

Weißer Mandelaufwurf • frische Früchte
white almond souffle • fresh fruits
A,G,C,O 8.80

Grießflammerie • Erdbeer-Limettensorbet • Zitrusfruchtsalat
semolina pudding • strawberry-limesorbet • citrus fruit salad
A,C,G,H,E,O 7.80

Joghurtmousse • Stachelbeerkompott • Himbeergelee
yoghurt mousse • gooseberry salad • raspberry gelee
G,H,O 7.80

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



Johann Strauss Torte
johann Strauss cake • house- cake
A,G,H,E,C 4,80



Sachertorte • Schlagobers
traditional « Sacher » cake • whipped cream
A,G,H,C,R 4.80



Apfelstrudel
apple strudel
A,H 4.50



Topfen-Strudel
curd strudel
A,C,G,H 4.50

(Vegan) Kirsch-Käsekuchen
(Vegan) cherry-cheesecake
F,H 4.80

Himbeer-Mohntorte
Raspberry-poppysseed cake
C,G,H 4.80

Mozarttorte
Mozartcake
A,C,G,H 4,80



Eis

Himbeer trifft Schokolade

€ 7.80

Himbeer Sorbet • Himbeer - Vanilleeis • Schokoladeneis • Himbeeren
Himbeermark • Schokoladenspitz • Eiswaffel • Schlagobers

*Raspberry sorbet • Raspberry- Vanilla ice cream • chocolate ice cream
raspberries • chocolate cone • waffle • whipped cream*

A, C, G, O, R

Johann Strauß Becher

€ 8.40

Vanilleeis • Schokoladeneis • Mandeleis • Eierlikör •
Schokoladesauce • Mandelsplitter • Krokant Praline • Schokoladeblatt
Eiswaffel • Schlagobers

*Vanilla ice cream • chocolate ice cream • almond ice cream • egg liqueur
chocolate sauce • almonds • crunchy sweet praline • chocolate • waffle
whipped cream*

C, G, O, R

Obsttraum

€ 7.80

Zitroneneis • Bananeneis • Erdbeereis • Früchte • Eiswaffel
Schlagobers

*Lemon ice cream • banana ice cream • strawberry ice cream • fruits
waffle • whipped cream*

A, C, G, O, R

Tropischen Früchte Becher

€ 7.80

Maracuja Sorbet • Mango Sorbet • Kokos Sorbet • Tropische Früchte
Eiswaffel

Maracuja sorbet • mango sorbet • coconut sorbet • tropical fruits • waffle

A, C, G, O, R

Bananen Becher

€ 7.80

Geschnittene Bananen • Bananeneis • geröstete Mandelblätter
Eiswaffel • Schlagobers

*Sliced bananas • banana ice cream • roasted almonds • waffle
whipped cream*

G, R, O

Nemo "Für unsere kleinen Gäste"

€ 2.80

1 Kugel nach Ihrer Wahl • Waffel • Smarties

Feel free to choose 1 cube • waffle • smartie

A, C, G, O, R





Caramelino

€ 7.80

Karamelleis • Schokoladeneis • Mandeln • Caramelsauce
Eiswaffel • Schlagobers
*Caramel ice cream • chocolate ice cream • almonds • caramel sauce
waffle • whipped cream*
A, C, G, O, R

Gemischter Eisbecher

€ 5.20

3 Kugeln nach Ihrer Wahl • Waffeln
Feel free to choice 3 cubes • waffle
A, C, O

Eiskaffee

€ 6.50

Kalter Kaffee • Vanilleeis • Schlagobers
Cold coffee • vanilla ice cream • whipped cream
A, C, G, O

Eisschokolade

€ 7.80

Trinkschokolade • Vanilleeis • Schlagobers
Cold cacao • vanilla ice cream • whipped cream
A, C, G, O

Portion Schlagobers

€ 1.80

Portion whipped cream
G,

Milchshakes

je Glas € 4.50

G

Erdbeer (*strawberry*) G,

Himbeer (*raspberry*) G

Mango (*mango*)

Maracuja (*maracuja*) G

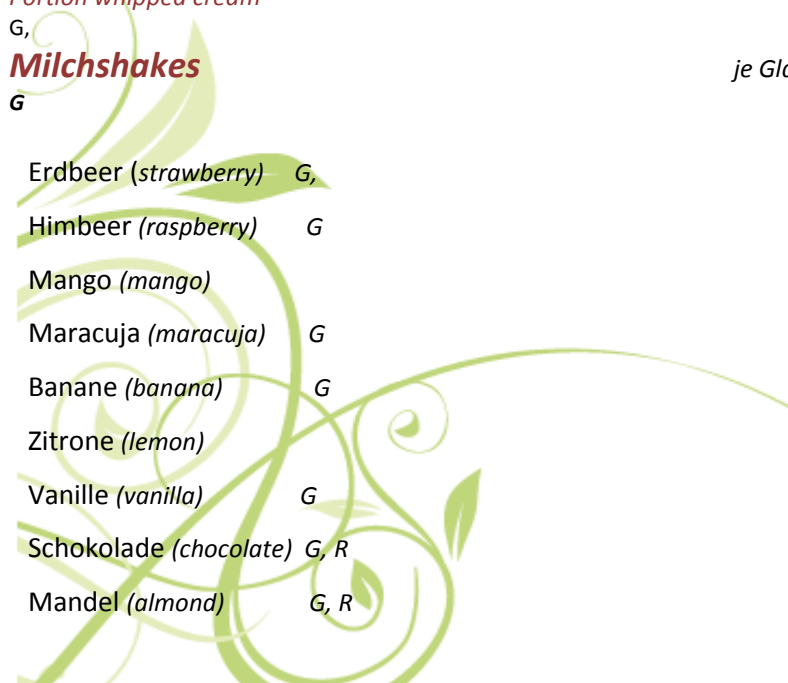
Banane (*banana*) G

Zitrone (*lemon*)

Vanille (*vanilla*) G

Schokolade (*chocolate*) G, R

Mandel (*almond*) G, R





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

