



## Vorspeisen•Starters

<b><u>Beef Tatar</u></b>	14.50
Garnele • eingelegter Kürbis • Brioche <i>beef tatar • prawns • marinated pumpkin • brioche</i> (A,C,G,M,O)	
<b><u>Praline von der Entenleber</u></b>	9,80
Birnen – Ingwer Chutney • Oliven Ciabatta • mariniertes Blattsalat <i>praline of duck liver • pear-ginger chutney • olive ciabatta • marinated leaf salad</i> (A,C,G,O,M,D)	
<b><u>Carpaccio vom Kalb</u></b>	10.90
eingelegte Pilze • Vogerlsalat • Kartoffel Dressing <i>veal carpaccio • lamb's lettuce salad • marinated mushrooms • potato dressing</i> (M,O,L)	
<b><u>Tatar vom heimischen Fisch</u></b>	10.90
pikantes Kürbismousse • Winterblattsalat <i>tatar of local fish • spicy pumpkin mousse • winter leaf salad</i> (D,G,O)	

## Suppen•Soups

<b><u>Hummerbisque</u></b>	5,20
Kresse-Schaum • Laugen Chip <i>lobster bisque • cress foam • chip of lye roll</i> (D,G,O)	
<b><u>Klare Rindsuppe mit Einlage nach Wahl</u></b>	4.40
Frittaten, Fadennudel oder Speckknödel <i>beef bouillon • sliced pancakes • fine noddles or bacon dumpling</i> (A,C,G,L,M,O)	
<b><u>Schwarzwurzelcremesuppe • Petersilienschaum</u></b>	4,40
<i>creamy salsify soup • parsley 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

<b><u>Wiener Schnitzel vom Kalb</u></b>	18,40
Petersilien Erdäpfel <i>"viennese" baked escalope of veal • parsley potatoes</i> (A,C,G,L)	
<b><u>In der Kupfer Pfanne servierter Rinder Tafelspitz</u></b>	18,90
Erdäpfelrösti • Cremespinat • Schnittlauchsauce • Apfelkren <i>boiled beef "viennese Style" • roasted potatoes • cream of spinach chive cream • apple-horseradish</i> (A,C,G,M,L)	
<b><u>Geschmorte Rinderwange</u></b>	14,80
Süßkartoffelstampf • Stangensellerie <i>braised beef cheek • smashed sweet potatoes • celery</i> (G, O)	
<b><u>Gebratenes Lachs und Zanderfilet</u></b>	18,80
Safran-Schaum • Topinambur - Gemüse Gröst'l <i>grilled fillet of salmon and pike perch • saffron foam roasted jerusalem artichokes-vegetables</i> (D,G,O)	
<b><u>Sous vide Lammkrone</u></b>	16,80
Erbsenpüree • Polentastrudel <i>sous vide lamb crown • pea puree • polenta strudel</i> (C,G,A,O)	
<b><u>Rinderfilet 220g</u></b>	23,50
Jacobsmuschel • glasierte Zuckerschoten • getrüffeltes Kartoffelpüree <i>fillet of beef • scallop • glazed sugar snaps • truffled mashed potatoes</i> (A,C,G,M,O,D)	
<b><u>Kärntner Kasnudel</u></b>	9,80
braune Butter • Bergkäse <i>stuffed pasta bags with cottage cheese • brown butter • mountain cheese</i> (A,C,G,O)	



## **Vegane Speisen • Vegan dishes**

### *Veganes Menü*

<i>Getrüffelte Scheiben vom Sellerie • Vogerlsalat • Gewürztomaten</i> <i>sliced truffled celery • lamb's lettuce salad • seasoned tomatoes</i> (O)	6.80
<i>Schwarzwurzelsuppe • Kresse</i> <i>salsify soup • cress</i> (O)	4.80
<i>Green Curry • Basmatireis</i> <i>green curry • basmati rice</i> (E)	12,70
<i>Birnen-Zimtragout • Marzipan Sorbet</i> <i>pear-cinnamon ragout • marzipan sherbet</i> (O,H)	5,80

<i>3 Gang Menü • mit Suppe: 3 course menu • with soup:</i>	<i>22.50</i>
<i>3 Gang Menü • mit Vorspeise: 3 course menu • with starter:</i>	<i>24.50</i>
<i>4 Gang Menü: 4 course menu:</i>	<i>28.00</i>





## ***Candle•light•dinner***

### **Amuse-gueule**

Carpaccio vom Kalb • eingelegte Pilze • Vogerlsalat • Kartoffel Dressing  
*veal carpaccio • marinated mushrooms • lamb's lettuce salad • potato dressing*  
(O,M,L)

Schwarzwurzelcremesuppe • Petersilienschaum  
*creamy salsify soup • parsley foam*  
(G,O)

Gebratenes Lachssteak • Kürbis-Orangen Gemüse  
Duftreis  
*grilled salmon steak • pumpkin-orange vegetable • fragrant rice*  
(D,G,A,O)

oder/or

Altwiener Rinderragout  
Wurzelsauce • gebackene Kartoffelwürfel  
*old viennese beef ragout • root sauce • baked potato cubes*  
(G,O)

Maroni-Tiramisu  
*chestnut-tiramisu*  
(G,O,A)

<b>3-Gang Menü • mit Suppe • 3-course with soup</b>	<b>32.80</b>
<b>3-Gang Menü • mit Vorspeise • 3-course with starter</b>	<b>36.50</b>
<b>4-Gang Menü • 4-course menu</b>	<b>39.80</b>
<b>Couvert • Cover charge</b>	<b>2.80</b>



## Süßspeisen • Desserts • Torten • Cakes

Karamelisierter Kaiserschmarrn • Zwetschkenröster <i>caramelised sliced pancakes • stewed plums</i> (A,C,G,O,E,H)	9.80
Dukaten Buchtel • Vanillesauce <i>warm yeast dumpling • vanilla sauce</i> (A,G,C,O)	8.80
Bratapfel Sorbet • Mandelhippenblatt • Früchte der Saison <i>baked apple sherbet • almond hippen • seasonal fruit</i> (H,O)	7.80
Maroni-Tiramisu <i>chestnut-tiramisu</i> (G,O,A)	7.80



Johann Strauss Torte <i>johann Strauss cake • house- cake</i> (A,G,H,E,C)	4,80
---	------



Sachertorte • Schlagobers <i>traditional « Sacher » cake • whipped cream</i> (A,G,H,C,R)	4.80
--	------



Apfelstrudel <i>apple strudel</i> (A,H)	4.50
---	------



Topfenstrudel <i>curd cheese strudel</i> (A,C,G,H)	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



## Werte Gäste!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir in unserem a la carte Restaurant mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Schweinefleisch:	Fleisch aus Österreich
Rindfleisch:	Fleisch aus Österreich
Milch, Milchprodukte:	AMA-Gütesiegel Produkte
Eier aus Bodenhaltung:	Geflügelhof Ingrid Muhr, Gallbrunn
Erdäpfel, Zwiebeln, Wurzelgemüse	
Gemüse der Saison:	Gemüsehandel Karmelitermarkt, Wien
Saibling/Forelle:	aus der heimischen Zucht
Genuss Region:	Steirischer Kren und Kernöl
Regionstypischer Rohstoff aus Wien:	Gemischter Satz, Weinbau Fuhrgassl-Huber



### ***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*

