



Vorspeisen•Starters

Beef Tartare

13.80

Mit Garnele , Avocado und ofenfrischem Toastbrot

Beef Tartar with a prawn, avocado and toasted bread

A, C, G, O

Cous Cous

8.80

Marinierter Cous Cous Salat mit Mangold und rotem Paprika

Marinated Cous Cous salad with chard and red pepper

O

Wels

Bunter Salat vom Wels mit Limette und Wildkräuter

10,50

Catfish salad with lime and wild herbs

L, D, G, O

Büffelmozzarella

12.80

Gezupfter Mozzarella mit Kirschparadeiser, Basilikumpesto,
Olivenöl und Balsamico

*Hand pulled Buffalo mozzarella with cocktail-tomatoes, basil-pesto,
Olive oil and balsamico*

D,G,O

Ziegenkäse

8.80

Ziegenkäsetarte mit Marillenchutney und Friséesalat

Goat cheese tarte with apricot chutney and curly endive

A, C, G, O

Carpaccio vom Kalb

12.90

Marinierte Kalbscheiben mit Eierschwammerl und Vogerlsalat

Marinated veal carpaccio with chanterelles and lambs lettuce

G, O

Couvert

2.80

Weißes und dunkles Gebäck und saisonaler Aufstrich

Cover charge whole wheat and white bread and seasonal spread

A, C, G, O





Salate • Salads

„Der G´mischte“

Blattsalat mit Kirschparadeiser und Hausdressing	groß/large	7.80
<i>Leaf salads with cherry tomatoes and house dressing</i>	klein/small	4.80

M, O

Unser Haussalat

Blattsalate mit Eierschwammerl, gebratenen Garnelen, Balsamicodressing, Kirschparadeiser und Grana		12.80
<i>Salad of the house with lettuce, chanterelles, grilled prawns, balsamico-dressing, cocktail-tomatoes and grana cheese</i>		

A, C, M, O

Caesar Salad

Mini Römersalat mit feinem Parmesandressing, Speckwürfel, Crôutons und Paradeiser		10.90
<i>Caesar's salad with cheese-dressing, bacon, croutons and tomatoes</i>		

A, C, M, O

Backhendlsalat

<i>Ausgelöstes Backhenderl auf Erdäpfel- Gurken Salat und Kernöl</i>		
<i>Deep fried chicken "Viennese Style" with potato-cucumber salad and pumpkin seed oil</i>		
	<i>als Vorspeise / as appetizer :</i>	8.90
	<i>als Hauptspeise / as main course:</i>	14.90

A, G, C, O

Suppen • Soups

Tafelspitz Consommé mit Gemüsestreifen/ vegetable stripes	4.80
<i>Wahlweise mit: Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl</i>	
<i>To choose: sliced pancakes, liver dumplings or semolina dumplings</i>	

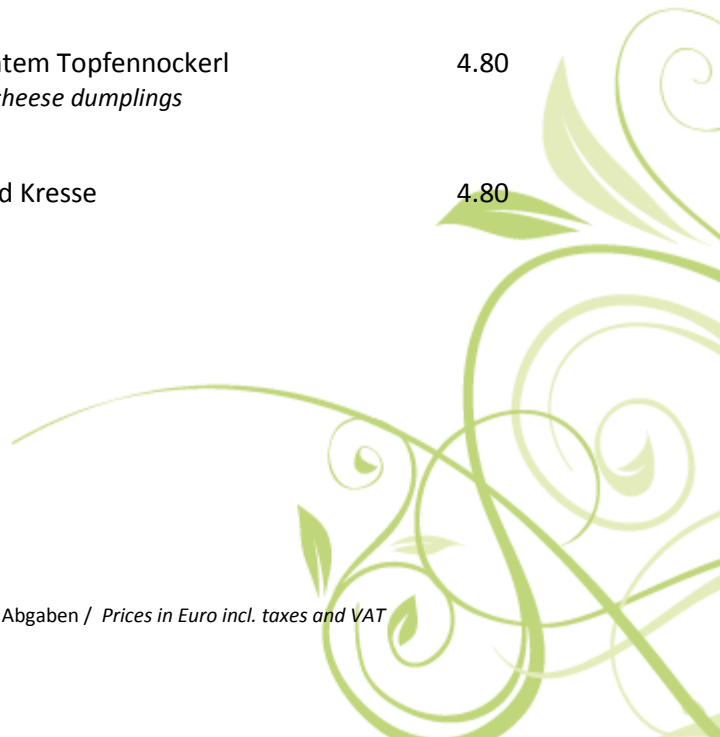
A, C, G, O

Eierschwammerlcremesuppe mit pikantem Topfennockerl	4.80
<i>Creamy soup of chantarells with spicy curd cheese dumplings</i>	

C, G, O, A

Erbсенcremesuppe mit Maisschaum und Kresse	4.80
<i>Creamy pea soup with corn foam and cress</i>	

A, G, O,





Zwischendurch • In between • Kleine Gerichte • Small dishes

Kursalonwürstel mit geriebenem Kren, Senf, Gurkerl und Gebäck 7.50
Sausages "Kursalon" with fresh horseradish, mustard, cornichon and baguette
A, C, M, O

Eierschwammerlravioli (Vegetarisch) 12.50
mit getrockneten Paradeiser, Bergkäse und Ruccola
Chanterelle Ravioli with dried tomatoes, mountain cheese and rucola (vegetarian)
A, C, G, L

Saftgulasch von der Rinderwade mit Sauerrahm und ofenfrischem Gebäck 12.80
Beef goulash with sour cream and baguette
L, O

Cremige Schinkenfleckerl in der Pfanne serviert mit grünem Salat 11.80
Creamy noodles with ham, served in the pan with green salad
A, C, G, M, O

Tomaten Risotto (Vegetarisch) 12.80
Mit Jungzwiebeln und gebratenen Eierschwammerl
Tomato risotto with spring onions and roasted chanterelles (vegetarian)
G, O, L

Empfehlung des Tages 18.60
Geschmorte Backerl vom Kalb mit Kartoffelpüree, Wurzelgemüse und Trüffelschaum
Braised veal cheeks with mashed potatoes, root vegetables and truffle foam
G, M, O, L

Vegane Speisen • Vegan dishes

Mille feuille vom Grillgemüse mit Gewürztomaten Vinaigrette 7.80
Mille feuille of grilled vegetables with tomato vinaigrette
O

Erbsensuppe mit Zitronenmelisse 4.80
Creamy pea soup with lemon balm
O

Marinierter Räuchertofu mit Perlgraupen Risotto und Jungzwiebel 12.00
Grilled smoked tofu with pearl barley risotto and spring onions
O

Obstsalat mit Ingwer und Limette 7.80
Fresh fruit salad with ginger and lime
O

3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert): 21.80
3-course menu (soup, main course, dessert):

3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert): 24.20
3-course menu (starter, main course, dessert):

4 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert): 30.80
4-course menu (starter, soup, main course, dessert):





Candle•light•dinner

Menü

Amuse-gueule

Kalb's Carpaccio mit Friséesalat und Trüffelvinaigrette

Veal carpaccio with curly lettuce and truffled vinaigrette

G, O

Erbсенcremesuppe mit Zitronenmelisse und Maisschaum

Creamy pea soup with lemon balm and corn foam

A, G, O

**Duett von Saibling und Garnele mit Safranrisotto
und Broccoli**

Duett of char and prawn with saffron risotto and broccoli

B, D, G, O

oder/or

**Tranchen von der rosa gebratenen Beiried mit
buntem Zucchini ragout und Jungzwiebel-Erdäpfelpüree**
Medium roasted slices of beef with zucchini ragout and mashed potatoes
And spring onions

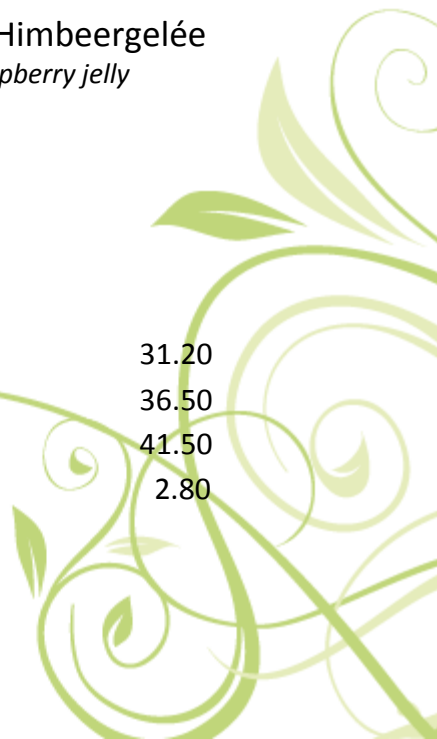
G, O, L

Joghurtmousse mit Stachelbeerkompott und Himbeergelée

Yogurt mousse with preserved gooseberries and raspberry jelly

A, C, G, H, O

3-Gang Menü: (mit Suppe, 3-course with soup)	31.20
3-Gang Menü: (mit Vorspeise, 3-course with starter)	36.50
4-Gang Menü, 4-course menu	41.50
Couvert, Cover charge	2.80





Hauptgerichte • Main courses • Fleisch • Meat

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfel <i>Original "Viennese Schnitzel" deep fried escalope of veal with parsley potatoes</i> A, C, G	23.50
Sous vide gegarter Schweinsschopf Mit Serviettenknödel, lauwarmes Kraut und Kümmeljus <i>Slow cooked pork neck with bread dumplings, warm cabbage and caraway seed jus</i> A, C, O, G, M	18.80
Supreme von der Hühnerbrust Gefüllt mit Speck auf gebratener Polenta und Eierschwammerl-ZucchiniGemüse <i>Supreme chicken breast stuffed with bacon and chanterelles on polenta with zucchini</i> C, G, O	16.80
In der Kupfer Pfanne servierter Rinder Tafelspitz Mit Erdäpfelrösti, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren <i>Boiled beef "Viennese Style" with roasted potatoes, cream of spinach, chive cream and apple-horseradish</i> A, C, O, G, M, L	18.80
Lammstelze Geschmorte Lammstelze an Ratatouille und Rosmarinkartoffeln <i>Braised knuckle of lamb with ratatouille and rosemary potatoes</i> G, O, L	19.50

Hauptgerichte • Main courses • Fisch • Fish

Forelle Filets mit Zitronenbutter und Erdäpfel- Specksalat <i>Roasted filet of trout with lemon-butter and potato salad with bacon</i> D, O, G, A	21.80
Saibling und Garnele Mit Tomatenrisotto, Orangen-Fenchelgemüse ,Kaviar und Rieslingschaum <i>Duett of char and prawn with tomato risotto, orange fennel vegetables, Caviar and riesling foam</i> D, O, G, A, B	21.80

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



Süßspeisen • Desserts • Torten • Cakes

Kaffee Crème Brûlée

Mit Kirschsorbet

Flamed coffee flavoured vanilla cream with cherry sherbet

C, G, O

5.50

Joghurtmousse

Mit Himbeergelée und Stachelbeerkompott

Yogurtmousse with raspberry jelly and preserved goosberries

A, C, G, O

5.80

Weißer Mandelauf

Mit frischen Früchten

White almond soufflé with fresh fruits

A, C, G, H, O

7.80

Unser Schokoladenkuchen

Mit flüssigem Kern, Mangoragout und Mangosorbet

Lava chocolate cake with mango ragout and mango sherbet

A, C, G, O, H

9.80



Johann Strauss Torte

Johann Strauss cake- housecake

A, G, H, E, C

4.80



Sachertorte mit Schlagobers

Traditional "Sacher" cake with whipped cream

A, G, H, E, C

4.50



Apfelstrudel

Apple strudel

A, E, H

4.50



Topfenstrudel

Curd strudel

A, C, G, H, E

4.50

"Schokoladen – Birnen Törtchen

Chocolate- pear cake

A, C, G, O

4.60

Himbeer Mohn Torte

Himbeermousse auf Mohnboden in Himbeergelee

Raspberry mousse on a poppy seed base with raspberry jelly

A, C, G, O, H

4.60

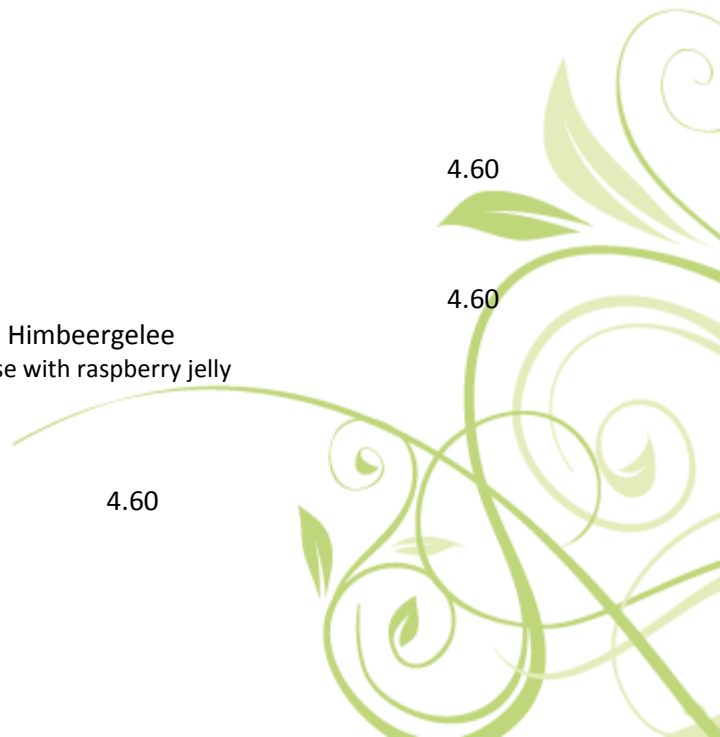
Erfrischendes Obsttörtchen

Mit frischen Früchten

Fruit cake with fresh fruits on top

A, C, G, O

4.60





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

