

Getränke - Beverages



Aperitif (O)

Kursalon Frizzante house sparkling wine	0,1l	6,20
Mumm Champagne Cordon Rouge Brut	0,1l	11,50
Mumm Champagne Cordon Rouge Brut Rosé	0,1l	14,50
Lillet Spritz (French wine aperitif with soda)	Glas	5,20
"Muscato" sparkling aperitif wine (sweet)	1/8l	5,40

Weißweine (white wine)(O)

	1/8l	0,75l
Grüner Veltliner, Kirchmayr, Niederösterreich	4,60	26,00
Gemischter Satz, Fuhrgassl Huber, Wien	4,60	26,00
Gelber Muskateller, Schwarzböck, Niederösterreich		29,00
Chardonnay „Heideboden“, Münzenrieder, Burgenland	4,80	28,00
Sauvignon Blanc, Weingut Mate, Burgenland	4,90	29,00

Roséweine (rosé wine)(O)

Blaufränkisch weiss gekeltert, Weingut Mate, Bgld	4,80	28,00
---	------	-------

Rotweine (red wine)(O)

Zweigelt, Gsellmann, Burgenland	4,60	26,00
Blaufränkisch, Weingut Mate, Burgenland	4,80	28,50
Cabernet Sauvignon, Scheiblhofer, Burgenland	5,90	33,00
Cuvee Wiener Trilogie, Wienerer, Wien	6,20	35,00
Merlot Golser Selektion, Gsellmann, Burgenland	6,40	39,00
Zweigelt „Spätlese“ (sweet), Münzenrieder, Burgenland	4,60	26,00

Süßwein (dessert wine)(O)

Sämling Beerenauslese, Münzenrieder, Burgenland	5,20	32,00
---	------	-------

Bier (draft beer)(A)

Stiegl Pils, Salzburg		0,30l
-----------------------	--	-------

Mineralwasser (mineral water)

	0,33l	0,75l
Römerquelle still oder prickelnd (still or sparkling)	3,40	6,80

Wiener Kaffeespezialitäten (Viennese coffee specialties)(G,H,E)

Kursalon Kaffee (mit Marillenlikör, with apricot brandy)	2 cl	6,80
Mozart Kaffee (mit Mozartlikör, with chocolate liqueur)	2 cl	6,80

exklusive Getränke - inkl. USt.

drinks and TIP are not included - incl. VAT



Concert & Dinner

4 Gänge Menü

September bis Oktober 2018

Menü



Steirischer Rindfleischsalat • Käferbohnen • Apfelvinaigrette

styrian beef salad • runner beans • apple vinaigrette
O, L

oder/or

Eingemachtes vom Wels • Limettensauerrahm • Fenchelsalat

tureen of catfish • sour cream with lime • fennel salad
D, G, O, H

Karfiolcremesuppe • Schwarzbrotcroutons

cauliflower soup • dark bread croutons
A, C, G, O

oder/or

Klare Rindersuppe • Leberknödel • Gemüsestreifen

clear beef soup • liver dumpling • vegetable stripes
A, C, G, O, L

Kross gebratenes Filet vom Lachs Mangold-Apfel-Risotto • Paprikaschaum

*crispy roasted fillet of salmon
mangold-apple risotto • paprika foam*
D, G, H

oder/or

Zwiebelrostbraten Erdäpfelgratin • Rahm Fisolen

*roast beef with onions
overbaked potato's • creamy green beans*
A, C, G, O, L

Weißes Schokoladenmousse • Beerenragout

white chocolate mousse • berry ragout
G, O, H

oder/or

Mohn Schupfnudeln • Mandelschaum •

potato noodles with melted butter and poppy seeds • almond foam
A, C, G, O, H

Veganes Menü



Kichererbsen Salat • Jungzwiebel • Tomaten • Avocado

chickpeas salad • spring onions • tomatoes • avocado
O

Karotten - Lauchsuppe • Dörrmarillen

carrot-leek soup • dried apricots
G, O

Moussakka von Gemüse • pikante Tomaten Sauce

vegetable moussaka • savory tomato soup
O

Waldbeeren Sorbet • Mandel Espuma

forest berry sorbet • almond espuma
O, H

Allergeninformation

Glutenhaltiges Getreide = A, Krebstiere = B, Ei = C, Fisch = D, Erdnuss = E, Soja = F, Milch oder Laktose = G, Schalenfrüchte Nüsse = H, Sellerie = L, Senf = M, Sesam = N, Sulfite = O, Lupinen = P, Weichtiere = R

Information for allergen labeling

Cereals containing gluten = A, Crustaceans = B, Eggs = C, Fish = D, Peanuts = E, Soya = F, Milk & Lactose = G, Nuts = H, Celery = L, Mustard = M, Sesame seeds = N, Sulphur dioxide = O, Lupin = P, Molluscs = R