

Concert & Dinner
4 Gänge Menü

Februar / März / April 2020

Aperitif/welcome Drink

		Glas
Lillet Spritz (O)		5,20
Lillet Róse Spritz (O)		5,20
Aperol Spritzer (O)		5,40
Hugo (O)		5,20
Milano (Campari, Weißwein, Cranberrysaft, Soda) (O)		5,60
Fizzy Jungle Fever (Sekt, Mangosaft, Blue Curacao) (O)		4,80
Wiener Spritzer (Gemischter Satz, Vermouth Rot, Soda) (O)		5,80
Kir Royale (O)		6,50
Lustau Sherry Amontilado Medium Dry (O)	5 cl	5,00
Martini dry, bianco, rosso (O)	5 cl	4,20
Lustau Sherry Fino "Jarana" (O)	5 cl	5,00
Spritzer weiß/rot (O)		3,80

Schaumweine/sparkling wines

	0,1l	0,75l
Kattus Frizzante	4,50	31,00
Kattus Frizzante Rose	4,50	31,00
Muscato d'Asti Perlwein (süß)	5,40	37,00
Rovira Baques Cava Brut Rose	5,80	40,00
Schlumberger "Grüner Veltliner		67,00
Mumm Champagne Cordon Rouge Brut	11,50	74,00
Mumm Champagne Cordon Rose	14,50	98,00

Alle unsere Schaumweine enthalten Sulfite
All our sparkling wines contain sulphites

Dort, wo sich die Wiener Ringstraße an das Grün des Stadtparks lehnt, wurde Mitte des 19. Jahrhunderts eines der exklusivsten und prachtvollsten Gebäude Wiens im Stil der italienischen Renaissance errichtet: Der Kursalon.

Kaiser Franz Josef I. hatte 1857 verfügt, die alten Befestigungs- und Verteidigungsanlagen zu schleifen und die Ringstraße im Zuge der notwendig gewordenen Stadterweiterung zu errichten.

Der angrenzende, 65.000 m² große Stadtpark, 1862 eröffnet, wurde im Stil eines englischen Landschaftsparks nach Plänen des Landschaftsmalers Josef Selleny angelegt.

Der Kursalon, nach den Plänen von Johann Garben erbaut, sollte den Erholungswert des Stadtparks durch das Angebot von Wassertrinkuren erhöhen.

Nach seiner Fertigstellung im Jahr 1867 kam es jedoch bald zu einer anderen Nutzung: 1868 fand das erste Konzert von Johann Strauss statt.

Schnell wurde der Kursalon mit seinen Tanzveranstaltungen und Promenadenkonzerten zum Treffpunkt der Wiener Gesellschaft, die hier Walzerseligkeit und Lebenslust zelebrierte. Der Kursalon Wien ist nun unter der Leitung von Josip Susnjara ein ebenso angesehener wie beliebter Treffpunkt für Veranstaltungen in exklusivem Ambiente.



Kursalon Wien

Das
ohann
RESTAURANT IM KURSALON
EVENT-CATERING

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.



Das
ohann
RESTAURANT IM KURSALON
EVENT-CATERING

Mix your favorite Gin & Tonic

4cl

Choose your own Gin

Bombay Sapphire London Dry Gin & Tonic	9,50
Hendrick's Gin Scotland & Tonic	10,40
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin & Tonic	14,50

Mix it with your favorite Tonic

Fever Tree Tonic Water 0,2l
Fentiman's Tonic Water 0,125l
Thomas Henry Tonic Water 0,2l
Schweppes Tonic Water 0,2l

Specials

Rharbarbar & Minze Gin Tonic	7,10
Birnen & Zitronenmelisse Gin Tonic	7,40
Rosmarin & Grapefruit Gin Tonic	7,40

Säfte & Alkoholfrei/juices & soft drinks

Römerquelle Mineralwasser prickelnd/still	0,33l	3,40
	0,75l	6,80
Leitungswasser (Tap Water)	1l	1,00
*Sodawasser mit Zitrone oder Hollundersirup	0,25l	2,40
	0,50l	3,80
Apfelsaft, 100% naturtrüb aus dem Weinviertel (O)	0,25l	3,80
Rauch Fruchtsaft, Orange, Apfel, Mango (O)	0,20l	3,60
Rauch Fruchtsaft gespritzt (O)	0,30l	3,80
Rauch BIO Fruchtsaft Marille, Johannisbeere (O)	0,20l	3,60
Coca Cola, Coca Cola light	0,33l	3,60
Sprite, Almdudler	0,33l	3,60
Fever Tree Tonic Water	0,20l	3,60
Thomas Henry Tonic Water oder Bitter Lemon	0,20l	3,90
Fentimans Tonic Water	0,125l	3,90
Red Bull	0,25l	4,90

Bier/beer

Stiegl Pils vom Fass (draht)	0,30l	3,70
	0,50l	4,90
Stiegl Radler Zitrone (Flasche)	0,33l	3,70
Stiegl Weisse, Naturtrüb (Flasche)	0,50l	4,70
Stiegl Freibier, Alkoholfrei (Flasche)	0,33l	3,70

*Jugendgetränk

Alle unsere Biere enthalten Gluten haltiges Getreide
All our beers contain gluten-containing cereals

Veganes Menü

Cous Cous • Babysalat • Tomatensalsa

couscous • baby spinach • tomato salsa
A, L

Bärlauchsuppe • Tomaten Pesto

wild garlic soup • tomato pesto
O

Gemüetascherl auf Pastinaken Püree • Gemüse Julienne

vegetable turnovers • mashed parsnips • vegetable slices
A, L, O

Marinierte Früchte • Baumhonig

marinated fruits • honey
O

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,

Menü

Carpaccio vom Rind • getrüffelte Selleriecreme • knackiger Vogerlsalat

beef carpaccio • truffled celery cream • crispy lamb's lettuce

G, M, O

oder/or

Ziegenkäseterrine • roter Rübensalat • knackiger Karottensalat

goat cheese terrine • red beet salad • crispy carrot salad

G, O, M

Rindssuppe • Nudeln • frisches Gemüse

clear beef soup • noodles • fresh vegetables

A, L, M

oder/or

Topinambur-Cremesuppe • Walnussöl • Kräuterschaum

creamy Jerusalem artichokes soup • walnut oil • herbs foam

G, O, H

Gebratener Kalbstafelspitz • cremiges Pilz Risotto •

Karotten-Lauchgemüse

roasted tranches of veal • creamy mushroom risotto • carrot-leak vegetables

G, O

oder/or

Gebratenes Filet vom Lachs • zweierlei von der Pastinake •

Honig-Radieschen

grilled fillet of salmon • duet of parsnips • honey-radish

A, C, D, G

Schokokuchen • cremiger Himbeerschaum

chocolate cake • creamy raspberry foam

A, C, G

oder/or

Apfelkompott • erfrischendes Limettenmousse

apple compote • fresh lime mousse

G, O

Weißwein/white wine

1/8l

Flasche

Grüner Veltliner 2018, Jurtschitsch, Langenlois	4,60	26,00
Gemischter Satz 2016, Fuhrgassl Huber, Wien	4,60	26,00
Sauvignon Blanc 2016, Mate, Neusiedlersee	4,90	29,00
Riesling „Federspiel“ 2016, Domäne Wachau	5,20	31,00
Chardonnay 2017, Alphart, Traiskirchen	4,60	26,00
Gelber Muskateller 2015, Schwarzböck	4,90	29,00

Grüner Veltliner „Federspiel“ 2017, FX Pichler, Wachau 36,00

Gemischter Satz DAC 2017, Zahel, Wien 32,00

Sauvignon Blanc 2015, „Kroissberg“, Zahel, Wien 37,00

Riesling „Federspiel“ 2018, Jamek, Joching, Wachau 36,00

Chardonnay 2017, Sabathi, Leutschach, Südsteiermark 35,00

Gelber Muskateller „Klassik“ 2014, Gross, Südsteiermark 35,00

Welschriesling DAC 2018, Tement, Südsteiermark 26,00

Rosewein/rose wine

Blaufränkisch Rose 2016, Mate, Burgenland 4,90 28,00

Rose 2017, Umathum, Frauenkirchen, Burgenland 31,00

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

All our wines contain sulphites

Rotwein/red wine

	1/8l	Flasche
Zweigelt „Heideboden“ 2013, Gsellmann, Gols	4,60	26,00
Cuveé Triologie 2014, Wieninger, Wien (CS, ME, ZW)	6,20	35,00
Blaufränkisch „Klassik“ 2011, Mate, Hügelland	4,80	28,50
Cabernet Sauvignon 2017, Scheibelhofer	5,90	33,00
Pinot Noir 2017, Reinisch, Tattendorf	4,60	26,00
Merlot Golser Selektion 2013, Gsellmann, Gols	6,60	42,00
Zweigelt „Rubin Carnuntum“ 2017, Markowitsch		34,00
Cuveé „Quattro“ 2016, Gager, Deutschkreuz (ME, CS, ZW, BF)		45,00
Cuveé „Pannobile“ 2013, Nittnaus, Gols (ZW, BF)		67,00
Cuveé „Bella Rex“ 2016, Gsellmann, Gols (ME, CS)		69,00
Blaufränkisch 2017, Iglar, Deutschkreuz,		36,00
Pinot Noir 2015, Feiler Artinger, Rust		36,00
Bordeaux „Reserve“ 2014, Château Bonnet, Grezillac		42,00

Süssweine/dessert wine

	1/16l	Flasche
Sämling Beerenauslese, Münzenrieder, Apetlon	5,20	32,00
Cuveé Beerenauslese, Kracher, Illmitz	5,60	36,00

Alle unsere Weine enthalten Sulfite
All our wines contain sulphites

Kaffee/coffee

Aus dem Hause Meinl

kleiner Espresso, kleiner Brauner (G,A)	3,20
großer Espresso, großer Brauner (G,A)	4,40
Verlängerter, Verlängerter Brauner (G,A)	3,90
Cappuccino, original mit Schlagobers (G,A)	4,10
Latte Macchiato (G,A)	4,40
Wiener Melange (G,A)	3,90
Kursalon Kaffee mit Marillenlikör (G,A)	6,80
Mozart Kaffee mit Mozartlikör (G,A,H,C,E)	6,80
Maria Theresia Kaffee mit Orangenlikör (G,A)	6,80

Tee-Variation/tea variation

Aus dem Hause Meinl

Ceylon Englisch Breakfast, Earl Grey, Grüntee, Früchtetee,
Kamille, Pfefferminz, Rooibos Vanille

Je Kanne 4,20

Digestifs/spirits

Williamsbirne, Marille, Wieser Edelbrand	5,50
Poli „Sarpa Barrique“ Grappa	5,60
Hennessy XO Cognac (O)	15,30
Ron Zacapa Centenario 23 years Sistem Solera	9,80
Stolichnaya Vodka	3,80
Glenlivet 12 years Single Malt Whisky	4 cl 9,80