

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	Glas	5.20
„Moscato“ sparkling aperitif wine (sweet)	1/8l	5.40

Weißwein / white wine (O)

	1/8l	0,75l
Grüner Veltliner „Grüve“ 2018, Jurtschitsch, Langenlois	4.60	26.00
Gemischter Satz 2016, Fuhrgassl Huber, Wien	4.60	26.00
Sauvignon Blanc 2016, Mate, Neusiedlersee-Hügelland	4.90	29.00
Riesling „Federspiel“ 2016 „Terrassen“, Domäne Wachau	5.20	31.00
Chardonnay 2017, Alphart, Traiskirchen, Thermenregion	4.60	26.00
Gelber Muskateller 2015, Schwarzböck, Weinviertel	4.90	29.00

Roséwein / rosé wine (O)

Blaufränkisch „Weiss gekeltert“ 2016, Mate, Burgenland	4.90	28.00
Rose 2017, Umathum, Frauenkirchen, Burgenland		31.00

Rotwein / red wine (O)

Zweigelt „Heideboden“ 2013, Gsellmann, Burgenland	4.60	26.00
Cuveé Wr. Trilogie 2014, Wieninger, Wien (CS, ME, ZW)	6.20	35.00
Blaufränkisch „Klassik“ 2011, Mate, Burgenland	4.80	28.50
Cabernet Sauvignon 2017, Scheiblhofer, Burgenland	5.90	33.00
Pinot Noir 2017, Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	4.60	26.00
Merlot Golser Selektion 2013, Gsellmann, Burgenland	6.60	42.00

Süssweine / dessert wine

Sämling Beerenauslese, Münzenrieder, Burgenland	5.20	32.00
Cuveé Beerenauslese, Kracher, Illmitz, Burgenland	5.60	36.00

Biere / beer (A)

		0,30l
Stiegl Pils vom Fass (drafft)		3.70

Mineralwasser / mineral water

	0,33l	0,75l
Römerquelle still oder prickelnd (still or sparkling)	3.40	6,80

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

Kursalon Kaffee (mit Marillenlikör, with apric of 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

Mai bis Juni 2019

Menü

Vitello Tonnato • feiner Thunfischsauce • kleine Kapern

vitello tonnato • light tuna sauce • small capers

M, O, G

oder/or

cremiger Fischsalat • dreierlei Paprika • marinierter Babyspinat

creamy fish salad • three types of paprika • marinanded baby spinach

G, O, D

Spargelcremesuppe • Tomaten Pesto

creamy asparagus soup • tomato pesto

G, O

oder/or

Klare Rindsuppe • Ricottatascherl • Gemüsestreifen

clear beef bouillon • ricotta turnovers • vegetables stripes

A, C, G, O, L

Gebratenes Lachsfilet • Wildkräuterkruste • Paprika Kraut •

Kümmelkartoffeln

grilled filet of salmon • wild herbs crust • paprika cabbage • crumble potatoes

A, G, D, O

oder/or

Rosa gebratene Rinderbeiried • Kartoffelgratin •

Zucchini – Sellerie Gemüse

medium roasted sirloin of beef • potatoe gratin • zucchini-celery vegetables

G, O

Zweierlei von der Marille

Knödel und Röster

apricote dumplings • stewed apricotes

A, C, G, O

oder/or

Ribiselschnitte • Vanilleschaum

slices of red currant cake • vanilla foam

G, O, A

Veganes Menü

Mariniertes Melanzanincarpaccio

Trüffelöl • Friseé

marinated eggplant carpaccio • truffle oil • friseé

O

Spargelsuppe • Garten Kresse

asparagus soup • garden cress

O

Spargel – Tofu Ratatouille auf leichten Kartoffelpüree

asparagus-tofu ratatouille • light mashed potatoes

O

Erdbeer-Rhabarber-Kompott • Kokossorbet

strawberry-rhubarb salad • coconut sorbet

O

Allergeninformation

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

Information for allergen labeling

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