

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

September bis Oktober 2019

Menü

Das **ohann**
RESTAURANT IM KURSALON
EVENT-CATERING

September bis Oktober 2019

Roh marinierte Rinderscheiben • Tomaten Vinaigrette • Endiviensalat
raw marinated sliced beef • tomatoe vinaigrette • endive salad

M, O
oder/or

Mousse von Räucherfischen • feinen Gurken - Dillsalat •
mousse of smoked fish • light cucumber-dill salad
G, O, D

Kürbiscremesuppe • Sauerrahm • Kernöl
creamy pumpkin soup • sour cream • pumpkin oil
G, O

oder/or

Klare Rindsuppe • Leberknödel • Gemüsestreifen
clear beef bouillon • liver dumpling • vegetable stripes
A, C, M, O, L

Gebratenes Lachsteak • Fenchelgemüse • Tomaten Risotto • Knusperteig
grilled filet of salmon • fennel vegetables • tomato risotto • crispy dough
A, G, D, O

oder/or

Rosa gebratene Rinderbeiried • Zuckerschoten • cremiger Rosmarin Polenta
medium roasted sirloin of beef • sugar snaps • creamy rosemary polenta
G, O, L, M

Soufflierter Scheiterhaufen • Vanillesauce
backed sweet bread pudding • vanilla sauce
C • V •
A, C, G, O

oder/or

Bitterschokoladen Mousse • Brombeer Ragout
dark chocolate mousse • blackberry ragout
G, O

Veganes Menü

Das **ohann**
RESTAURANT IM KURSALON
EVENT-CATERING

Kichererbsen Salat • Jungzwiebel • Tomaten • Avocado
chickpeas salad • spring onions • tomatoes • avocado
O

Erbisencremesuppe • Zitronenmelisse
Creamy pea soup • lemon balm
O

Marinierte Räuchertofu vom Grill • Perlgraupenrisotto • Jungzwiebel
Marinated grilled tofu • pearl barley risotto • spring onions
O, L, F

Obstsalat • Ingwer • Limette
Fresh fruit salad • ginger • lime
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