

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)

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

Roséwein / rosé wine (O)

Blaufränkisch „Weiss gekeltet“ 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)

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

Mineralwasser / mineral water

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

März bis April 2019

Menü

Beef Carpaccio • Kräuter – Pilzsalat • Rucola

beef carpaccio • herbs • mushroom salad • arugula

M, O

oder/or

Zanderterrine • Zwiebelkompott • Karottensalat

pike-perch terrine • onion jam • carrot salad

G, O, D

Selleriecremesuppe • Zitronenöl • Walnuss Brösel

creamy celery soup • lemon oil • walnut crumb

G, O, N

oder/or

Klare Rindsuppe • Grießnockerl

beef bouillon • semolina dumplings

A, C, G, O, L

Lachssteak • zweirei Pastinaken • sautierten Kirschtomaten

salomon steak • duet of parsnips • sauteed cherry tomatoes

A, G, D, O

oder/or

Tranchen vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz •

Kartoffelmousseline • Vichy Karotten

tranches of medium roasted beef • potato mousseline • Vichy carrots

G, O

Topfenschmarren • Früchtekompott

sliced curd cheese pankakes • stewed fruits

A, C, G, O

oder/or

Hollundermousse • Beerenröster

elderflower mousse • stewed berries

G, O

Veganes Menü

Cous Cous • Babysalat • Tomatensalsa

cous cous • baby salad • tomato salsa

O

Bärlauch Suppe • Tomaten Pesto

creamy wild garlic soup • tomato pesto

O

Gemüsetascherl • Pastinaken Püree • Gemüsejulienne

vegetable pasties • mashed parsnips • vegtebale julienne

O

Marinierte Früchte • Baumhonig

marinated fruits • honey

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