

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 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)

| | | |
|-------------------------------|--|-------|
| | | 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

Juli bis August 2019

Menü

Juli bis August 2019

Kalb's Carpaccio • Frisée • Trüffelvinaigrette

veal carpaccio • frisée • truffled vinaigrette
O, H, L

oder/or

Bunter Salat vom Donauwels • Limettendressing

colourful catfish salad • lime dressing
D, G, O

Erbsencremesuppe • Zitronenmelisse

creamy pea soup • lemon balm
G, O

oder/or

Klare Rindsuppe • Gemüsestreifen • Frittaten

clear beef boullion • vegetable stripes • sliced pancakes
A, C, G, M, N, O

Filet vom Lachs unter der Kräuterkruste

Safranreis • Broccoli

filet of salmon • herb crust • safran rice • broccoli
D, G, A, O

oder/or

Tranchen vom Rosa gebratenen Beiried

Kartoffelpüree • Jungzwiebel • buntes Zucchini ragout

medium roasted sirloin of beef • mashed potatoes • spring onions • colorful zucchini
ragout
G, L, M, O

Weißer Mandelaufbau • frische Früchte

white almond soufflé • fresh fruits
A, C, E, G, O

oder/or

Joghurtmousse • Stachelbeerkompott • Himbeergelee

yoghurt mousse • gooseberry salad • raspberry gelee
A, E, G, O

Veganes Menü

Mille feuille vom Grillgemüse • Rosmarin • Gewürztomaten Vinaigrette

Mille feuille of grilled vegetables • rosemary • tomato vinaigrette
O, L

Erbsencremesuppe • 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