

Getränke - Beverages



Aperitif (O)

Kursalon Frizzante house sparkling wine	0,1l	5,80
Mumm Champagne Cordon Rouge Brut	0,1l	10,30
Mumm Champagne Cordon Rouge Brut Rosé	0,1l	13,40
Lillet Spritz (French wine aperitif with soda)	Glas	5,60
"Muscato" sparkling aperitif wine (sweet)	1/8l	5,40

Weißweine (white wine)(O)

	1/8l	0,75l
Grüner Veltliner „AWC Silbermedaille“, Pittner	4,40	26,00
Gemischter Satz, Fuhrgassl Huber, Wien	4,40	26,00
Gelber Muskateller, Schwarzböck, Niederösterreich	4,70	28,50
Chardonnay „Sätzen“, Fritz, Weinviertel	5,80	35,00
Sauvignon Blanc „semi-dry“, Weingut Mate, Bgld	4,90	29,00

Roséweine (rosé wine)(O)

Blaufränkisch weiss gekeltert, Weingut Mate, Bgld	4,50	27,00
---	------	-------

Rotweine (red wine)(O)

Zweigelt „AWC Silbermedaille“, Pittner	4,40	26,00
Blaufränkisch, Weingut Mate, Burgenland	4,70	28,50
Cabernet Sauvignon, Scheiblhofer, Burgenland	5,70	33,00
Cuvee Wiener Trilogie, Wieneringer, Wien	5,80	35,00
Merlot Golser Selektion, Gsellmann, Burgenland	6,40	39,00
Chianti, Villa Antinori, Toskana		39,00

Süßwein (dessert wine)(O)

Cuvee Auslese, Kracher, Burgenland	5,20	32,00
------------------------------------	------	-------

Bier (draft beer)(A)

Stiegl Pils, Salzburg	0,30l	0,50l
	3,40	4,40

Mineralwasser (mineral water)

Römerquelle still oder prickelnd (still or sparkling)	0,33l	0,75l
	2,90	5,80

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

Kursalon Kaffee (mit Marillenlikör, with apricot brandy)	2 cl	5,50
Mozart Kaffee (mit Mozartlikör, with chocolate liqueur)	2 cl	5,50

exklusive Getränke - inkl. USt.

drinks and TIP are not included - incl. VAT



Concert & Dinner

4 Gänge Menü

März bis April 2018

Menü

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

Beef Carpaccio • Honig-Dijonsenf Sauce • Vogerlsalat

beef carpaccio • dijon - mustard • lambs lettuce salad
M, O

oder/or

Altwiener Matjessalat • Apfel • Rote Zwiebel • Sauerrahm

viennese matie salad • apple • red onion • sour cream
G, O, D

Bärlauchsuppe • Vollkorn Crôtons

bear leek soup • whole grain croutons
G, O, N

oder/or

Rindsuppe • Butternockerl

beef bouillon • butter dumplings
A, C, G, O, L

Lachsfilet unter der grünen Krenkruste • Rotes Rüben Risotto

Safranschaum

filet of salmon coated in horse radish crust • red beet risotto • saffron foam
A, G, D, O

oder/or

Tranchen von der rosa gebratener Beiried • Schwarzwurzelragout

Portweinperlzwiebeln • gebackene Kartoffeln

medium roasted beef • salsify ragout • green beans with bacon
G, O

Topfenpalatschinken • Vanillesauce • Rotweibirnenragout

curd cheese crepes • vanilla sauce • pear ragout with redwine
A, C, G, O

oder/or

Mousse von der Zartbitterschokolade • Gewürzwetschgen

Süßer Milchschaum

dark chocolate mousse • preserved plums • sweet milk foam
G, O

Veganes Menü

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

Gebackene Quinoabällchen • Babysalat • Tomatensalsa

baked Quinoa dumplings • lettuce • tomato salsa
O

Bärlauch Suppe • Tomaten Pesto

bear leek soup • tomato pesto
O

Gemüsetascherl auf Pastinaken Püree • Portweinperlzwiebeln

Vegetable turnovers • mashed parsnips • port wine onions
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, Molluscs = R

Getränke - Beverages



Aperitif (O)

Kursalon Frizzante house sparkling wine	0,1l	5,80
Mumm Champagne Cordon Rouge Brut	0,1l	10,30
Mumm Champagne Cordon Rouge Brut Rosé	0,1l	13,40
Lillet Spritz (French wine aperitif with soda)	Glas	5,60
"Muscato" sparkling aperitif wine (sweet)	1/8l	5,40

Weißweine (white wine)(O)

	1/8l	0,75l
Grüner Veltliner „AWC Silbermedaille“, Pittner	4,40	26,00
Gemischter Satz, Fuhrgassl Huber, Wien	4,40	26,00
Gelber Muskateller, Schwarzböck, Niederösterreich	4,70	28,50
Chardonnay „Sätzen“, Fritz, Weinviertel	5,80	35,00
Sauvignon Blanc „semi-dry“, Weingut Mate, Bgld	4,90	29,00

Roséweine (rosé wine)(O)

Blaufränkisch weiss gekeltert, Weingut Mate, Bgld	4,50	27,00
---	------	-------

Rotweine (red wine)(O)

Zweigelt „AWC Silbermedaille“, Pittner	4,40	26,00
Blaufränkisch, Weingut Mate, Burgenland	4,70	28,50
Cabernet Sauvignon, Scheiblhofer, Burgenland	5,70	33,00
Cuvee Wiener Trilogie, Wieneringer, Wien	5,80	35,00
Merlot Golser Selektion, Gsellmann, Burgenland	6,40	39,00
Chianti, Villa Antinori, Toskana		39,00

Süßwein (dessert wine)(O)

Cuvee Auslese, Kracher, Burgenland	5,20	32,00
------------------------------------	------	-------

Bier (draft beer)(A)

Stiegl Pils, Salzburg	0,30l	0,50l
	3,40	4,40

Mineralwasser (mineral water)

Römerquelle still oder prickelnd (still or sparkling)	0,33l	0,75l
	2,90	5,80

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

Kursalon Kaffee (mit Marillenlikör, with apricot brandy)	2 cl	5,50
Mozart Kaffee (mit Mozartlikör, with chocolate liqueur)	2 cl	5,50

exklusive Getränke - inkl. USt.

drinks and TIP are not included - incl. VAT



Concert & Dinner

4 Gänge Menü

Mai bis Juni 2018

Menü

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

Steirischer Rindfleischsalat • mit Käferbohnen • Apfelvinaigrette

styrian beef salad • scarlet runner beans • apple vinaigrette
G, O, L

oder/or

Carpaccio von Wels und Zander • Gurkenspaghetti • Zitronenöl

catfish and pikeperch carpaccio • cucumber spaghetti • lemon oil
D, G, O

Spargelcremesuppe • Kresse • Crôutons

cream of asparagus • cress • croutons
A, C, G, O

oder/or

Klare Rindsuppe • Kalbfleisch Tascherl • Gemüsejulienne

clear beef soup • veal turnovers • vegetable stripes
A, C, G, L, O

Kross gebratenes Filet vom Lachs • Süßkartoffelpüree

Mai Rüben

crispy roasted filet of salmon
mashed sweet potato's • root vegetables
D, G, O

oder/or

Geschmorte Rindsroulade

Spargelragout • Kartoffel - Lauchstrudel

stewed beef roulade • asparagus ragout • potato-leek strudel
A, C, G, H, O, L

Pfirsich Mascarpone Törtchen mit Holunderblütengelee

peach-mascarpone tarte • elderflower jelly
A, C, G, H, O

oder/or

Topfen Rhabarberknödel • Erdbeerpüree • Zitronenmelisse

curd cheese-rhubarb dumpling • strawberry puree • sweet balm
A, C, G, H, O

Veganes Menü

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

Mariniertes Kartoffelcarpaccio

Trüffelöl • Friseé

marinated potato carpaccio • truffle oil • lettuce
O

Spargelsuppe • Garten Kresse

asparagus soup • cress
O

Spargel – Tofu Ratatouille im Knusperkörnchen

vegetable-tofu ratatouille in basket
A, C, G, O

Erdbeer-Rhabarber-Kompott • Kokossorbet

strawberry-rhubarb strudel • coconut sorbet
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, Molluscs = R

Getränke - Beverages



Aperitif (O)

Kursalon Frizzante house sparkling wine	0,1l	5,80
Mumm Champagne Cordon Rouge Brut	0,1l	10,30
Mumm Champagne Cordon Rouge Brut Rosé	0,1l	13,40
Lillet Spritz (French wine aperitif with soda)	Glas	5,60
"Muscato" sparkling aperitif wine (sweet)	1/8l	5,40

Weißweine (white wine)(O)

	<i>1/8l</i>	<i>0,75l</i>
Grüner Veltliner „AWC Silbermedaille“, Pittner	4,40	26,00
Gemischter Satz, Fuhrgassl Huber, Wien	4,40	26,00
Gelber Muskateller, Schwarzböck, Niederösterreich	4,70	28,50
Chardonnay „Sätzen“, Fritz, Weinviertel	5,80	35,00
Sauvignon Blanc „semi-dry“, Weingut Mate, Bgld	4,90	29,00

Roséweine (rosé wine)(O)

Blaufränkisch weiss gekeltert, Weingut Mate, Bgld	4,50	27,00
---	------	-------

Rotweine (red wine)(O)

Zweigelt „AWC Silbermedaille“, Pittner	4,40	26,00
Blaufränkisch, Weingut Mate, Burgenland	4,70	28,50
Cabernet Sauvignon, Scheiblhofer, Burgenland	5,70	33,00
Cuvee Wiener Trilogie, Wieneringer, Wien	5,80	35,00
Merlot Golser Selektion, Gsellmann, Burgenland	6,40	39,00
Chianti, Villa Antinori, Toskana		39,00

Süßwein (dessert wine)(O)

Cuvee Auslese, Kracher, Burgenland	5,20	32,00
------------------------------------	------	-------

Bier (draft beer)(A)

Stiegl Pils, Salzburg	<i>0,30l</i>	<i>0,50l</i>
	3,40	4,40

Mineralwasser (mineral water)

	<i>0,33l</i>	<i>0,75l</i>
Römerquelle still oder prickelnd (still or sparkling)	2,90	5,80

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

Kursalon Kaffee (mit Marillenlikör, with apricot brandy)	2 cl	5,50
Mozart Kaffee (mit Mozartlikör, with chocolate liqueur)	2 cl	5,50

exklusive Getränke - inkl. USt.

drinks and TIP are not included - incl. VAT



Concert & Dinner

4 Gänge Menü

Juli bis August 2018

Menü

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

Kalb's Carpaccio • Frisée • Trüffelvinaigrette

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

oder/or

Bunter Salat vom Donauwels • Limettendressing

catfish salad • lime dressing
D, G, O

Erbsencremesuppe • Zitronenmelisse

creamy pea soup • lemon balm
G, O

oder/or

Klare Rindsuppe • Gemüsestreifen • Frittaten

clear beef soup • vegetable stripes • sliced pancakes
A, C, G, L, O

Filet vom Lachs unter der Kräuterkruste

Safranreis • Broccoli

crispy roasted fillet of salmon in herbal crust
saffron rice • broccoli
A, C, D, G, O

oder/or

Tranchen vom Rosa gebratenen Beiried

Kartoffelpüree • Jungzwiebel • buntes Zucchini ragout

medium roasted slices of beef
mashed potato's • spring onions • zuchini ragout
G, O, L

Weißer Mandelaufbau • frische Früchte

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

oder/or

Joghurtmousse • Stachelbeerkompott • Himbeergelee

yoghurt mousse • gooseberry preserved • raspberry jelly
G, O

Veganes Menü

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

Mille feuille vom Grillgemüse • Rosmarin

Gewürztomaten Vinaigrette

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

Erbsencremesuppe • Zitronenmelisse

Creamy pea soup • lemon balm
A, O

Marinierter Räuchertofu vom Grill • Perlgraupenrisotto • Jungzwiebel

grilled tofu • pearl barley risotto • spring onions
O, F

Obstsalat • Ingwer • Limette

fresh fruit salad • ginger • lime
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, Molluscs = R

Getränke - Beverages



Aperitif (O)

Kursalon Frizzante house sparkling wine	0,1l	5,80
Mumm Champagne Cordon Rouge Brut	0,1l	10,30
Mumm Champagne Cordon Rouge Brut Rosé	0,1l	13,40
Lillet Spritz (French wine aperitif with soda)	Glas	5,60
"Muscato" sparkling aperitif wine (sweet)	1/8l	5,40

Weißweine (white wine)(O)

	<i>1/8l</i>	<i>0,75l</i>
Grüner Veltliner „AWC Silbermedaille“, Pittner	4,40	26,00
Gemischter Satz, Fuhrgassl Huber, Wien	4,40	26,00
Gelber Muskateller, Schwarzböck, Niederösterreich	4,70	28,50
Chardonnay „Sätzen“, Fritz, Weinviertel	5,80	35,00
Sauvignon Blanc „semi-dry“, Weingut Mate, Bgld	4,90	29,00

Roséweine (rosé wine)(O)

Blaufränkisch weiss gekeltert, Weingut Mate, Bgld	4,50	27,00
---	------	-------

Rotweine (red wine)(O)

Zweigelt „AWC Silbermedaille“, Pittner	4,40	26,00
Blaufränkisch, Weingut Mate, Burgenland	4,70	28,50
Cabernet Sauvignon, Scheiblhofer, Burgenland	5,70	33,00
Cuvee Wiener Trilogie, Wieneringer, Wien	5,80	35,00
Merlot Golser Selektion, Gsellmann, Burgenland	6,40	39,00
Chianti, Villa Antinori, Toskana		39,00

Süßwein (dessert wine)(O)

Cuvee Auslese, Kracher, Burgenland	5,20	32,00
------------------------------------	------	-------

Bier (draft beer)(A)

Stiegl Pils, Salzburg	0,30l	0,50l
-----------------------	-------	-------

Mineralwasser (mineral water)

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

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

Kursalon Kaffee (mit Marillenlikör, with apricot brandy)	2 cl	5,50
Mozart Kaffee (mit Mozartlikör, with chocolate liqueur)	2 cl	5,50

exklusive Getränke - inkl. USt.

drinks and TIP are not included - incl. VAT



Concert & Dinner

4 Gänge Menü

September bis Oktober 2018

Menü



Steirischer Rindfleischsalat • Käferbohnen • Apfelvinaigrette

styrian beef salad • runner beans • apple vinaigrette
O, L

oder/or

Eingemachtes vom Wels • Limettensauerrahm • Fenchelsalat

tureen of catfish • sour cream with lime • fennel salad
D, G, O, H

Karfiolcremesuppe • Schwarzbrotcroutons

cauliflower soup • dark bread croutons
A, C, G, O

oder/or

Klare Rindersuppe • Leberknödel • Gemüsestreifen

clear beef soup • liver dumpling • vegetable stripes
A, C, G, O, L

Kross gebratenes Filet vom Lachs Mangold-Apfel-Risotto • Paprikaschaum

*crispy roasted fillet of salmon
mangold-apple risotto • paprika foam*
D, G, H

oder/or

Zwiebelrostbraten Erdäpfelgratin • Rahm Fisolen

*roast beef with onions
overbaked potato's • creamy green beans*
A, C, G, O, L

Weißes Schokoladenmousse • Beerenragout

white chocolate mousse • berry ragout
G, O, H

oder/or

Mohn Schupfnudeln • Mandelschaum •

potato noodles with melted butter and poppy seeds • almond foam
A, C, G, O, H

Veganes Menü



Kichererbsen Salat • Jungzwiebel • Tomaten • Avocado

chickpeas salad • spring onions • tomatoes • avocado
O

Karotten - Lauchsuppe • Dörrmarillen

carrot-leek soup • dried apricots
G, O

Moussakka von Gemüse • pikante Tomaten Sauce

vegetable moussaka • savory tomato soup
O

Waldbeeren Sorbet • Mandel Espuma

forest berry sorbet • almond espuma
O, H

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, Molluscs = R

Getränke - Beverages



Aperitif (O)

Kursalon Frizzante house sparkling wine	0,1l	5,80
Mumm Champagne Cordon Rouge Brut	0,1l	10,30
Mumm Champagne Cordon Rouge Brut Rosé	0,1l	13,40
Lillet Spritz (French wine aperitif with soda)	Glas	5,60
"Muscato" sparkling aperitif wine (sweet)	1/8l	5,40

Weißweine (white wine)(O)

	1/8l	0,75l
Grüner Veltliner „AWC Silbermedaille“, Pittner	4,40	26,00
Gemischter Satz, Fuhrgassl Huber, Wien	4,40	26,00
Gelber Muskateller, Schwarzböck, Niederösterreich	4,70	28,50
Chardonnay „Sätzen“, Fritz, Weinviertel	5,80	35,00
Sauvignon Blanc „semi-dry“, Weingut Mate, Bgld	4,90	29,00

Roséweine (rosé wine)(O)

Blaufränkisch weiss gekeltert, Weingut Mate, Bgld	4,50	27,00
---	------	-------

Rotweine (red wine)(O)

Zweigelt „AWC Silbermedaille“, Pittner	4,40	26,00
Blaufränkisch, Weingut Mate, Burgenland	4,70	28,50
Cabernet Sauvignon, Scheiblhofer, Burgenland	5,70	33,00
Cuvee Wiener Trilogie, Wieneringer, Wien	5,80	35,00
Merlot Golser Selektion, Gsellmann, Burgenland	6,40	39,00
Chianti, Villa Antinori, Toskana		39,00

Süßwein (dessert wine)(O)

Cuvee Auslese, Kracher, Burgenland	5,20	32,00
------------------------------------	------	-------

Bier (draft beer)(A)

Stiegl Pils, Salzburg	0,30l	0,50l
-----------------------	-------	-------

Mineralwasser (mineral water)

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

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

Kursalon Kaffee (mit Marillenlikör, with apricot brandy)	2 cl	5,50
Mozart Kaffee (mit Mozartlikör, with chocolate liqueur)	2 cl	5,50

exklusive Getränke - inkl. USt.

drinks and TIP are not included - incl. VAT



Concert & Dinner

4 Gänge Menü

November bis Dezember 2018

Menü

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

Roh marinierte Rinderscheiben • Vogersalat • Kartoffelvinaigrette

beef carpaccio • lambs lettuce • potato vinaigrette
G, O, M

oder/or

Terrine vom Wels • Ingwer-Birnen Chutney

tureen of catfish • ginger-pear chutney
D, O

Creme vom Muskatkürbis • Kernöl

pumpkin soup • pumpkinseed oil
G, O

oder/or

Klare Rindsuppe • Grießnockerl

clear beef soup • semolina dumpling
A, C, G, O, L

Filet vom Lachs unter der Maroni Kruste

Wirsing in Rahmsauce • Rote Kartoffel

crispy roasted fillet of salmon in chestnut crust
creamy savoy • red potato's
D, G, O

oder/or

Salzburger Sauerbraten • Äpfel

Wurzelgemüse • Kartoffelschmarren

braised beef marinated in vinegar • apples root • vegetables • potato's
O, L

Kaiserschmarrn • Zwetschgenröster

sliced pancakes • plum stew
A, C, G, O

oder/or

Gebackene Apfelknödel • Birnenragout • Zimtschaum

baked apple dumpling • pear ragout • cinnamon foam
A, C, G, O, H

Veganes Menü

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

Getrübte Scheiben vom Sellerie • Vogersalat • Gewürztomaten

truffled celery slices • lambs lettuce • seasoned tomato's
D, O

Muskatkürbis Suppe • Kernöl

pumpkin soup • pumpkinseed oil
O

Gefüllter Kichererbsen Crêpe

Feinen Gemüse • Zwiebelmarmelade

stuffed chickpeas crepe • vegetable • onion preserve
A, O, L

Birnen Marzipan Sorbet

pear-marzipan sorbet
O, H

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, Molluscs = R