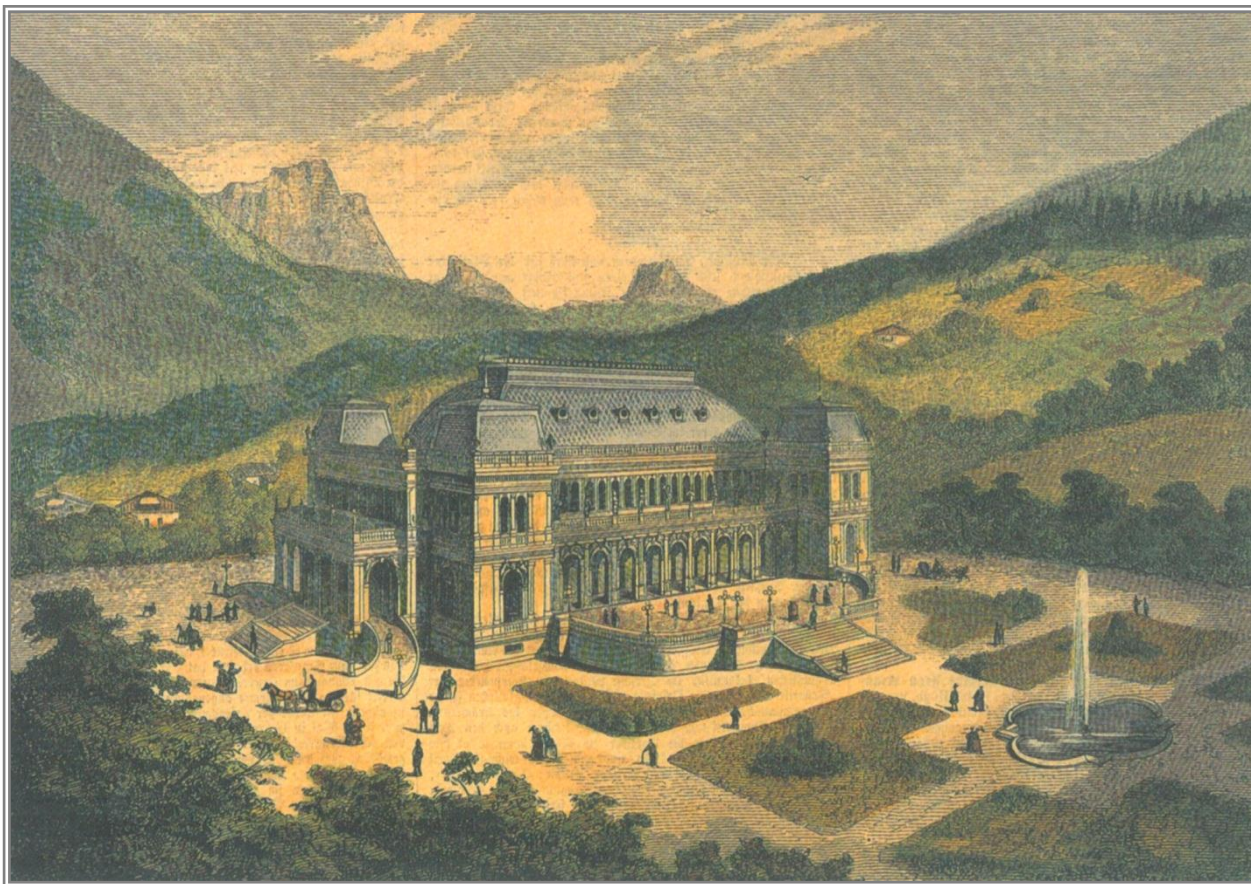


HERZLICH WILLKOMMEN IM KONGRESS & THEATERHAUS BAD ISCHL



Die sehr rasch anwachsende Bedeutung Ischls als Kurort um 1870 machte die Schaffung eines großzügigen Rahmens für kulturelle und gesellschaftliche Veranstaltungen notwendig.

1872 kaufte die Marktgemeinde das Pfifferlingfeld und ließ durch den Architekten Hyazinth Michel darauf das Kurhaus errichten, dessen Eröffnung am 30. Mai 1875 stattfand. In der kaiserlichen Sommerresidenz traf sich die Elite aus Kunst und Wissenschaft. Es gab festliche Konzerte und heitere Bälle im Kurhaus.

Der Erste Weltkrieg brachte Stille ins Haus, bis in den Zwanzigerjahren die Meister der Wiener Operette kamen und in der Ischler Luft ihre besten Ideen hatten. Der Zweite Weltkrieg verwüstete Europa. Ischl wurde zur Lazarettstadt und wieder wurde es ruhig im Haus.

Im Jahr 1957 entschloss sich die Stadt, das Gebäude den inzwischen geänderten Anforderungen entsprechend neu zu gestalten.

Am 25. Februar 1965 vernichtete ein Großbrand das Gebäude weitgehend. Von den Räumen, die dem Publikum zugänglich

sind, blieb lediglich der Theatersaal erhalten. Die Stadt Bad Ischl beschloss noch am selben Tage den sofortigen Wiederaufbau. Die Außenfassaden der erhaltenen Umfassungsmauern und der Kuppeldachstuhl entstanden mit geringen Abweichungen in alter Form.

Zwischen 1997 und 1999 wurde das ehemalige Kurhaus mit einem Kostenaufwand von rund € 15 Mio. renoviert, wobei die historischen Außenfassaden unverändert blieben. Die Innenräume wurden in zeitgemäßer und großzügiger Formensprache neu gestaltet. Mit der Operette „Paganini“ wurde am 11. Juli 1999 das in Kongress & TheaterHaus Bad Ischl umbenannte Haus wieder eröffnet. Pro Jahr finden rund 110 Veranstaltungen statt: Aufführungen des Lehár Festivals, Bälle, Kongresse, Corporate Meetings und Produktpräsentationen.

APERITIF

0,1l. Sekt One	(O)	€ 4,70
0,1l. Sekt Orange	(O)	€ 4,70
Campari Soda		€ 3,80
Campari Orange		€ 4,60

SOMMER DRINKS

Hugo	(O)	€ 5,90
<i>Prosecco, Soda, Holundersirup, Limette, Minze</i>		
Aperol Spritz	(O)	€ 5,40
<i>Wein, Soda, Aperol, Orange</i>		
Tante Lilly	(O)	€ 5,60
<i>Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, Soda, Gurke</i>		



Rosato Bella
Ramazotti Rosato, Schweppes Wild Berry, Minze, Grapefruit

BIER

Kaiser Bier Pfiff vom Fass	(A)	€ 2,80
Kaiser Bier Seiterl vom Fass	(A)	€ 3,30
Kaiser Bier Halbe vom Fass	(A)	€ 3,90
Radler Seiterl vom Fass	(A)	€ 3,30
Radler Halbe vom Fass	(A)	€ 3,90
0,33 Fl. Zipfer Märzen	(A)	€ 3,50
0,33 Fl. Zipfer Helle AF	(A)	€ 3,50
Weihenstephaner Weißbier	(A)	€ 4,20
Weihenstephaner Alkoholfrei	(A)	€ 4,20

WEIN

0,25l. Spritzer weiß	(O)	€ 3,40
0,25l. Spritzer süß	(O)	€ 3,70
0,25l. Spritzer rot	(O)	€ 3,40
1/8 Hauswein weiß	(O)	€ 3,20
1/8 Hauswein rot Zweigelt	(O)	€ 3,20

„Nimmst du täglich deinen Tropfen,
wird dein Herz stets freudig klopfen,
wirst im Alter wie der Wein,
stets begehrt und heiter sein.“

-Anonym

-unsere Qualitätsweine finden Sie auf der nächsten Seite!

WEISS

Grüner Veltliner Terrassen Bio 1/8 € 4,40
Weingut Jurtschitsch, Langenlois – Kamptal
~fruchtig, pfeffrig, saftig spritzige Säure

Riesling Urban Bio 1/8 € 4,70
Weingut Stagard, Stein a. d. Donau – Kremstal
~ausgeprägtes Steinobst mit Exotik-Nuancen

Chardonnay Felsenstein Bio 1/8 € 4,90
Weingut Braunstein, Purbach – Leithaberg
~kräftiges Goldgelb, Zitrusanklänge, Schmelz am Gaumen

Gelber Muskateller 1/8 € 5,10
Weingut Primus, Spielfeld – Südsteiermark
~exotisch-reifes Duftspiel, Holunder, zitroniger langer Abgang

FLASCHENWEINE WEISS

Grüner Veltliner Neuland 0,75 Fl. € 28,50
Weingut Zillinger, Ebenthal – Weinviertel
~grüner Apfel, pfeffrig, Grapefruit und Kräuter am Gaumen

Wiener Gemischter Satz 0,75 Fl. € 28,80
Weingut Mayr am Pfarrplatz, Wien
~sehr duftig, Zitrus und Birne in der Nase, erfrischende Säure

SEKT

Sekt One 0,75 Fl. € 30,20
Italien

Welschriesling Sekt Brut 0,2 Fl. € 11,80
Weingut Szigeti, Gols - Neusiedlersee

ROT

Zweigelt Kirchgarten 1/8 € 3,90
Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn – Carnuntum
~sehr fruchtig, Röstaromen im Abgang

Blaufränkisch Classic 1/8 € 4,50
Weingut Iglar, Deutschkreutz – Mittelburgenland
~elegant, klassische Beerenfrucht, feines Tannin

FLASCHENWEINE ROT

K+K Cuvee 0,75 Fl. € 26,70
Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz – Mittelburgenland
~helles Rubingranat, dunkle Beeren in der Nase, leichte Röstnoten

Pinot vom Berg Bio 0,75 Fl. € 27,20
Weingut Braunstein, Purbach – Leithaberg
~süße Beerennote, wunderbar weich, angenehm im Abgang

ALKOHOLFREI

0,33l. Römerquelle still	€ 2,90
0,33l. Römerquelle prickelnd	€ 2,90
0,75l. Römerquelle still	€ 5,80
0,75l. Römerquelle prickelnd	€ 5,80
0,25l. Soda-Zitrone	€ 1,80
0,50l. Soda-Zitrone	€ 2,80

PAGO FRUCHTSÄFTE

0,2l. Orange	€ 3,10
0,2l. Apfel	€ 3,10
0,2l. Johannisbeere	€ 3,10
0,2l. Multivitamin	€ 3,10
0,2l. Mango	€ 3,10
0,2l. Erdbeere	€ 3,10
-gespritzt auf 0,3l.	€ 3,40
-gespritzt auf 0,5l.	€ 3,90
-mit Leitungswasser auf 0,3l.	€ 3,20
-mit Leitungswasser auf 0,5l.	€ 3,50

LIMONADEN

0,33 Fl. Cola	€ 3,10
0,33 Fl. Cola Zero	€ 3,10
0,33 Fl. Keli Orange oder Ananas	€ 3,10
0,35 Fl. Almdudler	€ 3,10
0,20 Fl. Schweppes Bitter Lemon	€ 2,90
0,20 Fl. Schweppes Wild Berry	€ 2,90
0,20 Fl. Schweppes Tonic Water	€ 2,90

„Dieses Glas dem guten Geist!“
-Friedrich von Schiller

DIGESTIF

Grappa Sarpa di Poli Riserva	2cl	€ 5,50
Remy Martin VSOP	2cl	€ 4,50

Freihof

Marille	2cl	€ 2,90
Obstler	2cl	€ 2,90
Williams	2cl	€ 2,90

Reisetbauer

Williams	2cl	€ 7,50
Zwetschke	2cl	€ 7,50

HEISSGETRÄNKE

Espresso		€ 2,40
Espresso Doppio		€ 3,90
Espresso Macchiato	(G)	€ 2,50
Cappuccino	(G)	€ 3,60
Melange	(G)	€ 3,60
Verlängerter		€ 2,90
Latte Macchiato	(G)	€ 3,80
Heiße Schokolade	(G)	€ 3,40
-mit Schlagobers	(G)	€ 3,80
Tee(Früchte, Schwarz, Grün, Kamille)		€ 2,90

Allergenkennzeichnung in der Karte:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

OPERETTENMENÜ „IM WEISSEN RÖSSL“

Couvert
Ofenfrisches Jourgebäck^(A) | gesalzene Butter^(G)

🍷🍷🍷

Kraftsuppe vom Tafelspitz
dessen Einlage | Wurzelgemüse

🍷🍷🍷

Tranchen von der Wolfgangseeforelle^(D,G)
Petersilienkartoffeln | Junggemüse

🍷🍷🍷

Hausgemachte Marillenknödel^(A,C,G)
Waldbeerragout | Vanilleeis-Nockerl

€ 29,50



Allergenkennzeichnung in der Karte:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

OPERETTENMENÜ „PARISER LEBEN“



Couvert

Ofenfrisches Jourgebäck^(A) | gesalzene Butter^(G)

🍷

Carpaccio von der roten Rübe^(G,H)

Balsamico | Comté Hartkäse | Rucola | Pinienkerne

🍷

Tranche vom geschmorten Rinderbraten^(G)

Ratatouille-Gemüse | Kartoffelgratin | Portweinsauce

🍷

Tarte Tatin ^(A,C,G)

Birnensorbet | frische Früchte

€ 33,50

Allergenkennzeichnung in der Karte:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

RESERVIERUNG FÜR DIE PAUSE

Um die Pause etwas angenehmer für Sie zu gestalten,
nehmen wir gerne Ihre Bestellung für die Pause an.

Für Sie wird, je nach Wunsch, ein Tisch im Restaurant
oder ein Stehtisch im Saal Foyer oder in der Galerie reserviert.
Ihre Bestellung wird zu Pausenbeginn auf Ihrem reservierten Tisch bereitstehen.

Unsere Auswahl für die Pause:

0,33 Fl. Römerquelle still oder prickelnd
0,33 Fl. Cola, Cola Zero, Keli Orange
0,35 Fl. Almdudler
0,2l. Orangen- oder Johannisbeersaft
0,33 Fl. Zipfer Märzen
0,33 Fl. Zipfer Helle alkoholfrei
0,33 Fl. Gösser Naturradler

0,1l. Sekt oder Sekt-Orange
0,2l. Fl. Szigeti Welschrieslingsekt Brut
1/8 Schankwein weiß oder rot
0,25l. Spritzer Weiss, Rot, Süß
Bel. Brötchen mit Lachs, Schinken oder Käse
Kelly's Erdnüsse
Manner Sticks



VORSPEISEN

Carpaccio von der roten Rübe^(G,H)
Balsamico | Comté Hartkäse | Rucola | Pinienkerne
€ 7,90



SALATE

Kleiner gemischter Salat (Beilagensalat)
€ 3,90

Großer gemischter Salat | Gebäck^(A)
€ 7,40

Großer gemischter Salat | Putenstreifen
€ 8,40

Großer gemischter Salat | Schafskäse^(G)
€ 8,40



Allergenkennzeichnung in der Karte:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

SUPPEN

Goiserer Eierschwammerlsuppe^(A,C,G)
Sahnehäubchen | Croûtons
€ 4,90



Kraftsuppe vom Tafelspitz
dessen Einlage | Wurzelgemüse
€ 5,80



Kräftige Rindsuppe mit Frittaten^(A,C,G)
€ 3,90

Allergenkennzeichnung in der Karte:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

FLEISCH & FISCH

Wiener Schnitzel vom Schwein^(A,C,G)
Kürbispanade | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone
€ 11,80

Kalbsrahmgulasch
Spätzle^(A,C) | Essiggurke | Sauerrahm^(G)
€ 13,90

als kleine Portion | Spätzle^(A,C) oder Gebäck^(A)
€ 9,50

Tranchen von der Wolfgangseeforelle^(D,G)
Petersilienkartoffeln | Junggemüse
€ 16,40

Tranche vom geschmorten Rinderbraten^(G)
Ratatouille-Gemüse | Kartoffelgratin | Portweinsauce
€ 17,90

Allergenkennzeichnung in der Karte:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

VEGETARISCH & VEGAN

Bunt gefüllte Ochsenherztomate
Blattspinat | Balsamicoglance | Rucola
€ 8,90

Couscous-Gemüse-Curry mit Basilikum^(A)
€ 7,50

SNACKS (AUCH FÜR DEN SPÄTEN HUNGER)

Sacherwürstel
Kren | Senf^(M) | Gebäck^(A)
€ 5,90

Kl. Portion Kalbsrahmgulasch^(G)
Spätzle^(A,C) oder Gebäck^(A)
€ 9,50

Flammkuchen^(A,C,G)
vegetarisch oder mit Speck
€ 8,50

Allergenkennzeichnung in der Karte:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

DESSERTS

Hausgemachte Marillenknödel^(A,C,G)
Waldbeerragout | Vanilleeis-Nockerl
€ 7,50

Tarte Tatin ^(A,C,G)
Birnsorbet | frische Früchte
€ 7,50

Geeister Kaiserschmarren^(A,C,G) (Parfait)
lauwarmer Beerenspiegel | Schokoladensauce
€ 6,90

2 Stk. Eispalatschinken^(A,C,G)
Mandeln | Schokoladensauce | frische heimische Beeren
€ 7,90

Weitere Desserts finden Sie in unserer Eiskarte am Tisch!

Allergenkennzeichnung in der Karte:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

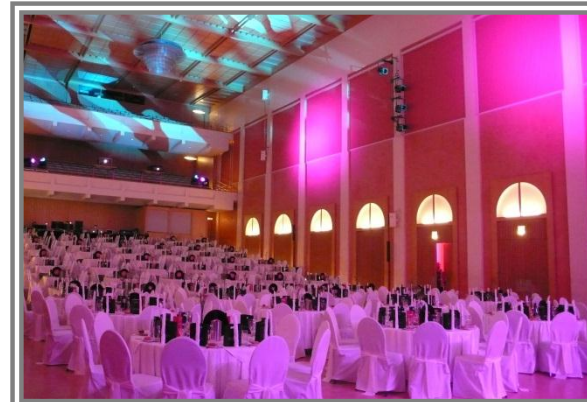
SIE PLANEN EINE VERANSTALTUNG? KONTAKTIEREN SIE UNS!

KONGRESS, PRÄSENTATION, HOCHZEIT, KONZERT

Kongress
bis ca. 600 Personen
4 break out Räume



Gala ▪ Bankett
Weihnachtsfeier
bis ca. 500 Personen



Industrieausstellung
Produktpräsentation



Hochzeit
Familienfeier



KONGRESS & THEATERHAUS BAD ISCHL
www.kongresshaus.badischl.at
Tel: +43 (6132) 23 420 ▪ info@kongress.badischl.at