

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 Sommer-residenz 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 200 Veranstaltungen statt: Aufführungen des Lehár Festivals, Bälle, Kongresse, Corporate Meetings und Produktpräsentationen.

[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

Unser Menüvorschläge anlässlich der Lehár Festspiele

DER ZAREWITSCH

Couvert Jour Gebäck mit gesalzener Butter ^(A,C,G)

🍴

„Schuba“ - russischer Schichtsalat
mit gedünsteten roten Rüben, wilden Karotten,
Sauerrahm (Matjesfilet) und Roggenbrot
(auch ohne Matjesfilet) ^(A,C,G)

🍴

„Pelmeni“ - Gefüllte Teigtaschen mit Fasan dazu eine leichte
Sauce Choron, Erbsenkresse und Trüffelöl ^(A,C,G)

🍴

Russischer Zupfkuchen mit Vanille Nockerl,
Kaffeecreme und frischen Beeren ^(A,C,G)

Euro 29,50

DIE CSÁRDÁSFÜRSTIN

Couvert Jour Gebäck mit gesalzener Butter ^(A,C,G)

🍴

Traditionelle Gulyásleves (Gulaschsuppe) ^(L,A)

🍴

Gebratenes Zanderfilet
auf gegrillte Eierschwammerl,
Perlgraupenrisotto, Rosmarintomaten und Kerbel ^(A,D,G)

🍴

Somlauer Nockerl mit Rum-Trüffel Eis vom Giovanni
und frischen Früchten ^(A,C,G)

Euro 32,50

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

SUPPEN

Klare Gemüsesuppe mit Kräuterfrittaten und Gemüsestreifen

(A,C,G)

Euro 4,90



Kräftige, hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten und

Gemüsestreifen (A,C,G)

Euro 4,90



Traditionelle Gulyásleves (Gulaschsuppe) (L,A)

Euro 5,50

HAUPTSPEISEN

Puten-Gemüsespieß mit Kräuterreis, frisch
gebratenem Gemüse und Kräuterbutter (A,C,G)

Euro 13,10



Wiener Schnitzel vom Schwein in der Kürbispanade,
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone (A,C,G)

Euro 12,50



Kalbsrahmgulasch mit Spätzle, Essiggurke und Sauerrahm (A,C,G)

Euro 13,90 (9,50 kleine Portion mit Semmel)



Bunt gefüllte Ochsenherztomate auf Blattspinat
mit Balsamicoglace und Rucola (vegan)

Euro 9,20



„Pelmeni“ - Gefüllte Teigtaschen mit Fasan dazu eine leichte
Sauce Choron, Erbsenkresse und Trüffelöl (A,C,G)

Euro 18,50



Gebratenes Zanderfilet
auf gegrillte Eierschwammerl,
Perlgraupenrisotto, Rosmarintomaten und Kerbel (A,D,G)

Euro 22,50

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

SALATE

Kleiner gemischter Salat (Beilagen Salat)

Euro 3,90

🍴

Großer gemischter Salat mit gegrillten Hühnerstreifen

Euro 8,40

🍴

Großer gemischter Salat mit Schafskäse ^(G)

Euro 8,40

🍴

„Schuba“ - russischer Schichtsalat mit gedünsteten roten Rüben,
wilden Karotten, Sauerrahm (Matjesfilet) und Roggenbrot

(auch ohne Matjesfilet) ^(A,C,G)

Euro 6,50

DESSERT

2 Stück Eis Palatschinken mit Mandeln, Schokoladensauce,
heimischen Beeren und Schlagobers ^(A,C,G)

Euro 7,90

🍴

Geeister Kaiserschmarren (Parfait) auf Beerenragout ^(A,C,G)

Euro 7,50

🍴

Somlauer Nockerl mit Rum-Trüffel Eis vom Giovanni
und frischen Früchten ^(A,C,G)

Euro 6,80

🍴

Russischer Zupfkuchen mit Vanille Nockerl,
Kaffeecreme und frischen Beeren ^(A,C,G)

Euro 6,50

🍴

Torten und Kuchen von der Konditorei Nahmer Bad Ischl ^(A,C,G)

Euro 3,70

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

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Sacherwürstel von der Fleischhauerei Zauner
mit frischem Krenn, Senf und Gebäck ^(A,M)

Euro 5,90



Hausgemachter Flammkuchen, vegetarisch oder mit Speck ^(A,C,G)

Euro 8,50



Kleine Portion Kalbsrahmgulasch mit Gebäck ^(A, C,G)

Euro 9,50

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

APERITIF

0,1l. Sekt One ^(O)	<i>Euro 4,90</i>
0,1l. Sekt Orange ^(O)	<i>Euro 4,90</i>
Campari Soda	<i>Euro 4,50</i>
Campari Orange	<i>Euro 5,60</i>

SOMMER DRINKS

Aperol Spritz ^(O)	<i>Euro 5,40</i>
Wein, Soda, Aperol, Orange	
Madini G´spritzt	<i>Euro 4,50</i>
Wein und Grapefruit – die perfekte Mischung	

BIER

Kaiser Bier Seiterl vom Fass ^(A)	<i>Euro 3,60</i>
Kaiser Bier Halbe vom Fass ^(A)	<i>Euro 4,10</i>
Radler Seiterl vom Fass ^(A)	<i>Euro 3,60</i>
Radler Halbe vom Fass ^(A)	<i>Euro 4,20</i>
0,33 Fl. Zipfer Märzen ^(A)	<i>Euro 3,60</i>
0,33 Fl. Zipfer Helle AF ^(A)	<i>Euro 3,60</i>
Weihenstephaner Weißbier ^(A)	<i>Euro 4,80</i>
Weihenstephaner Alkoholfrei ^(A)	<i>Euro 4,80</i>
Bad Ischler Casino Kellerbier	<i>Euro 4,80</i>

WEIN

Unser Hauswein ist ein Spitzenwein vom Weingut Hochmeister & Kohl / Niederösterreich

0,25l. Spritzer weiß / rot ^(O)	<i>Euro 3,40</i>
0,25l. Spritzer süß ^(O)	<i>Euro 3,70</i>
0,25l. Sommer Spritzer ^(O)	<i>Euro 3,20</i>
1/8 Grüner Veltliner ^(O)	<i>Euro 3,20</i>
1/8 Zweigelt ^(O)	<i>Euro 3,20</i>

FLASCHENWEINE

Grüner Veltliner, Jurtschitsch (NÖ) ^(O)	<i>1/8 Liter, Euro 4,40</i>
	<i>0,75 Liter, Euro 25,50</i>
Riesling, Stagard (NÖ) ^(O)	<i>1/8 Liter, Euro 4,90</i>
	<i>0,75 Liter, Euro 27,20</i>
Blaufränkisch, Iglar (B) ^(O)	<i>1/8 Liter, Euro 4,50</i>
	<i>0,75 Liter, Euro 26,00</i>
K+K Cuveé, Kirnbauer (B) ^(O)	<i>1/8 Liter, Euro 4,90</i>
	<i>0,75 Liter, Euro 26,70</i>

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

SEKT

Sekt One *0,1 Liter, Euro 4,90*
Italien *0,75 Liter, Euro 31,80*
Ein frischer, lebendiger Sekt mit feiner Perlage.
Fruchtbetont und ausgelassen.

Henkell Trocken *0,2 Liter (Piccolo), Euro 10,50*
Henkell, Wiesbaden
Trocken, voll ausgereift, eleganten internationaler Charakter, einzigartige
Premiumcuvée vier exzellenter Weine aus ausgesuchten Rebsorten.

DIGESTIF

Prämierte Schnäpse von Mathias Gasteiger

Williams	2cl	Euro 5,40
Speckbirne	2cl	Euro 5,40
Himbeer	2cl	Euro 7,80
Hollunder-Cuveé	2cl	Euro 6,20
Meisterwurz Brand	2cl	Euro 7,80
Schoko-Chilli Likör	2cl	Euro 3,30
Golden Gin	2cl	Euro 6,20

diverse andere Schnäpse

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

ALKOHOLFREI

0,33l. Römerquelle still oder prickelnd	<i>Euro 3,10</i>
0,75l. Römerquelle still oder prickelnd	<i>Euro 5,90</i>
0,25l. Soda-Zitrone	<i>Euro 1,90</i>
0,50l. Soda-Zitrone	<i>Euro 2,90</i>

PAGO FRUCHTSÄFTE

0,2l. Orange, Apfel, Johannisbeere, Multi	<i>Euro 3,20</i>
-gespritzt auf 0,3l.	<i>Euro 3,40</i>
-gespritzt auf 0,5l.	<i>Euro 3,90</i>
-mit Leitungswasser auf 0,3l.	<i>Euro 3,30</i>
-mit Leitungswasser auf 0,5l.	<i>Euro 3,60</i>

0,33 Fl. Cola, Cola Zero	<i>Euro 3,30</i>
0,33 Fl. Keli Orange, Almdudler	<i>Euro 3,30</i>
0,20 Fl. Schweppes Bitter Lemon	<i>Euro 3,10</i>
0,20 Fl. Schweppes Wild Berry	<i>Euro 3,10</i>
0,20 Fl. Schweppes Tonic Water	<i>Euro 3,10</i>

HEISSGETRÄNKE

Espresso	<i>Euro 2,80</i>
Espresso Doppio	<i>Euro 3,90</i>
Cappuccino ^(G)	<i>Euro 3,80</i>
Verlängerter ^(G)	<i>Euro 3,20</i>
Latte Macchiato ^(G)	<i>Euro 4,10</i>
Tee (Früchte, Schwarz, Grün, Kräuter)	<i>Euro 3,10</i>

[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