

SPEISEKARTE RESTAURANT  
*MENUE RESTAURANT*



RUDOLFINERHAUS  
PRIVATKLINIK  
DIE ERSTE ADRESSE FÜR IHRE GESUNDHEIT

## SAISONALE SCHMANKERL SEASONAL DISHES

|  |         |
|--|---------|
| Spargelsalat mit Orangen-Vinaigrette und Räucherlachs<br><i>Asparagus salad with orange-vinaigrette and smoked salmon</i><br>A, C, G, L, O   | 13,40 € |
| Marchfelder Spargelcremesuppe<br><i>Creamy asparagus soup</i><br>A, B, G, L, O   | 5,80 €  |
| Spargelrisotto mit Kirschtomaten und Bärlauch (vegetarisch)<br><i>Asparagus risotto with cherry tomatoes and wild garlic (vegetarian)</i><br>G, L, O   | 14,90 € |
| Frischer Solospargel mit Sauce Hollandaise oder Butterbrösel<br>serviert mit Beinschinken und Petersilkartoffeln<br><i>Fresh asparagus prepared to your choice<br/>with sauce hollandaise or buttered breadcrumbs<br/>served with shaved ham on the bone and parsley potatoes</i><br>A, C, G, L, O | 17,50 € |

## WEIN EMPFEHLUNG WINE RECOMMENDATION

|   |      |        |
|---|------|--------|
| Wiener Gemischter Satz DAC<br>Weingut Edlmoser, Wien<br>O | 1/8l | 4,50 € |
|---|------|--------|

## VORSPEISEN STARTERS

|   |                 |
|---|-----------------|
| Lachstatar<br>mit Dilljoghurt, Keta Kaviar und Toast  | 15,80€          |
| <i>Salmon tartare<br/>with dill yoghurt dip, Keta Caviar and toast bread</i><br>A, C, D, G, L, M, O |                 |
| Rindercarpaccio<br>mit Parmesan und Rucola-Salat  | 16,90€          |
| <i>Carpaccio of beef<br/>with parmesan and rocket salad</i><br>C, G, L, M, O                        |                 |
| Klassischer Caesar Salad<br>auf Wunsch mit Riesengarnelen   | 9,90€<br>18,20€ |
| <i>Classic Caesar salad<br/>optionally prepared with seared king prawns</i><br>C, G, L, M, O        |                 |

## SUPPEN SOUPS

Klare Rindsuppe  
mit Grießnockerl, Leberknödel oder Fritatten 5,10€

*Beef broth  
with semolina dumpling, liver dumpling or sliced pancakes*

A, C, G, L

Rudolfinerhaus Suppentopf 6,00€  
Rindsuppentopf mit Rindfleisch, Nudeln, Grießnockerl und Gemüse

*Pot of soup 'Rudolfinerhaus'  
Viennese soup pot with beef, noodles, semolina dumpling  
and vegetables*

A, C, G, L

Wiener Erdäpfelsuppe 5,50€  
mit Speck und Pilzen

*Viennese style Potatosoup  
with bacon and mushrooms*

A, F, G, L, O

## WARMER ZWISCHENGERICHTE WARM SNACKS

|  |        |
|--|--------|
| Berglinsen<br>mit Wurzelspeck und Serviettenknödel                               | 12,60€ |
| <i>Lentil stew<br/>with smoked bacon and bread dumplings</i><br>A, C, G, L, M, O |        |
| Tagliatelle Bolognese<br>dazu frisch geriebener Parmesan                         | 13,20€ |
| <i>Tagliatelle Bolognese<br/>with fresh parmesan cheese</i><br>A, C, F, G, L, O  |        |
| Omelette nach Wahl<br>mit kleinem Salatteller                                    | 8,70€  |
| <i>Omelette prepared to your choice<br/>served with salad</i><br>C, G, O, M      |        |

## HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

|  |         |
|--|---------|
| Tafelspitz vom steirischen Mastochsen<br>mit Apfeln, Schnittlauchsauce und Kartoffelrösti<br><i>Viennese prime boiled beef<br/>with classic side dishes chive sauce, hash browns and apple horseradish</i><br>A, C, G, L, O  | 18,40 € |
| Paprikahendl<br>mit Butternudeln und Sauerrahm<br><i>Viennese style braised chicken in creamy paprika sauce<br/>with buttered tagliatelle and sour cream</i><br>A, F, G, L, M, O   | 16,40 € |
| Wiener Schnitzel vom Kalb<br>mit Erdäpfel-Vogersalat<br><i>'Wiener Schnitzel' – Golden brown fried veal scallops<br/>with potato salad and lamb's lettuce</i><br>A, C, G, L, O   | 17,60 € |
| Glacierte Kalbsleber in Preiselbeer-Senfsauce<br>mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel<br><i>Glazed calves liver served in elderberry mustard sauce<br/>with creamy mashed potatoes and roasted onion</i><br>A, C, F, G, L, M, O | 17,20 € |
| Gebratenes Welsfilet in Dejon-Sauce<br>mit Grillgemüse und Petersilkartoffeln<br><i>Seared filet of cat fish in dijon mustard sauce<br/>with grilled vegetables and parsley potatoes</i><br>A, D, G, L, M, O                 | 18,50 € |

## NACHSPEISEN DESSERTS

Topfenknödel  
mit Zimtbrösel und Zwetschkenröster 6,60€

*Curd cheese dumplings  
with buttered cinnamon bread crumbs and plum stew*

A, C, F, G

Panna Cotta  
mit frischen Früchten 6,80€

*Panna cotta  
with fresh fruits*

C, F, G

## KÄSE CHEESE

Kleine Käseauswahl  
mit Trauben, Butter und Gebäck 9,20€

*Variation of cheese  
served with grapes, butter and bread*

A, C, G, H

## FRÜHSTÜCK BREAKFAST

### FRÜHSTÜCK RUDOLFINERHAUS

12,40 €

Kaffee, Tee oder Kakao  
Schinken-Käseteller  
Butter, Marmelade, Honig und Leberaufstrich  
Semmel, Croissant und Vollkorngebäck  
Orangensaft

### *BREAKFAST 'RUDOLFINERHAUS'*

*Breakfast Rudolfinerhaus  
Coffee, tee or hot chocolate  
Variation of ham and cheese  
Butter, jam, honey and liver pâté  
Roll, croissant and wholemeal bread  
Orange juice*

A, F, G, O, M, L

### WIENER FRÜHSTÜCK

10,50 €

Kaffee, Tee oder Kakao  
Butter, Marmelade und Honig  
Semmel und Kipferl  
Orangensaft

### *VIENNESE BREAKFAST*

*Coffee, tee or hot chocolate  
Butter, jam and honey  
Roll and croissant  
Orange juice*

A, G, O



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SOFT DRINKS

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| Coca Cola<br><i>Coke</i><br>(ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE / CONTAINS A SOURCE OF PHENYLALANINE)                       | 0,33 l | 3,80 € |
| Coca Cola light/zero<br><i>Coke light/zero</i><br>(ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE / CONTAINS A SOURCE OF PHENYLALANINE) | 0,33 l | 3,80 € |
| Orangensaft, frisch gepresst<br><i>Orange juice, freshly squeezed</i>  | 0,25 l | 5,20 € |
| Apfelsaft, Orangensaft<br><i>Apple juice, orange juice</i>   | 0,25 l | 4,20 € |
| Pago Fruchtsäfte (Johannisbeere, Marille, Mango)<br><i>Pago fruit juices black currant, apricot, mango</i>               | 0,20 l | 3,80 € |
| Tonic Water, Bitter Lemon<br><i>Tonic Water, Bitter Lemon</i><br>(ENTHÄLT CHININ / CONTAINS QUININE)                     | 0,20 l | 3,80 € |
| Red Bull<br><i>Red Bull</i><br>(ENTHÄLT COFFEIN / CONTAINS CAFFEINE)   | 0,25 l | 3,80 € |
| Mineralwasser<br><i>Mineral water</i>  | 0,33 l | 2,80 € |
| Soda/Jugendgetränk<br><i>Soda water/drink for minors</i>   | 0,25 l | 1,80 € |
| Soda Himbeer, Soda Zitron/Jugendgetränk<br><i>Soda raspberry, soda lemon/drink for minors</i>                            | 0,25 l | 2,00 € |

## KAFFEE & TEE *COFFEE & TEA*

|   |       |
|---|-------|
| Kleiner Brauner<br><i>Espresso with milk</i><br>G   | 2,80€ |
| Großer Brauner<br><i>Double espresso with milk</i><br>G   | 4,40€ |
| Melange<br><i>Viennese Melange</i><br>G   | 3,60€ |
| Cappuccino<br><i>Cappucino</i><br>G   | 3,60€ |
| Häferkaffee<br><i>Mug of coffee with milk</i><br>G  | 4,20€ |
| Caffè Latte<br><i>Latte macchiato</i><br>G  | 4,20€ |
| Tee<br>(Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kräuter, Pfefferminze, Kamille)<br><i>Tea</i><br>( <i>black tea, geen tea, herbal, peppermint, chamomile</i> ) | 3,50€ |
| Kanne Tee<br><i>Pot of tea</i>  | 4,00€ |
| Kakao<br><i>Cocoa</i>   | 3,60€ |

## BIER *BEER*

|                                |      |       |
|--------------------------------|------|-------|
| Zwettler Luftikus, alkoholfrei | 0,5l | 4,20€ |
| Gösser, Flasche                | 0,5l | 4,20€ |
| Zwettler, Pils                 | 0,2l | 2,80€ |
|                                | 0,3l | 3,50€ |
|                                | 0,5l | 4,20€ |

## SPIRITOUSEN *SPIRITS*

|   |             |               |
|---|-------------|---------------|
| Campari Soda  |             | 4,80€         |
| Campari Orange  |             | 4,80€         |
| Wodka Absolut   | 4cl         | 5,20€         |
| Gin Gordons   | 4cl         | 5,20€         |
| Dimple  | 4cl         | 6,80€         |
| Remy Martin   | 2 cl / 4 cl | 3,20€ / 6,40€ |
| Freihof Birnen- oder Marillenbrand<br><i>Freihof pear or apricot brandy</i> | 2 cl        | 2,80€         |

## WEIN WINE

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Weißwein, Weingut Sutter<br><i>White wine, Vineyard Sutter</i><br>o  | 1/8l  | 2,90€  |
| Rotwein, Weingut Sutter<br><i>Red wine, Vineyard Sutter</i><br>o   | 1/8l  | 2,90€  |
| Spritzer, weiß oder rot<br><i>Spritzer, white or red</i><br>o  | 1/4l  | 3,80€  |
| Stifterl Lenz Moser, weiß oder rot<br><i>Stifterl Lenz Moser, white or red (small bottle of wine)</i><br>o | 0,25l | 5,80€  |
| Aperol Sprizz<br><i>Spritzer, white or red</i><br>o  | 1/4l  | 5,50€  |
| Chardonnay „Schüttenberg“ 2018<br>Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn<br>o                                   | 0,75l | 28,90€ |
| Haideboden 2016<br>Weingut Umathum, Frauenkirchen<br>o   | 0,75l | 34,90€ |

Weitere Weine siehe saisonale Empfehlungen.  
*For further wine selection see seasonal offers.*

## SEKT SPARKLING WINE

|  |                           |        |
|--|---------------------------|--------|
| Kattus Cuvee N° 1<br><i>Kattus Cuvee N° 1 (Austrian sparkling wine)</i><br>o | Glas/glass 0,1l           | 4,40€  |
|  | Piccolo/small bottle 0,2l | 8,80€  |
|  | Flasche/bottle 0,75l      | 26,00€ |
| Champagner Moët & Chandon<br><i>Champagne Moët &amp; Chandon</i><br>o        | 0,375l                    | 48,00€ |
|  | 0,75l                     | 89,00€ |

**ALLERGENINFORMATIONEN** (gemäß Codex Empfehlung)  
**ALLERGY INFORMATION** (according to Codex recommendation)

- A Glutenhaltige Getreide  
*Grains containing gluten*
- B Krebstiere  
*Crustaceans*
- C Ei  
*Egg*
- D Fisch  
*Fish*
- E Erdnüsse  
*Peanuts*
- F Soja  
*Soybeans*
- G Milch/Laktose  
*Milk /lactose*
- H Schalenfrüchte  
*Nuts*
- L Sellerie  
*Celery*
- M Senf  
*Mustard*
- N Sesam  
*Sesame seeds*
- O Schwefeldioxid und Sulfite  
*Sulphur dioxide and sulphites*
- P Lupinen  
*Lupin*
- R Weichtiere  
*Molluscs*