

SPEISEKARTE RESTAURANT  
*MENUE RESTAURANT*



**RUDOLFINERHAUS  
PRIVATKLINIK**  
DIE ERSTE ADRESSE FÜR IHRE GESUNDHEIT

## SAISONALE SCHMANKERL SEASONAL DISHES

Gebratener Halloumi Käse 8,90 €  
mit Grillgemüse, roter Zwiebel und Kirschtomaten

*Fried halloumi cheese  
with grilled vegetables, red onions and cherry tomatoes*

A, G, N, O

Tafelspitzsuzl 12,50 €  
mit Vogerlsalat, Kernöl und Ei

*Jellied beef  
with lamb lettuce, pumpkin seed oil and boiled egg*

C, L, M, O

Burrata mit Tomaten-Basilikumragout auf Babyspinat 10,20 €  
*Burrata with tomato-basil stew served on young spinach leaf's*

G, L, O

Bunter Sommersalat 13,40 €  
mit gebratenen Pilzen, Trüffelöl und Parmesan

*Crispy summer leaf's  
with sautéed mushrooms, truffle oil and parmesan cheese*

D, E, F, L, O

## WEIN EMPFEHLUNG WINE RECOMMENDATION

St. Andräer Chardonnay „Dorflage“ 1/8l 4,50 €  
Weingut Ziniel, St. Andrä am Zicksee

O

## VORSPEISEN STARTERS

Lachstatar mit Dilljoghurt, Keta Kaviar und Toast	15,80€
<i>Salmon tartare with dill yoghurt dip, Keta Caviar and toast bread</i> A, C, D, G, L, M, O	
Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola-Salat	16,90€
<i>Carpaccio of beef with parmesan and rocket salad</i> C, G, L, M, O	
Klassischer Caesar Salad auf Wunsch mit Riesengarnelen	9,90€ 18,20€
<i>Classic Caesar salad optionally prepared with seared king prawns</i> 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 12,60€  
mit Wurzelspeck und Serviettenknödel

*Lentil stew  
with smoked bacon and bread dumplings*  
A, C, G, L, M, O

Tagliatelle Bolognese 13,20€  
dazu frisch geriebener Parmesan

*Tagliatelle Bolognese  
with fresh parmesan cheese*  
A, C, F, G, L, O

Omelette nach Wahl 8,70€  
mit kleinem Salatteller

*Omelette prepared to your choice  
served with salad*  
C, G, O, M

## HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

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

## NACHSPEISEN DESSERTS

Topfenknödel 6,60 €  
mit Zimtbrösel und Zwetschkenröster

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

A, C, F, G

Panna Cotta 6,80 €  
mit frischen Früchten

*Panna cotta  
with fresh fruits*

C, F, G

## KÄSE CHEESE

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

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

## KAFFEE & TEE *COFFEE & TEA*

Kleiner Brauner <i>Espresso with milk</i> G	2,80€
Großer Brauner <i>Double espresso with milk</i> G	4,40€
Melange <i>Viennese Melange</i> G	3,60€
Cappuccino <i>Cappucino</i> G	3,60€
Häferkaffee <i>Mug of coffee with milk</i> G	4,20€
Caffè Latte <i>Latte macchiato</i> G	4,20€
Tee (Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kräuter, Pfefferminze, Kamille) <i>Tea</i> ( <i>black tea, geen tea, herbal, peppermint, chamomile</i> )	3,50€
Kanne Tee <i>Pot of tea</i>	4,00€
Kakao <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	4 cl	5,20€
Gin Gordons	4 cl	5,20€
Dimple	4 cl	6,80€
Remy Martin	2 cl / 4 cl	3,20€ / 6,40€
Freihof Birnen- oder Marillenbrand <i>Freihof pear or apricot brandy</i>	2 cl	2,80€

## WEIN WINE

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

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

## SEKT SPARKLING WINE

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