

SPEISEKARTE RESTAURANT
MENUE RESTAURANT



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

SAISONALE SCHMANKERL SEASONAL DISHES

Bunter Babysalat mit Radieschen, Sojabohnen & Kichererbsen
dazu Humus-Dressing und Kräutersaitlinge 12,50 €

*Crispy summer leafs with radish, chickpeas
humus dip and sauteed king mushrooms*

F, G, L, O

Gebratener Halloumi Käse
auf asiatischem Fenchel-Krautsalat und Zuckermelone 13,20 €

*Pan fried halloumi cheese
with asian fennel and cabbage salad and sugar melon*

G, L

Seesaiblingsfilet auf Pinien und Rosinen Quinoa
dazu Tomatenconfit 19,90 €

*Filet of arctic char served on pine and raisins quinoa
with tomato relish*

A, D, L, O

Linsen-Penne
mit gebratenem Brokkoli, Pesto, Schafkäse und roter Zwiebel 14,30 €

*Lentil penne
with seared broccoli, goat cheese, pesto and red onions*

C, G, L, O

Spinatsalat auf gebratenen Süßkartoffeln
mit getrüffeltem Babymozzarella 12,50 €

*Truffled baby mozzarella
served with fresh spinach salad on sweet potatoes*

G, L, O

WEIN EMPFEHLUNG WINE RECOMMENDATION

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

O

VORSPEISEN STARTERS

Räucherlachsrosen mit Dillrahm, Keta Kaviar und Knusperrösti	17,20 €
<i>Smoked salmon with dill sour cream, Keta caviar and crispy potato</i> C, D, G, L, M, O	
Geflämmter Ziegenkäse auf Rucola und marinierten Paprika	18,00 €
<i>Gratinated goat cheese served on rucola and marinated bell pepper</i> G, L, M, O	
Klassischer Caesar Salad auf Wunsch mit Riesengarnelen	10,50 € 19,50 €
<i>Classic Caesar salad optionally prepared with seared king prawns</i> C, G, L, M, O	

SUPPEN SOUPS

Klare Rindsuppe 5,60 €
mit Grießnockerl, Leberknödel oder Fritatten

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

A, C, G, L

Rudolfinerhaus Suppentopf 6,40 €
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

Pikante Paradeissuppe 5,90 €
mit Basilikum, Croutons und Chiliobers

*Spicy tomato soup
with basil, croutons and chili whipped cream*

A, G, L, O

WARMER ZWISCHENGERICHTE WARM SNACKS

Ofenkartoffel mit Paprikakraut und Kräuterrahm <i>Baked potato with cabbage stew and sour cream</i> A, G, L, M, O	10,60 €
Spaghetti Bolognese oder al Pesto dazu frisch geriebener Parmesan <i>Spaghetti Bolognese (or pesto) with parmesan cheese</i> A, C, G, L, O	14,30 €
Omelette nach Wahl mit kleinem Salatteller <i>Omelette prepared to your choice served with salad</i> C, G, O, M	9,50 €

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

Tafelspitz vom steirischen Mastochsen mit Apfeln, Schnittlauchsauce und Kartoffelrösti	19,90 €
<i>Viennese prime boiled beef with classic side dishes chive sauce, hash browns and apple horseradish</i> A, C, G, L, O	
BBQ Hühnerbrust mit buntem Reis und Zucchini	17,70 €
<i>BBQ Chicken breast with vegetable rice and zucchini</i> G, L, M, O	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogelersalat	18,70 €
<i>'Wiener Schnitzel' – Golden brown fried veal scallops with potato salad and lamb's lettuce</i> A, C, G, L, O	
Wiener Zwiebelrostbraten mit Gurkerl und Erdäpfelkroketten	18,40 €
<i>Seared beef with onion sauce and pickled cucumber and potato croquettes</i> A, C, G, L, M, O	
Gebrautes Saiblingsfilet serviert mit Paprikarahmkraut und Petersilerdäpfel	19,90 €
<i>Seared filet of arctic char with bell pepper cabbage stew and parsley potatoes</i> A, D, G, L, M, O	

NACHSPEISEN DESSERTS

Topfenknödel 7,10€
mit Zimtbrösel und Zwetschkenröster

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

A, C, G

Dunkles Schokolademousse 7,20€
mit Krokant und steirischem Calvados Apfel

*Dark chocolat mousse
with Styrian calvados apple spirit*

C, G, H

KÄSE CHEESE

Kleine Käseauswahl 9,80€
mit Trauben, Butter und Gebäck

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

A, C, G, H

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

FRÜHSTÜCK RUDOLFINERHAUS

13,30 €

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

11,20 €

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)	0,33 l	4,00 €
Coca Cola light/zero <i>Coke light/zero</i> (ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE / CONTAINS A SOURCE OF PHENYLALANINE)	0,33 l	4,00 €
Orangensaft, frisch gepresst <i>Orange juice, freshly squeezed</i>	0,25 l	5,60 €
Apfelsaft, Orangensaft <i>Apple juice, orange juice</i>	0,25 l	4,20 €
Pago Fruchtsäfte (Johannisbeere, Marille, Mango) <i>Pago fruit juices black currant, apricot, mango</i>	0,20 l	4,10 €
Tonic Water, Bitter Lemon <i>Tonic Water, Bitter Lemon</i> (ENTHÄLT CHININ / CONTAINS QUININE)	0,20 l	4,10 €
Red Bull <i>Red Bull</i> (ENTHÄLT COFFEIN / CONTAINS CAFFEINE)	0,25 l	4,10 €
Mineralwasser <i>Mineral water</i>	0,33 l	2,90 €
Soda/Jugendgetränk <i>Soda water/drink for minors</i>	0,25 l	1,90 €
Soda Himbeer, Soda Zitron/Jugendgetränk <i>Soda raspberry, soda lemon/drink for minors</i>	0,25 l	2,10 €

KAFFEE & TEE *COFFEE & TEA*

Kleiner Brauner <i>Espresso with milk</i> G	3,00€
Großer Brauner <i>Double espresso with milk</i> G	4,70€
Melange <i>Viennese Melange</i> G	3,80€
Cappuccino <i>Cappucino</i> G	3,80€
Häferkaffee <i>Mug of coffee with milk</i> G	4,50€
Caffè Latte <i>Latte macchiato</i> G	4,50€
Tee (Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kräuter, Pfefferminze, Kamille) <i>Tea</i> (<i>black tea, geen tea, herbal, peppermint, chamomile</i>)	3,80€
Kanne Tee <i>Pot of tea</i>	4,30€
Kakao <i>Cocoa</i>	3,80€

BIER *BEER*

Zwettler Luftikus, alkoholfrei	0,5l	4,50€
Gösser, Flasche	0,5l	4,50€
Zwettler, Pils	0,2l	3,00€
	0,3l	3,70€
	0,5l	4,50€

SPIRITOUSEN *SPIRITS*

Campari Soda		5,10€
Campari Orange		5,10€
Wodka Absolut	4cl	5,60€
Gin Gordons	4cl	5,60€
Dimple	4cl	7,30€
Remy Martin	2 cl / 4 cl	3,40€ / 6,80€
Freihof Birnen- oder Marillenbrand <i>Freihof pear or apricot brandy</i>	2 cl	3,00€

WEIN WINE

Weißwein, Weingut Sutter <i>White wine, Vineyard Sutter</i> o	1/8l	3,10€
Rotwein, Weingut Sutter <i>Red wine, Vineyard Sutter</i> o	1/8l	3,10€
Spritzer, weiß oder rot <i>Spritzer, white or red</i> o	1/4l	4,00€
Stifterl Lenz Moser, weiß oder rot <i>Stifterl Lenz Moser, white or red (small bottle of wine)</i> o	0,25l	6,30€
Aperol Sprizz <i>Spritzer, white or red</i> o	1/4l	5,80€
Chardonnay „Schüttenberg“ 2018 Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn o	0,75l	31,00€
Haideboden 2016 Weingut Umathum, Frauenkirchen o	0,75l	37,00€

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	4,70€
	Piccolo/small bottle 0,2l	9,50€
	Flasche/bottle 0,75l	28,00€
Champagner Moët & Chandon <i>Champagne Moët & Chandon</i> o	0,375l	51,00€
	0,75l	95,00€

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