

SPEISEKARTE RESTAURANT *MENU RESTAURANT*



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

SAISONALE SCHMANKERL SEASONAL DISHES

Winterlicher Blattsalat,
karamellisierter Hokkaido, Schwarze Nuss, Aceto Preiselbeere 16,00 €

*Winter leaf salad,
caramelized hokkaido pumpkin, black walnut, cranberry vinegar*
H, L

„Kir Royal“ Schaumsuppe,
Sellerie, Maroni, Cassis 7,00 €

*„Kir Royal“ cream soup,
celery, chestnuts, blackcurrant*
G, L, O

Kürbisgnocchi,
Portweinschalotten, Hirschschinken 12,00 €

*Pumpkin gnocchi,
port wine shallots, venison ham*
A, G, L, O

Reh Medaillons,
gerösteter Wirsing, Rahmnockerl, Bitterschokolade Jus 28,00 €

*Venison medallions,
roasted savoy cabbage, cream dumplings, dark chocolate jus*
A, C, G, L, O

Lebkuchen-Soufflé, Bratapfelmousse, Waffelcrumble 8,00 €

Gingerbread soufflé, baked apple mousse, waffle crumble
A, C, G, H

WEINEMPFEHLUNG WINE RECOMMENDATION

Wiener Gemischter Satz DAC „Nussberg“, 2024, Rotes Haus, Wien	1/8l	5,20 €
O	0,75l	29,00 €

Blaifränkisch, 2022, Vitikult Heinrich, Burgenland	1/8l	5,20 €
O	0,75l	29,00 €

KLASSIKER CLASSIC

Saures Rindfleisch, Käferbohne, Steirisches Kürbiskernöl 14,00 €
Sour beef, runner bean, Styrian pumpkin seed oil
M, O

Klassischer Caesar Salad 12,00 €
mit Maishuhnbruststreifen oder Steingarnele 17,00 € / 24,00 €
Classic Caesar salad
Roasted corn chicken breast strips or king prawns
A, (B), C, G, L, M

Rudolfinerhaus Suppentopf
Rindsuppentopf, Rindfleisch, Nudeln, Grießnockerl, Gemüse 9,00 €
Soup pot 'Rudolfinerhaus'
Viennese soup pot, beef, noodles, semolina dumpling, vegetables
A, C, G, L

Eiernockerl, Grüner Salat 12,00 €
Egg dumplings, green salad
A, C, G

Tafelspitz vom steirischen Mastochsen
Apfelkren, Schnittlauchsauce, Kartoffelrösti 23,00 €
Styrian prime boiled beef
apple horseradish, chive sauce, potato hash browns
A, C, G, L

Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren 26,00 €
'Wiener Schnitzel' – golden brown fried veal scallops
parsley potatoes, cranberries
A, C, G, O

Marillen Palatschinken (2 Stück) 8,00 €
Apricot pancakes (2 pieces)
A, C, G

Palatschinken Haselnusscreme, Banane, Nüsse (2 Stück) 9,00 €
Pancakes, hazelnut cream, banana, nuts (2 pieces)
A, C, G, H

KULINARISCHER GENUSS *CULINARY DELIGHT*

Geräuchertes Lachstatar
Zitronenkaviar, Shrimps-Küchlein, Avocado crème 16,00 €

Smoked Salmon Tartare
Lemon Caviar, Shrimp Cakes, Avocado Cream
A, C, G, D, B

Schaumsuppe
Wildkräuter, Spinat, Hanföl, Vollkorncroutons 7,00 €

Foam Soup
Wild herbs, spinach, hemp oil, whole wheat croutons
A, G, L, O

Tagliolini
Paradeiserpesto, Rucola, Garnelenspieß 21,00 €

Tagliolini
Tomato pesto, arugula, shrimp skewer
A, C, G, H, B

Oder vegetarisch mit geräucherten Tofu 19,00 €
Or vegetarian with smoked tofu

A, C, G, F, H

Confiertes Heilbuttfilet
Zitronenöl, Safranrisotto, gegrilltes Minigemüse 26,00 €

Confit halibut fillet
Lemon oil, saffron risotto, grilled baby vegetables
L, O, D, G

Geschmorte Kalbsbackerl
Wurzelgulasch, Erdäpfel Mousseline, Wacholder Jus 23,00 €

Braised veal cheeks
Root goulash, potato mousseline, juniper jus
O, L, C, G

Red Pearl
Parfait von Tonkabohne, Biskuit, Himbeere 8,00 €

Red Pearl
Tonka bean parfait, sponge cake, raspberry
O, L, C, G

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

FRÜHSTÜCK RUDOLFINERHAUS 16,00€

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

BREAKFAST 'RUDOLFINERHAUS'

*coffee, tea 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

FRÜHSTÜCK KLASSIK 12,00€

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

BREAKFAST 'CLASSIC'

*coffee, tea or hot chocolate
butter, jam and honey
roll and croissant
orange juice*

A, C, G, O

WÄHLEN SIE DAZU ... / ADDITIONAL CHOICE ...

Ham & Eggs 10,00€

C

Omelette wahlweise mit Schinken, Käse, Paprika 8,00€
Omelet with a choice of ham, cheese, peppers

C, G

Bircher Müsli, *Bircher muesli* 4,50€

A, F, G, H

Obstsalat, *Fruit salad* 5,50€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SOFT DRINKS

Coca Cola <i>Coke</i>	0,33l	4,20€
Coca Cola zero <i>Coke zero</i>	0,33l	4,20€
Fanta, Almududler <i>Fanta (orange lemonade), Almudler (herbal lemonade)</i>	0,33l	4,20€
Orangensaft, frisch gepresst <i>Orange juice, freshly squeezed</i>	0,20l	6,00€
Apfel- oder Orangensaft, Hasenfit BIO <i>Apple or orange juice, Hasenfit organic</i>	0,25l	4,80€
Apfel- oder Orangensaft gespritzt, Hasenfit BIO <i>Apple- or orange juice spritzer, Hasenfit organic</i>	0,25l	2,70€
Fruchtsäfte (Johannisbeere, Marille, Mango), Rauch <i>Fruit juices (black currant, apricot, mango), Rauch</i>	0,20l	4,80€
Tonic Water oder Bitter Lemon, Schweppes <i>Tonic Water or Bitter Lemon, Schweppes</i>	0,20l	4,80€
Red Bull oder Red Bull Zero <i>Red Bull or Red Bull Zero</i>	0,25 l	4,80€
Mineralwasser, Vöslauer <i>Mineral water, Vöslauer</i>	0,33 l	2,90€
Soda/Jugendgetränk <i>Soda water/drink for minors</i>	0,25l	2,20€
Soda Himbeer, Soda Zitron/Jugendgetränk <i>Soda raspberry, soda lemon/drink for minors</i>	0,25l	2,50€

KAFFEE & TEE *COFFEE & TEA*

Espresso <i>Espresso</i>	3,30€
Espresso Doppio <i>Double espresso</i>	5,40€
Melange <i>Viennese Melange</i> G	4,60€
Cappuccino <i>Cappucino</i> G	4,60€
Häferlkaffee <i>Mug of coffee with milk</i> G	5,10€
Caffè Latte <i>Latte macchiato</i> G	5,10€
Tee (Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kräuter, Pfefferminze, Kamille) <i>Tea</i> (<i>black tea, green tea, herbal, peppermint, chamomile</i>)	4,10€
Kanne Tee <i>Pot of tea</i>	4,90€
Kakao, Caotina <i>Cocoa, Caotina</i>	4,50€

Wir servieren illy Kaffee & Sonnentor Tee.
We serve illy coffee & Sonnentor tea.

BIER *BEER*

Zwettler Original vom Fass	0,2l	3,50€
	0,3l	4,30€
	0,5l	5,30€
Zwettler Radler	0,3l	4,20€
Zwettler Export	0,3l	4,20€
Zwettler Zwickl	0,5l	5,30€
Weitra Hadmar (BIO)	0,5l	5,70€
Zwettler Luftikus, alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i>	0,5l	5,30€

SPIRITOUSEN *SPIRITS*

Campari Soda		5,80€
Campari Orange		6,00€
Wodka Absolut	4 cl	6,40€
Gin Gordons	4 cl	6,40€
Dimple	4 cl	8,60€
Remy Martin	2 cl	4,60€
Freihof Birnen- oder Marillenbrand	2 cl	5,70€
<i>Freihof pear or apricot brandy</i>		

WEIN WINE

Grüner Veltliner, Sutter, Weinviertel <i>White wine, Sutter, Weinviertel</i> o	1/8l	3,70€
Zweigelt, Sutter, Weinviertel <i>Red wine, Sutter, Weinviertel</i> o	1/8l	3,70€
Spritzer, weiß oder rot <i>Spritzer, white or red</i> o	1/4l	4,80€
Aperol Spritz <i>Aperol spritzer</i> o	1/4l	6,50€
Gemischter Satz, 2022 oder Zweigelt, 2021, Stifterl, Mayer am Pfarrplatz, Wien <i>White or red (small bottle of wine)</i> o	0,187l	7,50€
Gemischter Satz, Mayer am Pfarrplatz, DAC o	0,75l	29,00€
Chardonnay Reserve, 2023, Leo Aumann, Thermenregion o	0,75l	35,00€
Cuvée Harterberg, 2021, Leo Aumann, Thermenregion o	0,75l	49,00€

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

SEKT *SPARKLING WINE*

Kattus Cuvee N° 1, Wien
Kattus Cuvee N° 1, Vienna

o

Glas/glass	0,1l	4,90€
Piccolo/small bottle	0,2l	10,50€
Flasche/bottle	0,75l	32,00€

Champagner Moët & Chandon
Champagne Moët & Chandon

o

	0,2l	49,00€
	0,75l	110,00€

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

Alle Preise inkl. MwSt.
All prices incl. VAT.