

SPEISEKARTE RESTAURANT
MENU RESTAURANT



RUDOLFINERHAUS
PRIVATKLINIK
DIE ERSTE ADRESSE FÜR IHRE GESUNDHEIT

SAISONALE SCHMANKERL SEASONAL DISHES

Tafelspitzsülzchen, Bärlauch-Vinaigrette <i>Prime boiled beef in aspic, wild garlic vinaigrette</i> A, C, F, L, M, O	16,00 €
Bärlauchschaumsüppchen, Croûtons <i>Cream of wild garlic, croutons</i> A, G, L	7,00 €
Bärlauchrahmspätzle, Rucola, Schmortomate <i>Wild garlic cream dumpling, rocket, braised tomato</i> A, C, G, L	15,00 €
Bärlauch Cordon bleu vom Schweinskarree, Erdäpfelsalat <i>Cordon bleu from pork loin, potato salad</i> A, C, G, L, M	19,00 €
Kabeljau (sous-vide), Bärlauchrisotto, Erbsenschoten <i>Codfish (sous-vide), wild garlic risotto, peapods</i> A, D, G, L	27,00 €
Baumkuchen, frische Früchte <i>Pyramid cake, fresh fruits</i> A, C, G, H	9,00 €

WEINEMPFEHLUNG WINE RECOMMENDATION

Wiener Gemischter Satz DAC „Nussberg“, 2023, Rotes Haus, Wien o	1/8l 0,75l	5,20 € 29,00 €
Ried Hotter Cuvée, 2022, Wellanschitz, Burgenland o	1/8l 0,75l	5,20 € 29,00 €

VORSPEISEN STARTERS

Büffelmozzarella, Rispencherrytomate, Basilikum, Bruschetta	13,00 €
<i>Buffalo mozzarella, basil, bruschetta</i>	
A, G, H	
Saures Rindfleisch, Käferbohne, Steirisches Kürbiskernöl	14,00 €
<i>Sour beef, runner bean, Styrian pumpkin seed oil</i>	
C, G, M, O	
Klassischer Caesar Salad	12,00 €
Maishuhnbruststreifen	17,00 €
Steingarnele	24,00 €
<i>Classic Caesar salad Roasted corn chicken breast strips King prawns</i>	
A, (B), C, G, L, M	

SUPPEN SOUPS

Klare Rindsuppe
mit Grießnockerl, Leberknödel oder Fritatten 6,00€

Beef broth
with semolina dumpling, liver dumpling or sliced pancakes
A, C, G, L

Kürbiscremesuppe,
geröstete Kürbiskerne, steirisches Kürbiskernöl 7,00€

Pumpkin cream soup,
roasted pumpkin seeds, Styrian pumpkin seed oil
G

Rudolfinerhaus Suppentopf
Rindsuppentopf mit Rindfleisch, Nudeln, Grießnockerl, Gemüse 9,00€

Soup pot 'Rudolfinerhaus'
Viennese soup pot with beef, noodles, semolina dumpling, vegetables
A, C, G, L

WARMER ZWISCHENGERICHTE WARM SNACKS

Omelette nach Wahl, Salat <i>Omelette prepared to your choice, salad</i> C, G	12,00 €
Eiernockerl, Grüner Salat <i>Egg dumplings, green salad</i> A, C, G	12,00 €
Pilzrisotto, Walnüsse, Ruccola (vegan) <i>Mushroom risotto, walnuts, rocket (vegan)</i> F, H	13,00 €
Tagliatelle al Pesto, frisch geriebener Parmesan <i>Tagliatelle pesto, fresh parmesan cheese</i> A, C, G, L	13,00 €
Tagliatelle Bolognese, frisch geriebener Parmesan <i>Tagliatelle Bolognese, fresh parmesan cheese</i> A, C, G, L, O	16,00 €

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

Maishuhnbrust, Ingwer Sesamgemüse, Jasminreis, Teriakyglace	19,00 €
<i>Corn-fed chicken breast, Ginger sesame vegetables, jasmine rice, teriakyglace</i> G	
Rindsgulasch, Serviettenknödel <i>Beef goulash, napkin dumplings</i>	19,00 €
A, C, G, L	
Geröstete Kalbsleber, Erdäpfelpüree, Calvados-Äpfel, Speck	22,00 €
<i>Roasted calf's liver, mashed potatoes, apples in Calvados, bacon</i> A, G, L, O	
Tafelspitz vom steirischen Mastochsen, Apfelkren, Schnittlauchsauce, Kartoffelrösti	23,00 €
<i>Styrian prime boiled beef, apple horseradish, chive sauce, potato hash browns</i> A, C, G, L	
Wiener Schnitzel vom Kalb, Erdäpfelsalat	26,00 €
<i>'Wiener Schnitzel' – Golden brown fried veal scallops, potato salad</i> A, C, G, L, M	
Gebratener Saibling, Garnelen, saisonales Gemüse, Weißweinrisotto	29,00 €
<i>Roasted char, king prawns, seasonal vegetables, white wine risotto</i> A, B, D, G, L	

NACHSPEISEN *DESSERTS*

Marillen Palatschinken (2 Stück) 7,00€
Apricot pancakes (2 pieces)
A, C, G

Schokolade Lavakuchen, Vanilleeis, Haselnuss 9,00€
Chocolate lava cake, vanilla ice cream, hazelnut
A, C, G, H

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

FRÜHSTÜCK RUDOLFINERHAUS

16,00€

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

FRÜHSTÜCK KLASSIK

12,00€

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

BREAKFAST 'CLASSIC'

*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>	0,33l	4,20€
Coca Cola zero <i>Coke zero</i>	0,33l	4,20€
Tirola Cola <i>Tirola Cola</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	4,40€
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	4,20€
Tonic Water oder Bitter Lemon, Schweppes <i>Tonic Water or Bitter Lemon, Schweppes</i>	0,20l	4,20€
Red Bull oder Red Bull Zero <i>Red Bull or Red Bull Zero</i>	0,25 l	4,50€
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

Kleiner Brauner <i>Espresso with milk</i> G	3,30€
Großer Brauner <i>Double espresso with milk</i> G	5,40€
Melange <i>Viennese Melange</i> G	4,40€
Cappuccino <i>Cappuccino</i> G	4,40€
Häferkaffee <i>Mug of coffee with milk</i> G	5,00€
Caffè Latte <i>Latte macchiato</i> G	5,00€
Tee (Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kräuter, Pfefferminze, Kamille) <i>Tea</i> (<i>black tea, green tea, herbal, peppermint, chamomile</i>)	3,90€
Kanne Tee <i>Pot of tea</i>	4,70€
Kakao, Caotina <i>Cocoa, Caotina</i>	4,50€

Wir servieren illy Kaffee & Teekanne Premium.
We serve illy coffee & Teekanne premium.

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	5,40€
Zwettler Zwickl	0,5l	5,30€
Weitra Hadmar (BIO)	0,5l	5,70€
Zwettler Luftikus, alkoholfrei	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 cl	4,60€ / 9,20€
Freihof Birnen- oder Marillenbrand	2 cl	3,40€
<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	4,70€
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, 2021, Leo Aumann, Thermenregion o	0,75l	35,00€
Cuvée Harterberg, 2019, 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 <i>Kattus Cuvee N° 1, Vienna</i> o	Glas/glass 0,1l	4,90€
	Piccolo/small bottle 0,2l	10,50€
	Flasche/bottle 0,75l	32,00€
Champagner Moët & Chandon <i>Champagne Moët & Chandon</i> 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.