

SPEISEKARTE RESTAURANT  
*MENU RESTAURANT*



RUDOLFINERHAUS  
PRIVATKLINIK  
DIE ERSTE ADRESSE FÜR IHRE GESUNDHEIT

## SAISONALE SCHMANKERL SEASONAL DISHES

Frühlingskräutersalat,  
grüner und weißer Spargel, karamalisierte Mango, Zitrusfrüchtedressing 16,00 €

*Spring herb salad,  
green and white asparagus, caramelised mango, citrus dressing*

O, L

Bärlauch Schaumsuppe,  
Flusskrebs WanTan, Hanföl 7,00 €

*Wild garlic foam soup,  
crayfish WanTan, hemp oil*

G, L, O, B, A, C

Risotto vom Marchfelder Solospargel,  
gegrillter grüner Spargel, Kresse, Limettenöl 12,00 €  
mit gegrillten Garnelen 20,00 €

*Risotto made with Marchfeld solo asparagus,  
grilled green asparagus, cress, lime oil  
with grilled prawns*

G, L, O, B

Kalbsrückensteak,  
Tagliolini, grüner Spargel, Morchelrahmsauce 28,00 €

*Veal loin steak,  
tagliolini, green asparagus, morel cream sauce*

A, C, G, L, O

Panna Cotta vom Marchfelder Spargel, marinierte Erdbeeren 8,00 €  
*Marchfeld asparagus panna cotta, marinated strawberries*

A, C, G, O

## WEINEMPFEHLUNG WINE RECOMMENDATION

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

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

## KLASSIKER CLASSIC

Saures Rindfleisch, Käferbohne, Steirisches Kürbiskernöl <i>Sour beef, runner bean, Styrian pumpkin seed oil</i> M, O	14,00 €
Klassischer Caesar Salad mit Maishuhnbruststreifen oder Steingarnele <i>Classic Caesar salad</i> <i>Roasted corn chicken breast strips or king prawns</i> A, (B), C, G, L, M	12,00 € 17,00 € / 24,00 €
Rudolfinerhaus Suppentopf Rindsuppentopf, Rindfleisch, Nudeln, Grießnockerl, Gemüse <i>Soup pot 'Rudolfinerhaus'</i> <i>Viennese soup pot, beef, noodles, semolina dumpling, vegetables</i> A, C, G, L	9,00 €
Eiernockerl, Grüner Salat <i>Egg dumplings, green salad</i> A, C, G	12,00 €
Tafelspitz vom steirischen Mastochsen Apfelkren, Schnittlauchsauce, Kartoffelrösti <i>Styrian prime boiled beef</i> <i>apple horseradish, chive sauce, potato hash browns</i> A, C, G, L	23,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren <i>'Wiener Schnitzel' – golden brown fried veal scallops</i> <i>parsley potatoes, cranberries</i> A, C, G, O	26,00 €
Marillen Palatschinken (2 Stück) <i>Apricot pancakes (2 pieces)</i> A, C, G	8,00 €
Palatschinken Haselnusscreme, Banane, Nüsse (2 Stück) <i>Pancakes, hazelnut cream, banana, nuts (2 pieces)</i> A, C, G, H	9,00 €

## KULINARISCHER GENUSS CULINARY DELIGHT

Geräuchertes Lachstatar Zitronenkaviar, Shrimps-Küchlein, Avocado crème	16,00 €
<i>Smoked Salmon Tartare Lemon Caviar, Shrimp Cakes, Avocado Cream</i> A, C, G, D, B	
Schaumsuppe Wildkräuter, Spinat, Hanföl, Vollkorncroutons	7,00 €
<i>Foam Soup Wild herbs, spinach, hemp oil, whole wheat croutons</i> A, G, L, O	
Tagliolini Paradeiserpesto, Rucola, Garnelenspieß	21,00 €
<i>Tagliolini Tomato pesto, arugula, shrimp skewer</i> A, C, G, H, B	
Oder vegetarisch mit geräucherten Tofu <i>Or vegetarian with smoked tofu</i>	19,00 €
A, C, G, F, H	
Confiertes Heilbuttfilet Zitronenöl, Safranrisotto, gegrilltes Minigemüse	26,00 €
<i>Confit halibut fillet Lemon oil, saffron risotto, grilled baby vegetables</i> L, O, D, G	
Geschmorte Kalbsbackerl Wurzelgulasch, Erdäpfel Mousseline, Wacholder Jus	23,00 €
<i>Braised veal cheeks Root goulash, potato mousseline, juniper jus</i> O, L, C, G	
Red Pearl Parfait von Tonkabohne, Biskuit, Himbeere	8,00 €
<i>Red Pearl Tonka bean parfait, sponge cake, raspberry</i> 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, Almodudler <i>Fanta (orange lemonade), Almodler (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€
Häferkaffee <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	Glas/glass 0,1l	4,90€
<i>Kattus Cuvee N° 1, Vienna</i>	Piccolo/ <i>small bottle</i> 0,2l	10,50€
o	Flasche/bottle 0,75l	32,00€
Champagner Moët & Chandon	0,2l	49,00€
<i>Champagne Moët &amp; Chandon</i>	0,75l	110,00€
o		

**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.*