

SPEISEKARTE RESTAURANT *MENU RESTAURANT*



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

SAISONALE SCHMANKERL SEASONAL DISHES

Kürbiscremesuppe Eigene Kerne, Kürbiskernöl <i>Cream of pumpkin soup</i> <i>Home-grown seeds, pumpkin seed oil</i> G, L, O	7,00 €
Gemischter Blattsalat Marinierter Muskatkürbis, lauwarmer Schafskäse <i>Mixed leaf salad</i> <i>Marinated muscat squash, lukewarm sheep's cheese</i> O, L, G	16,00 €
Kürbisgnocchi Blattspinat, Grana Padano <i>Pumpkin gnocchi</i> <i>Spinach leaves, Grana Padano</i> A, G	12,00 €
Sous-vide-gegartes Schweinefilet Kürbis-Tagliolini, Thymianjus <i>Sous-vide-cooked pork fillet</i> <i>Pumpkin tagliolini, thyme jus</i> A, C, G, L, O	28,00 €

KLASSIKER CLASSIC

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 €
Schaumsuppe Wildkräuter, Spinat, Hanföl, Vollkorncroutons <i>Foam Soup</i> <i>Wild herbs, spinach, hemp oil, whole wheat croutons</i> A, G, L, O	7,00 €
Eiernockerl, Grüner Salat <i>Egg dumplings, green salad</i> A, C, G	12,00 €
Tagliolini (vegetarisch) Paradeiserpesto, Rucola <i>Tagliolini (vegetarian)</i> <i>Tomato pesto, arugula</i> A, C, G, H	18,00 €
Tagliolini mit marinierten Shrimps Paradeiserpesto, Rucola <i>Tagliolini with marinated prawns</i> <i>Tomato pesto, arugula</i> A, C, G, H, B	21,00 €
Kalbsrahmgulasch Butternockerl <i>Veal cream goulash</i> <i>butter dumplings</i> A, C, G, L, M, O	22,00 €
Tafelspitz vom steirischen Mastochsen Wurzelgemüse, Semmelkren <i>Styrian prime boiled beef</i> <i>Root vegetables, horseradish</i> A, C, G, L	23,00 €

BOWLS

BOWLS

Saures Rindfleisch
Käferbohne, Steirisches Kürbiskernöl 14,00 €

Sour beef
runner bean, Styrian pumpkin seed oil
M, O

Klassischer Caesar Salad 12,00 €
mit geräucherter Putenbrust / Stremel Lachs 17,00 € / 24,00 €

Classic Caesar salad
with smoked turkey breast / Stremel salmon
A, (H), C, G, L, M

Vegan
Quinoa, Avocado, Kirschparadeiser, Bummerl, Hanfdressing 14,00 €

Vegan
Quinoa, avocado, cherry tomatoes, lamb's lettuce, hemp dressing
L, O

DESSERTS

DESSERTS

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 €
---	--------

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 €

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 ...

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€

SPIRITUOSEN *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.