

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 €

VORSPEISEN STARTERS

Büffelmozzarella,
Rispencherrytomate, Basilikum, Bruschetta 13,00 €

*Buffalo mozzarella,
basil, bruschetta*

A, G, H

Saures Rindfleisch,
Käferbohne, Steirisches Kürbiskernöl 14,00 €

*Sour beef,
runner bean, Styrian pumpkin seed oil*

C, G, M, O

Klassischer Caesar Salad 12,00 €

Maishuhnbruststreifen 17,00 €

Steingarnele 24,00 €

Classic Caesar salad

Roasted corn chicken breast strips

King prawns

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, Teriakylace 19,00 €

*Corn-fed chicken breast,
Ginger sesame vegetables, jasmine rice, teriakylace*
G

Rindsgulasch, Serviettenknödel 19,00 €
Beef goulash, napkin dumplings

A, C, G, L

Geröstete Kalbsleber,
Erdäpfelpüree, Calvados-Äpfel, Speck 22,00 €

*Roasted calf's liver,
mashed potatoes, apples in Calvados, bacon*
A, G, L, O

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,
Erdäpfelsalat 26,00 €

*'Wiener Schnitzel' – Golden brown fried veal scallops,
potato salad*
A, C, G, L, M

Gebratener Saibling, Garnelen,
saisonales Gemüse, Weißweinrisotto 29,00 €

*Roasted char, king prawns,
seasonal vegetables, white wine risotto*
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>Cappucino</i> G	4,40€
Häferlkaffee <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 Piccolo/small bottle 0,2l Flasche/bottle 0,75l	4,90€ 10,50€ 32,00€
Champagner Moët & Chandon <i>Champagne Moët & Chandon</i> o	0,2l 0,75l	49,00€ 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.