

SPEISEKARTE RESTAURANT
MENU RESTAURANT



RUDOLFINERHAUS
PRIVATKLINIK
DIE ERSTE ADRESSE FÜR IHRE GESUNDHEIT

SAISONALE SCHMANKERL SEASONAL DISHES

| | |
|---|---------|
| Vitello Tonnato, Kapernbeeren <i>Vitello tonnato, capers</i> A, C, D, G, L, M | 18,00 € |
| Sellerieschaumsüppchen, Croûtons <i>Cream of celery soup, croutons</i> A, G, L | 7,00 € |
| Fettucini, Antipasti, Granaschaum <i>Fettucini, antipasti, grana foam</i> A, C, G | 15,00 € |
| Seesaibling, Wurzelgemüse, Salzerdäpfel, Kren <i>Char, root vegetables, salted potatoes, horseradish</i> A, D, G, L | 29,00 € |
| Rinderfilet, Pfefferglacé, Erdäpfelpüree, Bohnen, Speck <i>Beef filet, pepper glacé, potato puree, bacon</i> A, G, M, L | 35,00 € |
| Tarte Tatin, Vanilleeis <i>Tarte Tatin, vanilla ice cream</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 € |
| Cuvée Vitikult, 2021, J. Heinrich, 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 Vollkorng Gebäck
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.