

Herzlich Willkommen



Liebe Gäste,

wir bitten Sie, Ihren von unseren Servicemitarbeiter*innen ausgehändigten Kassenbon, zu kontrollieren. Spätere Reklamationen werden nicht mehr anerkannt.

Sofern Sie mit den Leistungen von Service und Küche zufrieden sind, freuen sich unsere Mitarbeiter*innen über ein Trinkgeld, welches direkt auf Ihren Chip aufgebucht werden kann.

Wir wünschen einen guten Appetit und erholsame Stunden in der RupertusTherme.

Ihr Gastronomie Team

Speisen

BROTZEIT

Alpiner Wurstsalat A, J, 3, 9 € 9,30

herzhafte Regensburger, Zwiebeln, Essiggurken, Bergkäse, Essigmarinade und Wurzelbaguette

FischBrotZeit D, G, A, 12 € 10,90

Filet von der heiß geräucherten Lachsforelle und Lachstartar, Zitrone und Butter auf BioBergfex Vollkornbrot

Alpines Käsebrot G, I, J, 2, 3, 9, 12 € 9,90

Bio-Dorfkäse von der Käserei Pötzelsberger aus Adneth und Weichkäse, dazu Butter, rote Zwiebeln, Essiggurke auf BioBergfex Vollkornbrot

AvocadoBrot € 7,70

Avocadocreme mit Tomate, Paprika und milde Peperoni auf BioBergFex Vollkornbrot

Zwiebelgrillwurst pikant I, J € 7,50

mit hausgemachter Currysauce und Wurzelbaguette

Münchner Grillwurst I, J € 7,50

mit hausgemachter Currysauce und Wurzelbaguette

Unser BioBergfexBrot und Wurzelbaguette wird frisch von den Bäckerbrüdern Neumeier aus Bischofswiesen gebacken. A

SUPPEN

Süßkartoffelsuppe € 5,70

Süßkartoffeln, Kokosmilch, Chili

Gulaschsuppe A, I, 4, 12 € 5,70

mit Rindfleisch

Tomatensuppe F € 5,70

mit veganer Sahne

Zu jeder Suppe servieren wir Wurzelbaguette A.

SALATE

Salat Pur € 10,90

Cocktailtomate, Gurke, Chioggia Rübe, Rettich, Kresse und Frühlingszwiebeln, Dressing nach Wahl, garniert mit Granatapfelkernen

Salat mit veganen Nuggets ^{A, H} € 15,50

Cocktailtomate, Gurke, Chioggia Rübe, Rettich, Kresse und Frühlingszwiebeln, Dressing nach Wahl

Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen € 16,90

Cocktailtomate, Gurke, Chioggia Rübe, Rettich, Kresse und Frühlingszwiebeln, Dressing nach Wahl

Salat mit Garnelen ^K € 19,70

Cocktailtomate, Gurke, Chioggia Rübe, Rettich, Kresse und Frühlingszwiebeln, Dressing nach Wahl

Salat mit gegrillten Roastbeefstreifen € 19,90

Cocktailtomate, Gurke, Chioggia Rübe, Rettich, Kresse und Frühlingszwiebeln, Dressing nach Wahl

Zu jedem Salat servieren wir Wurzelbaguette ^A.

Wahlweise mit einem unserer Dressings:

Exotisch-fruchtiges Mango-Chili-Dressing

Säuerliches Joghurt-Dressing ^G

Klassisches Balsamicodressing ^J

PASTA

Pasta mit Tomatensauce ^{A, C} € 6,90

Pasta Italiana ^{A, C} € 8,50

Olivenöl geschwenkte Pasta mit frischem Basilikumpesto, geschmorten Kirschtomaten

Pasta Italiana mit Hähnchenbruststreifen ^{A, C} € 12,50

Olivenöl geschwenkte Pasta mit frischem Basilikumpesto, geschmorten Kirschtomaten

WOK

Wok Pur _{F, K} € 12,90

frisches Wokgemüse mit Zwiebel, Chinakohl, Paprika, Karotte, Zucchini, Pilzen und Kaiserschoten

Wok mit gebratenen Hähnchenbruststreifen _{F, K} € 17,30

frisches Wokgemüse mit Zwiebel, Chinakohl, Paprika, Karotte, Zucchini, Pilzen und Kaiserschoten

Wok mit gegrillter Ente _{F, K} € 18,90

frisches Wokgemüse mit Zwiebel, Chinakohl, Paprika, Karotte, Zucchini, Pilzen und Kaiserschoten

Wok mit Garnelen _{B, F, K} € 19,30

frisches Wokgemüse mit Zwiebel, Chinakohl, Paprika, Karotte, Zucchini, Pilzen und Kaiserschoten

Wok mit gegrillten Roastbeefstreifen _{F, K} € 19,90

frisches Wokgemüse mit Zwiebel, Chinakohl, Paprika, Karotte, Zucchini, Pilzen und Kaiserschoten

Wahlweise mit Jasminreis oder Eiernudeln

Wahlweise mit:

Pflaumen-Soja-Sauce _{F, K}

klassische Soja-Sauce mit fruchtiger Pflaume abgerundet

Gelbe Curry-Kokos-Sauce _K

würzige Sauce mit gelber Currysauce

Chilli-Sauce 

scharfe Sauce mit Chilli

Alle Wok-Saucen werden von unserem Küchenteam hausgemacht!

VEGAN

Süßkartoffel-Linsen-Curry

Süßkartoffeln, Linsen, Kichererbsen, Paprika und Zucchini in gelber Thai-Kokossauce

€ 11,90

Gnocchi A, F

Gnocchi, Spinat, Tomate und Sojasahne

€ 9,50

Gemüse Pita A, F, 1, 2, 12

Pitatasche gefüllt mit gegrilltem Gemüse, Sojageschnetzeltem und scharfer Sauce

€ 10,90

DESSERTS

Belgische Waffel A, C, G, 2, 3, 4, 8, 9, 13

serviert mit Sahne und Beerenragout
wahlweise mit einer Kugel Mövenpick-Eis

€ 6,30

€ 1,70

Tiramisu A, C, G, H

€ 5,50

KUCHEN & TORTEN

Täglich wechselnde Auswahl an Kuchen.

Stück Omas Landkuchen A, C, G, H, 7, 8

€ 4,10

Stück Torte A, C, G, H, 7, 8

Portion Sahne G, 7, 8

€ 4,30

€ 1,10

Stück Omas Landkuchen & Tasse Kaffee Creme A, C, G, H, 7, 8

€ 6,50

Stück Torte & Tasse Kaffee Creme F

€ 6,70

Getränke

WASSER

Bad Reichenhaller Mineralwasser classic oder still	0,25l	€ 3,10
Zitronenwasser	0,4l	€ 3,70
Hollerwasser 1	0,4l	€ 3,70
Tafelwasser prickelnd oder still	0,4l	€ 2,50
Leitungswasser	0,4l	€ 0,90

SOFT DRINKS

Afri Cola / Afri Cola ohne Zucker / Cola Mix		
Bluna Zitrone / Bluna Orange 1, 4, 8, 10, 12	0,2l/0,4l	€ 2,50 / € 3,90

SÄFTE & BIO SMOOTHIES

Vaihinger Säfte	0,2l/0,4l	€ 2,70 / € 3,90
Apfel, Orange, Ananas, Grapefruit, Mango, Johannisbeer Gespritzt mit Tafelwasser	0,2l/0,4l	€ 2,50 / € 3,40
Bio Smoothies		
Apfel-Mango-Banane / Apfel-Banane-Heidelbeer	0,2l	€ 4,30
Gespritzt mit Tafelwasser	0,4l	€ 4,50

FRISCH AUS DER MOLKEREI

Buttermilch G	0,4l	€ 3,90
gespritzt mit Tafelwasser	0,4l	€ 3,90
gespritzt mit Vaihinger Säften	0,4l	€ 4,50

KAFFEE

Tasse Kaffee Creme 10 Tasse Kaffee Creme groß 10		€ 3,60 / € 4,20
Tasse Kaffee koffeinfrei 10		€ 3,40
Cappuccino G, 10 Cappuccino groß G, 10		€ 4,00 / € 4,60
Latte Macchiato G, 10		€ 4,30
Espresso 10		€ 3,20
Doppelter Espresso 10		€ 4,20
Heiße Schokolade G		€ 4,00

TEE

Glas Tee		€ 3,60
Unsere Sorten: Darjeeling Castleton, Classic Herbs, Fancy Chamomile, Grün Matinee, Milde Minze, Toffee Rooibush, Earl Grey Classic, Fruit Berry, Persischer Apfel		

WEISSWEIN

Grüner Veltliner „St. RUPERTUS“ L	0,2l	€ 4,50
Riesling Sommerpalais L	0,2l	€ 6,30
Lugana D.O.C. L	0,2l	€ 7,30

ROTWEIN

Primitivo Salento L	0,2l	€ 5,90
Carnuntum Cuvee L	0,2l	€ 5,90

WEINSCHORLE/ SCHAUMWEIN

Weinschorle L	0,4l	€ 4,70
Aperol Spritz L, 1, 8, 12 wahlweise Prosecco oder Wein	0,4l	€ 6,70
Ramazotti Rosato Spritz	0,4 l	€ 6,10
Scavi & Ray Prestige Ice L	0,2l	€ 5,90

BIER

Bürgerbräu Thermenbier im Steinkrug A auch als Radler	0,3l/0,5l	€ 3,90 / € 4,80
Bürgerbräu Gustl A auch als Radler	0,3l/0,5l	€ 3,90 / € 4,80
Hofbräu München Weißbier A	0,3l/0,5l	€ 3,90 / € 4,80
Zitronen-Weißbier A, 1, 8	0,5l	€ 4,80
Cola-Weißbier A, 1, 8, 10	0,5l	€ 4,80
Erdinger Weißbier, alkoholfrei A	0,5l	€ 4,80
Hofbräu München Weißbier, leicht A	0,5l	€ 4,80

ALKOHOLHALTIGE COCKTAILS

Mai Tai 1, 2, 8, 13, H Orangen und Tropic-Aroma mit Rum, Mandel und Zitrone verfeinert.	€ 6,50
Tequila Sunrise 1, 2, 8, 13 Tequila, Orange und Grenadine.	€ 6,50
Zombie 1, 2, 8, 13 Verschieden Sorten Rum, Orange Ananas und Tropic-Geschmack	€ 6,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Sports Man 1, 2, 8, 13 Maracuja und Orange	€ 5,70
Virgin Colada 1, 2, 8, 13 Ananas-Kokos-Mix	€ 5,70

Allergene



A
glutenhaltiges
Getreide



B
Krebstiere



C
Eier



D
Fisch



E
Erdnüsse



F
Soja



G
Milch/Milch-
zucker
(Laktose)



H
Schalenfrüchte
(Nüsse)



I
Sellerie



J
Senf



K
Sesam



L
Sulfid/
Schwefeldioxid



M
Lupine



N
Weichtiere

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: 1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Schwefeldioxid, 6 = Eisensalze, 7 = Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 8 = Süßstoffe, 9 = Phosphate, 10 = Coffein, 11 = Chinin, Chininsalze, 12 = Säuerungsmittel, 13 = Mandeln