

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

Öffnungszeiten Thermenrestaurant:

Täglich von 12.00 bis 20.30 Uhr
Küche ab 12.30 Uhr
Küchenschluss 20.00 Uhr
Ausschankschluss 20.15 Uhr

Öffnungszeiten Saunarestaurant:

Mo. – Fr. von 16.00 bis 20.30 Uhr
Küchenschluss 20.00 Uhr
Ausschankschluss 20.15 Uhr

Speisen

BROTZEIT

Alpiner Wurstsalat A, J, 3, 9 € 8,90

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

FischBrotZeit D, G, 12 € 9,90

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

Alpines Käsebrot G, I, J, 2, 3, 9, 12 € 9,10

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

AvocadoBrot € 6,70

Avocadocreme mit Tomate, Paprika und Chili auf BioBergFex Vollkornbrot

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

SUPPEN

Süßkartoffelsuppe € 5,90

Süßkartoffeln, Kokosmilch, Chili

Gulaschsuppe A, I, 4, 12 € 5,90

mit Rindfleisch

Tomatensuppe F € 5,10

mit veganer Sahne

Zu jeder Suppe servieren wir Wurzelbaguette A.

SALATE

Salat Pur

€ 10,50

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

Salat mit veganen Nuggets ^{A, H}

€ 14,50

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

Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen

€ 15,90

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

Salat mit Saibling ^D

€ 19,50

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

Salat mit gegrillten Roastbeefstreifen

€ 19,50

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}

€ 5,90

Pasta Italiana ^{A, C}

€ 10,50

Olivenöl geschwenkte Pasta mit frischem
Basilikumpesto, geschmorten Kirschtomaten

Pasta Italiana mit Hähnchenbruststreifen ^{A, C}

€ 13,50

Olivenöl geschwenkte Pasta mit frischem
Basilikumpesto, geschmorten Kirschtomaten

WOK

Wok Pur _{F, K} € 11,90

frisches Wokgemüse mit Zwiebel, Chinakohl, Paprika,
Karotte, Mu-Err Pilzen und Kaiserschoten

Wok mit gebratenen Hähnchenbruststreifen _{F, K} € 15,90

frisches Wokgemüse mit Zwiebel, Chinakohl, Paprika,
Karotte, Mu-Err Pilzen und Kaiserschoten

Wok mit gegrillter Ente _{F, K} € 17,90

frisches Wokgemüse mit Zwiebel, Chinakohl, Paprika,
Karotte, Mu-Err Pilzen und Kaiserschoten

Wok mit Garnelen _{B, F, K} € 18,50

frisches Wokgemüse mit Zwiebel, Chinakohl, Paprika,
Karotte, Mu-Err Pilzen und Kaiserschoten

Wok mit gegrillten Roastbeefstreifen _{F, K} € 19,50

frisches Wokgemüse mit Zwiebel, Chinakohl, Paprika,
Karotte, Mu-Err Pilzen und Kaiserschoten

Wahlweise mit Jasminreis oder Eiernudeln

Wahlweis mit:

SweetThai-Sauce _{A, F, I, M, 12}

klassische Soja-Sauce mit fruchtiger Pflaume abgerundet

RedThai-Sauce _{A, F, I, M, 12}

würzige Sauce mit roter Currypaste

GreenThai-Sauce _{A, F, I, M, 12}

scharfe Sauce mit Zitrone und Chili

VEGAN

Süßkartoffel-Linsen-Curry

€ 9,30

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

Gnocchi A, F

€ 9,30

Gnocchi, Spinat, Tomate und Sojasahne

Gemüse Pita A, F, 1, 2, 12

€ 9,10

Pitatasche gefüllt mit gegrilltem Gemüse, Sojageschnetzeltem und scharfer Sauce

Quinoa-Pflanzerl F

€ 8,90

auf Blumenkohlrisotto mit Limetten-Dip

DESSERTS

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

€ 6,10

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

€ 1,40

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

€ 4,30

Portion Sahne G, 7, 8

€ 1,10

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

€ 6,40

& Tasse Kaffee Creme

Stück Torte & Tasse Kaffee Creme F

€ 6,70

Getränke

WASSER

Bad Reichenhaller Mineralwasser	0,25l	€ 3,10
classic oder still		
Zitronenwasser	0,4l	€ 3,50
Hollerwasser ¹	0,4l	€ 3,50
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 / € 3,50

ENERGY DRINKS

Silberpfeil Energy ^{1, 4, 8, 10, 12}	0,25l	€ 3,50
BlackOrange, Watermelone, SugarFree		

SÄFTE & BIO SMOOTHIES

Vaihinger Säfte	0,2l/0,4l	€ 2,60 / € 3,60
Apfel, Orange, Ananas, Grapefruit, Mango, Johannisbeer		
Gespritzt mit Tafelwasser	0,2l/0,4l	€ 2,40 / € 3,40
Bio Smoothies		
Apfel-Mango-Banane / Apfel-Banane-Heidelbeer	0,2l	€ 4,10
Gespritzt mit Tafelwasser	0,4l	€ 4,40

FRISCH AUS DER MOLKEREI

Buttermilch ^G	0,4l	€ 3,70
gespritzt	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 Castelton, 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	€ 5,50
Lugana D.O.C. L	0,2l	€ 6,10

ROTWEIN

Primitivo Salento L	0,2l	€ 5,30
Carnuntum Cuvee L	0,2l	€ 5,70

WEINSCHORLE/ SCHAUMWEIN

Weinschorle L	0,4l	€ 4,70
Spritzer Aperol L, 1, 8	0,4l	€ 6,70
Aperol Spritz 1, 8, 12	0,4l	€ 6,70
Scavi & Ray Prestige Ice L	0,2l	€ 5,10

BIER

Bürgerbräu Thermenbier im Steinkrug A auch als Radler	0,3l/0,5l	€ 4,30 / € 4,80
Bürgerbräu Gustl A auch als Radler	0,3l/0,5l	€ 4,30 / € 4,80
Hofbräu München Weißbier A	0,3l/0,5l	€ 4,30 / € 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	€ 4,40
Hofbräu München Weißbier, leicht A	0,5l	€ 4,40

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	€ 5,50
Virgin Colada 1, 2, 8, 13 Ananas-Kokos-Mix	€ 5,50

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
Sulfit/
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