

Herzlich willkommen in der RupertusTherme

Wir freuen uns, Sie in unserer Gastronomie begrüßen zu dürfen.
Lassen Sie sich von den kulinarischen Genüssen unserer Küche verwöhnen
und genießen Sie entspannte Stunden in angenehmer Atmosphäre.

Unser Team ist immer und jederzeit bemüht, Ihren Besuch so angenehm wie möglich zu gestalten. Sollten Sie mit unserem Service und den Speisen zufrieden sein, können Sie ein Trinkgeld gerne direkt auf Ihren Chip buchen lassen – unsere Mitarbeiter*innen freuen sich sehr darüber.

Alle Speisen werden von unserem Küchenteam frisch zubereitet, dadurch kann es zu einer kurzen Wartezeit kommen.

Bitte nehmen Sie sich auch einen Moment Zeit, Ihren Kassenbon zu überprüfen, da wir nachträgliche Änderungen leider nicht vornehmen können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
einen wunderbaren Aufenthalt!

IHR GASTRONOMIE-TEAM

Speisen

BROTZEIT

Alpiner Wurstsalat <small>A, J, 3, 9</small>	9,90
Herzhafte Regensburger Zwiebeln Essiggurken Bergkäse Essigmarinade Wurzelbaguette	
Currywurst <small>I, J, A</small>	8,50
Hausgemachte Currysauce Wurzelbaguette <small>A</small>	

SUPPEN

Süßkartoffelsuppe	5,70
Süßkartoffeln Kokosmilch Chili	
Gulaschsuppe <small>A, I, 4, 12</small>	5,70
Rindfleisch	
Tomatenuppe <small>F</small>	5,50
Vegane Sahne	
Zu jeder Suppe servieren wir Wurzelbaguette <small>A</small>	

BEILAGENSALATE

Gemischter Salat	5,50
Grüner Blattsalat	5,50



Alle Preise in Euro (€) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

SALATE

Salat Pur	10,70
Cocktailtomate Gurke Chioggia Rübe Rettich Kresse Frühlingszwiebeln Granatapfelkernen	
Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	14,70
Cocktailtomate Gurke Chioggia Rübe Rettich Kresse Frühlingszwiebeln	
Salat mit gegrillten Roastbeef Streifen	16,90
Cocktailtomate Gurke Chioggia Rübe Rettich Kresse Frühlingszwiebeln	
Salat mit gegrillten Garnelen	18,50
Cocktailtomate Gurke Chioggia Rübe Rettich Kresse Frühlingszwiebeln	
Wahlweise mit einem unserer Dressings:	
Joghurtdressing Honig-Senf-Dressing	
Klassisches Balsamico-Dressing	
Zu jedem Salat servieren wir Wurzelbaguette A	

WOK

Wok Pur F,K	12,90
Frisches Gemüse im Wok angebraten	
Wok mit gebratenen Hähnchenbrust Streifen F,K	15,90
Frisches Gemüse im Wok angebraten	
Wok mit gegrillter Ente F,K	19,10
Frisches Gemüse im Wok angebraten	
Wok mit Garnelen B,F,K	19,30
Frisches Gemüse im Wok angebraten	
Wok mit gegrillten Roastbeef Streifen F,K	19,90
Frisches Gemüse im Wok angebraten	

Wahlweise:

Jasminreis oder Eiernudeln

Pflaume-Soja-Sauce F,K | Gelbe-Curry-Kokos-Sauce K | Chili-Sauce (sehr scharf)
Alle Saucen werden von unserem Küchenteam Hausgemacht



Alle Preise in Euro (€) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

PASTA

Pasta mit Tomatensauce <small>A, C</small>	5,90
Pasta Italiana <small>A, C</small> In Olivenöl geschwenkte Pasta mit frischem Basilikum Pesto Kirschtomaten Parmesan	10,50
Pasta Italiana mit Hähnchenbruststreifen <small>A, C</small> In Olivenöl geschwenkte Pasta mit frischem Basilikum Pesto Kirschtomaten Parmesan	13,50

OFENKARTOFFEL C, G, J

Pur	7,50
Hähnchen Kleine Salatgarnitur Sour Creme	12,50

VEGAN

Süßkartoffel-Linsen-Curry	11,90
Süßkartoffeln Linsen Kichererbsen Paprika Zucchini gelber Thai-Kokossauce	
Gemüse Pita <small>A, E, I, 2, 12</small>	12,10
Pita Tasche gefüllt mit gegrilltem Gemüse Sojageschnetzeltem scharfer Sauce	

KUCHEN & TORTEN

Belgische Waffel <small>A, C, G, 2, 3, 4, 8, 9, 13</small>	6,70
Serviert mit Sahne und Beerenragout	
Wahlweise mit einer Kugel Mövenpick-Eis	1,70
Stück Omas Landkuchen <small>A, C, G, H, 7, 8</small>	4,50
Stück Torte <small>A, C, G, H, 7, 8</small>	5,50
Portion Sahne <small>G, 7, 8</small>	1,10
Stück Omas Landkuchen <small>A, C, G, H, 7, 8</small> & Tasse Kaffee Creme	6,50
Stück Torte & Tasse Kaffee Creme <small>F</small>	6,70



Alle Preise in Euro (€) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Alkoholfreie Getränke

WASSER

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

SOFT DRINKS

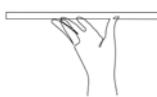
Afri Cola Afri Cola ohne Zucker Cola Mix Bluna Zitrone Orange	0,2l 0,4l	2,90 3,70
		<small>4,8, 10, 12</small>

ÄFTE & BIO SMOOTHIES

Vaihinger Säfte	0,2l 0,4l	2,90 3,70
Apfel Orange Ananas Grapefruit Mango Johannisbeere		
Gespritzt mit Tafelwasser	0,2l 0,4l	2,40 3,40
Bio Smoothies	0,2l	4,50
Apfel-Mango-Banane Apfel-Banane-Heidelbeere		
Gespritzt mit Tafelwasser	0,4l	4,70

FRISCH AUS DER MOLKEREI

Buttermilch	0,4l	4,10
Gespritzt mit Vaihinger Säften	0,4l	4,70
Gespritzt mit Tafelwasser	0,4l	3,90



Kaffee & Tee

KAFFEE

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

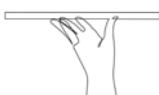
TEE

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

Weine

WEINSCHORLE/ SCHAUMWEIN

Weinschorle	l	0,4l	4,70
Aperol Spritz	1, 8, 12	0,4l	6,90
Scavi & Ray Prestige Ice	l	0,2l	6,70
Schaumwein	leicht frisch zart perlend		



Biere

BIER

Bürgerbräu ThermenBier im Steinkrug <small>A</small>	0,3l 0,5l	3,90 4,80
Auch als Radler		
Hofbräu München Weißbier <small>A</small>	0,3l 0,5l	4,30 4,80
Zitronen-Weißbier <small>A, 1, 8</small>	0,5l	4,80
Cola-Weißbier <small>A, 1, 8, 10</small>	0,5l	4,80
Erdinger Weißbier, alkoholfrei <small>A</small>	0,5l	4,80
Hofbräu München Weißbier, leicht <small>A</small>	0,5l	4,80

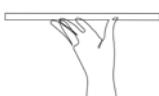
Cocktails

ALKOHOLHALTIGE COCKTAILS

Mai Tai <small>1, 2, 8, 13, H</small>	6,50
Orangen Tropic-Aroma mit Rum Mandel Zitrone	
Tequila Sunrise <small>1, 2, 8, 13</small>	6,50
Tequila Orange Grenadine	
Zombie <small>1, 2, 8, 13</small>	6,50
Verschieden Sorten Rum Orange Ananas Tropic-Geschmack	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Sports Man <small>1, 2, 8, 13</small>	5,70
Maracuja Orange	
Virgin Colada <small>1, 2, 8, 13</small>	5,70
Ananas Kokos Mix	



Alle Preise in Euro (€) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Unsere Weinempfehlung

**Tenuta Roveglia, Pozzolengo, Brescia
2023er Lugana Limne DOC** 0,2l 7,30

Helles, intensives strohgelb. Das Bouquet ist geprägt von Aromen grüner Äpfel und Zitronen, Kräutern und Frühlingsblumen. Am Gaumen sehr fruchtig, leicht und belebend, mit einer angenehmen, sehr sanften Säure. Die feine Mineralität sorgt für einen langen Nachhall. Ein Wein voller Finesse!

**Weingut Neef - Emmich, Bermersheim, Rheinhessen
2023er Kerner Spätlese** 0,2l 6,30

Im Duft zeigt sich der Kerner exotisch anmutend mit Aromen von Ananas und Lychee. Aber auch gelber Pfirsich und Aprikose geben den Ton an. Zarte Zitrusaromen sowie feine Honignoten runden den Gesamteindruck ab. Alles glockenklar und wunderbar präsent.

**Stift Göttweig, Krems, Niederösterreich
2023er Grüner Veltliner Messwein** 0,2l 5,50

Der Messwein des Benediktinerstifts Göttweig ist seit Jahrhunderten eine feste Größe und ein Aushängeschild des Weinguts. Trocken und fruchtbetont, und dabei leicht und frisch, entspricht er nicht nur den klassischen Tugenden des Grünen Veltliners (Apfel, Zitrusfrucht, zarte Würze), sondern auch dem kirchlichen Reinheitsgebot, das den Einsatz künstlicher Mittel bei der Weinherstellung untersagt.

**Hannes Reeh Neusiedlersee, Andau, Burgenland
2021er Zweigelt** 0,2l 6,30

Ein geradliniger und ehrlicher Zweigelt. Eine echte Fruchtbombe mit klaren, sortentypischen Aromen. Vollmundig und dicht gewoben, zugleich aber sanft und warm im Geschmack. Der perfekte Begleiter zu deftigen Brotzeiten, aber auch zu Pizza & Pasta oder frisch gegrillten Bratwürsten.



Unsere Lieferanten in der Rupertus Therme



Getränkehaus
HERAN

Wein & Bier
Spezialitäten
Heimservice
Partyservice
seit 1951

**COCKTAIL
PLANT**



HOFBRÄUHAUS
MÜNCHEN

Calvis Café
CONDITOREI • CONFISERIE

**FRONERI
SCHÖLLER**



Rosch & Frisch
AM LIEBTESTEN IMMER.

Maier
Import - Export
FRÜCHTEGROSSHANDEL

Berchtesgadener Land
Echt. Gut.



Drexler
DER BAYERISCHE METZGERMEISTER

ROMANICUM

**Miesbacher
GASTROSERVICE**
NAHER AM KUNDEN GEHT NICHT

**europetank
sinnesberger**

Alle Preise in Euro (€) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Eier / D: Fisch / E: Erdnüsse / F: Soja /
G: Milch/Laktose / H: Schalenfrüchte / I: Sellerie / J: Senf / K: Sesamsamen / L: Schwefel /
M: Lupinen / 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 = Mandel