

Herzlich willkommen in der Rupertus Therme

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 ^{2, 3, 4,}	9,90
Herzhafte Regensburger Zwiebeln Essiggurken Bergkäse Essigmarinade Wurzelbaguette ^A	
Currywurst ^{1, 4}	8,50
Hausgemachte Currysauce Wurzelbaguette ^A	

SUPPEN

Süßkartoffelsuppe	5,70
Süßkartoffeln Kokosmilch Chili	
Gulaschsuppe ^{A, 1, 4, 12}	5,70
Rindfleisch	
Tomatensuppe ^F	5,50
Vegane Sahne	
Zu jeder Suppe servieren wir Wurzelbaguette ^A	

BEILAGENSALATE

Gemischter Salat	5,50
Grüner Blattsalat	5,50

Wahlweise mit einem unserer Dressings:

- Exotisch-fruchtiges Mango-Chili-Dressing
- Säuerliches Joghurt-Dressing ^G
- Klassisches Balsamicodressing ^J



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:

Joghurdressing ^{c, g, j} | Honig-Senf-Dressing ⁱ |

Klassisches Balsamico-Dressing ^j

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, E, 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 ^{A, C}

Pflaume-Soja-Sauce ^{F, K} | Gelbe-Curry-Kokos-Sauce ^K | Chili-Sauce (sehr scharf)

Alle Saucen werden von unserem Küchenteam Hausgemacht



PASTA

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

OFENKARTOFFEL

Kleine Salatgarnitur | Sour Creme G, 1, 2, 8

Pur	7,50
Hähnchen	12,50

VEGAN

Süßkartoffel-Linsen-Curry	11,90
Süßkartoffeln Linsen Kichererbsen Paprika Zucchini gelber Thai-Kokossauce	
Gemüse Pita <small>A, E, 1, 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, 10</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, 10</small>	6,70



Alkoholfreie Getränke

WASSER

Bad Reichenhaller Mineralwasser Classic still	0,25l	3,10
Zitronenwasser	0,4l	3,70
Hollerwasser ¹²	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 ^{1, 8, 10, 12}	0,2l 0,4l	2,90 3,70
--	-------------	-------------

SÄFTE & BIO SMOOTHIES

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

FRISCH AUS DER MOLKEREI

Buttermilch ⁶	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	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 Summer Leaves Alm Herbs Fancy Chamomile Grün Matinee Smooth Mint Rooibush Vanilla Toffee Royal Earl Grey Red Fruit Flash Persischer Apfel	

Weine

WEINSCHORLE/ SCHAUMWEIN

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



Biere

BIER

Bürgerbräu ThermenBier im Steinkrug ^A Auch als Radler	0,3l 0,5l	3,90 4,80
Hofbräu München Weißbier ^A	0,3l 0,5l	4,30 4,80
Zitronen-Weißbier ^{A, 1, 8, 12}	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

Cocktails

ALKOHOLHALTIGE COCKTAILS

Mai Tai ^{1, 3, 12, 13, H} Orangen Tropic-Aroma mit Rum Mandel Zitrone	6,50
Tequila Sunrise ^{1, 13, A, H} Tequila Orange Grenadine	6,50
Zombie ^{1, 3, 13, H} Verschieden Sorten Rum Orange Ananas Tropic-Geschmack	6,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Sports Man ^{3, 12} Maracuja Orange	5,70
Virgin Colada ^{3, 12, G} Ananas Kokos Mix	5,70



Unsere Weinempfehlung

2023 Lugana DOC „Limne“ - Trebbiano L 0,2l 7,30
Tenuta Rovaglia, Brescia, Lombardei

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!

2023 Spätlese Kerner L 0,2l 6,30
Weingut Neef-Emmerich, Bermersheim, Rheinhessen

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 gluckenklar und wunderbar präsent.

2023 Grüner Veltliner „Messwein“ L 0,2l 5,50
Stift Göttweig, Krems, Niederösterreich 

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.

2021 Zweigelt Neusiedlersee DAC L 0,2l 6,30
Hannes Reeh, Andau, Burgenland

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 RupertusTherme



HOFBRÄUHAUS
MÜNCHEN



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