

# 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

<b>Alpiner Wurstsalat</b>	<small>2, 3, 4</small>	9,10
Lyoner   Zwiebeln   Essiggurken		
Bergkäse   Essigmarinade   Wurzelbaguette	<small>A</small>	
<b>Currywurst</b>	<small>1, 4</small>	8,50
Hausgemachte Currysauce   Wurzelbaguette	<small>A</small>	

## SUPPEN

<b>Süßkartoffelsuppe</b>	5,50	
Süßkartoffeln   Kokosmilch   Chili		
<b>Gulaschsuppe</b>	<small>A, I, 4, 12</small>	5,50
Rindfleisch		
<b>Tomatenuppe</b>	<small>F</small>	4,70
Vegane Sahne		

Zu jeder Suppe servieren wir Wurzelbaguette A

## BEILAGENSALATE

<b>Gemischter Salat</b>	5,10
<b>Grüner Blattsalat</b>	5,10

### **Wahlweise mit einem unserer Dressings:**

Joghurtdressing C, G, J | Honig-Senf-Dressing J |  
Klassisches Balsamico-Dressing J

Zu jedem Salat servieren wir Wurzelbaguette A



## SALATE

Salat Pur	9,90
Cocktailltomate   Gurke   Chioggia Rübe   Rettich   Kresse   Frühlingszwiebeln   Granatapfelkernen	
Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	13,10
Cocktailltomate   Gurke   Chioggia Rübe   Rettich   Kresse   Frühlingszwiebeln	
Salat mit gegrillten Roastbeef Streifen	16,90
Cocktailltomate   Gurke   Chioggia Rübe   Rettich   Kresse   Frühlingszwiebeln	
Salat mit gegrillten Garnelen	17,50
Cocktailltomate   Gurke   Chioggia Rübe   Rettich   Kresse   Frühlingszwiebeln	
<b>Wahlweise mit einem unserer Dressings:</b>	
Joghurtdressing C, G, J   Honig-Senf-Dressing J   Klassisches Balsamico-Dressing J	
Zu jedem Salat servieren wir Wurzelbaguette A	

## WOK

Wok Pur E, K	11,90
Frisches Gemüse im Wok angebraten	
Wok mit gebratenen Hähnchenbrust Streifen E, K	14,90
Frisches Gemüse im Wok angebraten	
Wok mit gegrillter Ente E, K	18,10
Frisches Gemüse im Wok angebraten	
Wok mit Garnelen B, E, K	18,30
Frisches Gemüse im Wok angebraten	
Wok mit gegrillten Roastbeef Streifen E, K	19,70
Frisches Gemüse im Wok angebraten	

### Wahlweise:

Jasminreis oder Eiernudeln A, C

Pflaume-Soja-Sauce E, 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</small>	5,90
Pasta Italiana <small>A</small>	9,50
In Olivenöl geschwenkte Pasta mit frischem Basilikum Pesto   Kirschtomaten   Parmesan	
Pasta Italiana mit Hähnchenbruststreifen <small>A</small>	12,50
In Olivenöl geschwenkte Pasta mit frischem Basilikum Pesto   Kirschtomaten   Parmesan	

## OFENKARTOFFEL

Kleine Salatgarnitur   Sour Creme <small>G, 1, 2, 8</small>	
Pur	6,90
Hähnchen	11,50
Räucherlachs	13,30

## VEGAN

Süßkartoffel-Linsen-Curry	10,90
Süßkartoffeln   Linsen   Kichererbsen   Paprika Zucchini   gelber Thai-Kokossauce	
Gemüse Pita <small>A, E, 1, 2, 12</small>	11,10
Pita Tasche gefüllt mit gegrilltem Gemüse   Sojageschnetzeltem   scharfer Sauce	

## KUCHEN & TORTEN

Belgische Waffel <small>A, C, G, 2, 3, 4, 8, 9, 13</small>	6,10
Serviert mit Sahne und Beerenragout	
Wahlweise mit einer Kugel Eis	1,70
Stück Omas Landkuchen <small>A, C, G, H, 7, 8, 10</small>	4,80
Stück Torte <small>A, C, G, H, 7, 8</small>	4,30
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



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

# Alkoholfreie Getränke

## WASSER

Bad Reichenhaller Mineralwasser Classic   still	0,25l	3,20
Zitronenwasser	0,4l	3,80
Hollerwasser <small>12</small>	0,4l	3,80
Tafelwasser prickelnd   still	0,4l	2,60
Leitungswasser	0,4l	0,90

## SOFT DRINKS

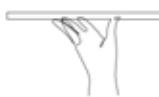
Afri Cola   Afri Cola ohne Zucker   Cola Mix   Bluna Zitrone   Orange	0,2l   0,4l	2,90   3,80

## SÄFTE & BIO SMOOTHIES

Vaihinger Säfte	0,2l   0,4l	2,90   3,80
Apfel   Orange   Ananas   Grapefruit   Mango   Johannisbeere		
Säfte gespritzt	0,2l   0,4l	2,50   3,50
Bio Smoothies	0,2l	4,60
Apfel-Mango-Banane   Apfel-Banane-Heidelbeere		
Smoothies gespritzt	0,4l	4,80

## FRISCH AUS DER MOLKEREI

Buttermilch <small>G</small>	0,4l	4,20
Gespritzt mit Vaihinger Säften	0,4l	4,80
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

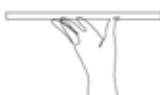
## TEE

Glas Tee	3,60
Unsere Sorten: Earl Grey   Darjeeling   Rooibos   8 Kräuter   Grüner Tee   Kamille   Waldbeere   Pfefferminze	

# Weine

## WEINSCHORLE/ SCHAUMWEIN

Weinschorle	L	0,4l	4,80
Aperol Spritz	1, 8, 12, L	0,4l	6,90
Scavi & Ray Prestige Ice	L	0,2l	6,80
Schaumwein   leicht   frisch   zart perlend			



# Biere

## BIER

Bürgerbräu ThermenBier im Steinkrug A	0,3l   0,5l	3,90   4,90
Hofbräu München Original A auch als Radler	0,3l   0,5l	3,90   4,90
Hofbräu München Weißbier A	0,3l   0,5l	3,90   4,90
Zitronen-Weißbier A, 1, 8, 12	0,5l	4,90
Cola-Weißbier A, 1, 8, 10	0,5l	4,90
Erdinger Weißbier, alkoholfrei A	0,5l	4,90
Hofbräu München Weißbier, leicht A	0,5l	4,90

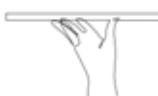
# Cocktails

## ALKOHOLHALTIGE COCKTAILS

Mai Tai 1, 3, 12, 13, H Orangen   Tropic-Aroma mit Rum   Mandel   Zitrone	6,60
Tequila Sunrise 1, 13, A, H Tequila   Orange   Grenadine	6,60
Zombie 1, 3, 13, H Verschieden Sorten Rum   Orange   Ananas   Tropic-Geschmack	6,60

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Sports Man 3, 12 Maracuja   Orange	5,80
Virgin Colada 3, 12, G Ananas   Kokos   Mix	5,80



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

# Unsere Weinempfehlung

2023 Lugana DOC „Limne“ - Trebbiano L 0,2l 7,40  
Tenuta Roveglia, 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 Spätlesse Kerner L 0,2l 6,40  
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 glockenklar und wunderbar präsent.

2023 Grüner Veltliner „Messwein“ L VEGAN 0,2l 5,60  
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 Weinwerdung untersagt.

2021 Zweigelt Neusiedlersee DAC L 0,2l 6,40  
Hannes Reeh, Andau

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**

COCKTAIL  
PLANT



LANGNESE®



Rosch & Frisch  
AM LIEBTESTEN IMMER.



Echt. Gut.



**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