

# 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 <sup>A, I, 3, 9</sup>	9,90
Herzhafte Regensburger   Zwiebeln   Essiggurken   Bergkäse   Essigmarinade   Wurzelbaguette	
FischBrotZeit <sup>A, D, G, 12</sup>	11,90
Filet von der heiß geräucherten Lachsforelle   Lachstartar   Zitrone   Butter   SoleBrot <sup>A</sup>	
Zwiebelgrillwurst pikant <sup>I, I, A</sup>	9,50
Hausgemachte Currysauce   Wurzelbaguette <sup>A</sup>	
Brotzeitplatte <sup>A</sup>	14,10
Regionale Wurst   Käsespezialitäten   Sole Brot <sup>A</sup>	
Unser SoleBrot   Wurzelbaguette wird frisch von den Bäckerbrüdern Neumeier aus Bischofswiesen gebacken.	

## SUPPEN

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

## BEILAGENSALATE

Gemischter Salat	5,50
Grüner Blattsalat	5,50



## 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:

Exotisch-fruchtiges Mango-Chili-Dressing | Honig-Senf-Dressing |

Klassisches Balsamico-Dressing |

Zu jedem Salat servieren wir Wurzelbaguette <sup>A</sup>

## WOK

Wok Pur <sup>F, K</sup> 12,90

Frisches Gemüse im Wok angebraten

Wok mit gebratenen Hähnchenbrust Streifen <sup>F, K</sup> 15,90

Frisches Gemüse im Wok angebraten

Wok mit gegrillter Ente <sup>F, K</sup> 19,10

Frisches Gemüse im Wok angebraten

Wok mit Garnelen <sup>B, F, K</sup> 19,30

Frisches Gemüse im Wok angebraten

Wok mit gegrillten Roastbeef Streifen <sup>F, K</sup> 19,90

Frisches Gemüse im Wok angebraten

### Wahlweise:

Jasminreis oder Eiernudeln

Pflaume-Soja-Sauce <sup>F, K</sup> | Gelbe-Curry-Kokos-Sauce <sup>K</sup> | 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</small>	10,50
In Olivenöl geschwenkte Pasta mit frischem Basilikum Pesto   Kirschtomaten   Parmesan	
Pasta Italiana mit Hähnchenbruststreifen <small>A, C</small>	13,50
In Olivenöl geschwenkte Pasta mit frischem Basilikum Pesto   Kirschtomaten   Parmesan	

## OFENKARTOFFEL C, G, J

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

## VEGAN

Süßkartoffel-Linsen-Curry	11,90
Süßkartoffeln   Linsen   Kichererbsen   Paprika Zucchini   gelber Thai-Kokossauce	
Gnocchi <small>A, F</small>	9,50
Gnocchi   Spinat   Tomate   Sojasahne	
Gemüse Pita <small>A, F, 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	



# 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

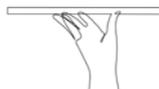
Afri Cola   Afri Cola ohne Zucker   Cola Mix   Bluna Zitrone   Orange <sup>4, 8, 10, 12</sup>	0,2l   0,4l	2,50   3,90
--	-------------	-------------

## 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 <sub>G</sub>	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 <sup>10</sup>	3,60
Tasse Kaffee Creme groß <sup>10</sup>	4,20
Tasse Kaffee koffeinfrei <sup>10</sup>	3,40
Cappuccino <sup>G, 10</sup>	4,00
Cappuccino groß <sup>G, 10</sup>	4,60
Latte Macchiato <sup>G, 10</sup>	4,30
Espresso <sup>10</sup>	3,20
Doppelter Espresso <sup>10</sup>	4,20
Heiße Schokolade <sup>G</sup>	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 <sup>L</sup>	0,4l	4,70
Aperol Spritz <sup>1, 8, 12</sup>	0,4l	6,90
Scavi & Ray Prestige Ice <sup>L</sup>	0,2l	6,70
Schaumwein   leicht   frisch   zart perlend		



# Biere

## BIER

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

# Cocktails

## ALKOHOLHALTIGE COCKTAILS

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

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Sports Man <sup>1, 2, 8, 13</sup> Maracuja   Orange	6,70
Virgin Colada <sup>1, 2, 8, 13</sup> Ananas   Kokos   Mix	6,70



# Unsere Weinempfehlung

## Tenuta Tommasi, Pedemonte, Verona 2023er Lugana D.O.C. Le Fornaci

0,2l

7,30

Goldgelbe Farbe, mineralische Noten und Aromen von Äpfeln, Papaya und Honig. Am Gaumen sehr mineralisch mit einer feinen saftigen Frucht und langanhaltend mit viel Würze und seidigem Abgang. Absolute TOP - Empfehlung !

## 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 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