

Speise- & Getränkekarte

ÖFFNUNGSZEITEN:
DAILY 08.30 - 24.00 UHR
FEIERTAGEN 11.00 - 04.00 UHR



Aus dem Suppentopf

Klare Rindsuppe ^{ACG} mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl	4,90
Kürbiscremesuppe ^G	5,90
Schwammerlsuppe ^{AFGH} mit Heidensterz & Grammeln	9,90

Vorspeisen

Tomaten & Mozzarella ^{AG} mit Basilikum-Pesto, Salatgarnitur & Weissbrot	8,80
Räucherlachs ^{ADGO} garniert mit Salatbouquet, Butter & Oberskren, dazu getoastetes Toastbrot	9,80
Carpaccio vom Rinderfilet ^{AG} mit Parmesan, Basilikum-Pesto & getoastetem Toastbrot	14,90

Salate

Grüner Salat (Beilage Salat) (Kernöl Sonnenblumenöl Olivenöl Joghurtdressing ^G Balsamicodressing ^C)	4,90
Gemischter Salat (Beilage Salat) ^M (Kernöl Sonnenblumenöl Olivenöl Joghurtdressing ^G Balsamicodressing ^C)	5,90
Vogerlsalat ^C mit warmen Kartoffeln, knusprigem Speck, hartgekochtem Ei & Kernöl	11,80
Steierersalat ^{ACM} Kartoffelsalat, Käferbohnen, knuspriger Speck, hartgekochtes Ei, Croutons & Kernöl	11,80
Fitness-Salat ^G mit gegrillten Putenstreifen, Tomaten, Gurken, Paprika & Joghurtdressing	14,80
Backhendlsalat ^{AC} mit gebackenen Hühnerbruststreifen, Tomaten, Gurken & Paprika wahlweise mit Balsamicodressing oder Kürbiskernöl	15,80

Vegan

Gebackene Gemüselaiabchen ^A auf Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika & Olivenöl	13,80
Frisch geröstetes Gemüse wahlweise mit Kartoffeln oder Reis, dazu grüner Salat	15,80

Vegetarisch

Gebackene Gemüselaiabchen ^{ACG} auf Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika & Joghurtdressing	13,90
Grüne Nudeln ^{ACG} in Rahmsauce mit Kernöl & Gemüsestreifen, dazu grüner Salat	13,90
Gebratene Polentascheiben ^G (kann Spuren von Gluten erhalten) mit cremigem Paprika-Lauchragout, dazu grüner Salat	14,90
Rudi's Palatschinke ^{ACG} Palatschinke gefüllt mit geröstetem Gemüse, mit Mozzarella überbacken & Kräuter-Sahnesauce serviert	15,90

Aus dem Wasser

Gegrillte Calamari ^R (kann Spuren von Gluten erhalten) dazu Kartoffeln, Zucchini & Tomaten	22,90
Gegrilltes Zanderfilet ^{ADG} dazu Petersilienkartoffeln & Buttergemüse	22,90
Gebratene Garnelen ^{BG} (8 Stk.) mit Knoblauch verfeinert, dazu Kartoffeln, Zucchini & Tomaten	24,90

Wirtshaus Schmankerln

Wiener Schnitzel ^{ACG}	vom Schwein von der Pute	17,80 18,80
dazu Petersilienkartoffeln, Reis oder Pommes Frites		
Cordon Bleu ^{ACG}	vom Schwein von der Pute	19,80 20,80
in Kürbiskern-Panier, dazu Petersilienkartoffeln, Reis oder Pommes Frites		
Hühnerbrust ^{ACG}		23,80
gefüllt mit Rohschinken & Mozzarella, auf grünen Rahmnudeln (Rahmsauce mit Gemüsestreifen & Kernöl) serviert		
Tafelspitz ^{AGO}		24,80
mit Röstkartoffeln, Apfelkren & kalter Schnittlauchsauce		
Medaillons vom Schweinefilet ^{AG}		24,80
in cremiger Pfefferrahmsauce, dazu Röstinos & Gemüse		
Grillteller ^{AG}		24,80
Hühnerfilet, Schweinefilet, Karree-Rose, gebratener Speck, gebackene Zwiebelringe, Pommes Frites, Gemüse & Kräuterbutter		
Gegrillter Jungrindrücken ^{ACG}		25,80
in Thymiansauce, dazu Kroketten & Gemüse		
Rinder-Filetsteak ^{AG}		33,60
in cremiger Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffeln & Röstgemüse		

Kinderkarte

Tick, Trick & Track ^G (kann Spuren von Gluten erhalten) 1 Stk. Berner Würstel, Pommes Frites & Ketchup	8,90
Donald Duck ^{AC} Chicken Stripes, Pommes Frites & Ketchup	11,80
Rapunzel ^A Spaghetti Bolognese (Rind & Schwein)	11,80
Susi & Strolch ^A Spaghetti mit Tomatensauce (ohne Parmesan auch vegan)	11,80
Mickey Mouse ^{AC} Kinder Wiener, Pommes Frites & Ketchup	12,90

Zuletzt

Hausgemachte Mehlspeisen aus der Vitrine ^{ACEFGH} Unser Servicepersonal berät Sie gerne!	ab 4,90
Panna Cotta ^G Oberspudding mit Fruchtspiegel	6,40
Hausgemachter Apfel-, oder Topfenstrudel ^{ACGP} mit Vanillesauce oder Schlag	6,90
Eispalatschinke ^{ACEFG} (1 Stück) Vanilleeis, Schokosauce & Schlag	7,90
Gebackene Apfelradl ^{ACG} dazu Vanilleeis, Schlag & Zimt	9,80
Warmer Schokokuchen ^{ACFGH} dazu Vanilleeis, Schokosauce, Schlag & frische Früchte	8,80

Heiße Getränke

Espresso	3,20
Kleiner Brauner	3,20
Verlängerter	3,70
Hausmelange	4,10
Cappuccino mit Milchschaum	4,10
Cappuccino mit Schlag	4,50
Häferlkaffee	4,50
Cafè Latte	4,50
Großer Brauner	4,50
Diverse Teesorten (Zitrone Milch)	3,50
Heiße Schokolade mit Milchschaum	4,60
Heiße Schokolade mit Schlag	5,00

Alkoholfreie Getränke

Soda	0,25l	2,00	
Soda Zitrone	0,25l	2,40	
Soda mit Holundersirup	0,25l	3,00	
Soda mit Holundersirup	0,50l	5,00	
Orange Cola Kräuter Red Berry Zitro-Limo	0,25l	2,90	
Orange Cola Kräuter Red Berry Zitro-Limo mit LW auf	0,25l	2,40	
Orange Cola Kräuter Red Berry Zitro-Limo gespritzt	0,25l	2,60	
Orangennektar Apfelsaft Eistee	0,25l	2,90	
Orangennektar Apfelsaft Eistee	mit LW auf	0,25l	2,40
Orangennektar Apfelsaft Eistee	gespritzt	0,25l	2,60
Spezi	0,25l	2,90	
Bitter Lemon Tonic Water	Flasche	0,20l	3,90
Bitter Lemon Tonic Water	mit LW auf	0,50l	4,80
Mineral still prickelnd	Flasche	0,33l	3,50
Mineral still prickelnd	Flasche	0,75l	6,90
Pago	Flasche	0,20l	3,70
Erdbeere Mango Johannisbeere Marille ACE			
Pago	mit LW auf	0,30l	3,90
Pago	mit LW auf	0,50l	4,90
Red Bull	Dose	0,25l	4,90
Makava Eistee	Flasche	0,33l	4,10
Coca Cola Zero	Flasche	0,33l	4,20
Leitungswasser		0,25l	1,00
Leitungswasser		0,50l	2,00
Leitungswasser mit Zitrone oder Holundersirup		0,25l	2,00
Frisch gepresster Zitronensaft			1,50

Bier

Rudolf vom Fass (Hausbier Zwickl)		0,20l	4,00
Rudolf vom Fass (Hausbier Zwickl)		0,30l	4,40
Rudolf vom Fass (Hausbier Zwickl)		0,50l	5,30
Soda-Radler		0,30l	4,30
Soda-Radler		0,50l	5,30
Radler (Orange Kräuter Zitrone)		0,30l	4,30
Radler (Orange Kräuter Zitrone)		0,50l	5,30
Diesel		0,30l	4,30
Diesel		0,50l	5,30
Sauschneider		0,30l	4,30
Sauschneider		0,50l	5,30
Edelweiss Dunkel Weizenbier	Flasche	0,50l	5,40
Reininghaus	Flasche	0,50l	5,40
Gösser Naturgold Alkoholfrei	Flasche	0,50l	5,30

Alle Biere enthalten glutenhaltige Getreide (A)

Spritzer

Weißer Spritzer			3,40
Roter Spritzer			3,40
Holunder Spritzer (Weißer Spritzer Holunder)			4,40
Rudolf Spritzer (Red Berry Wein)			4,40
Kräuter-Weiß			4,40
Aperol Spritzer (Weißer Spritzer Aperol)			4,90
Aperol Spritz (Prosecco Soda Aperol)			5,90

Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite (0)

Schaumweine

Sekt	0,1l	4,70
Sekt Orange	0,1l	4,70
Henkel trocken	0,75l	39,00
Schlumberger Sparkling	0,75l	49,00
Moet Chandon	0,75l	129,00
Dom Perignon	0,75l	249,00

Qualitätsweine

Sauvignon Blanc	1/8l	4,80
Welschriesling	1/8l	4,80
Weißburgunder	1/8l	4,80
Gelber Muskateller	1/8l	4,80
Traminer	1/8l	4,80
Zweigelt	1/8l	4,80
Cabernet Sauvignon	1/8l	4,80

Weinempfehlung 0,7l Flasche

WEISSWEIN

Welschriesling	Weingut Gründl	Südsteiermark	29,00
Weissburgunder	Weingut Gründl	Südsteiermark	29,00
Sauvignon Blanc	Weingut Gründl	Südsteiermark	29,00
Gelber Muskateller	Weingut Gründl	Südsteiermark	29,00
Traminer	Weingut Jeruzalem	Slowenien	29,00

ROTWEIN

Blauer Zweigelt	Weingut Polz	Südsteiermark	29,00
Cabernet Sauvignon	Weingut Scheiblhofer	Burgenland	29,00

Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite (0)

Aperitiv

Campari	2cl	4,00
Campari Soda		4,50
Campari Orange		4,70
Martini Bianco Rosso Dry	5cl	4,50

Schnapsert

Obstschnaps	2cl	4,10
“Angsetzter”	2cl	4,10
Marille Williams Kirsch	2cl	4,60
Grappa Edelbrand Vogelbeer	2cl	4,60
Fernet Averna	2cl	4,60
Weichsel	2cl	4,60

Spirituosen

Wodka	2cl	4,10
Malibu	2cl	4,10
Bacardi	2cl	4,10
Whiskey	2cl	4,10
Absinthe	2cl	4,10
Rum	2cl	4,50
Gin	2cl	4,50
Tequila	2cl	4,50
Jack Daniels	2cl	4,50
Ballantines	2cl	4,50
Baileys	2cl	4,50

Einwegplastikschale klein	0,40
Thermobox	0,90
Tragetasche	0,20
Abänderungen der Speisen und Sonderwünsche	ab 1,00
Preisreduzierung bei Hauptspeisen für eine kleine Portion (Nicht bei allen Speisen möglich. Unser Personal berät Sie gerne.)	1,00
Tellergeld (Service und Reinigung)	1,50
Gebühr für die mitgebrachte Mehlspeisen (Preis pro Person)	1,50

Alle Preise verstehen sich in EURO - inklusive aller gesetzlichen Abgaben und MwSt.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A-glutenhaltiges Getreide
 B-Krebstiere | C-Eier | D-Fisch
 E-Erdnüsse | F-Soja | G-Laktose
 H-Schalenfrüchte | L-Sellerie | M-Senf
 N-Sesam | O-Sulfite | P-Lupinen | R-Weichtiere

Wir weisen darauf hin, dass jede Speise Spuren von Sellerie, sowie jedes glutenhaltige Gericht Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten kann.

Weiteres wird darauf hingewiesen, dass alle 14 Hauptallergene von uns verarbeitet werden und in unseren Speisen sowie Getränken enthalten sein können.

Falls Sie an einer Allergie leiden, die von einer dieser 14 Hauptallergene hervorgerufen wird, bitten wir Sie höflichst, Rücksprache mit einem unserer Mitarbeiter zu halten.



Eggenberger Alle 91 | 8020 Graz
 info@rudolf-brau.com
 www.rudolf-brau.com
 0316 58 13 34



Hauptstraße 108 | 9201 Krumpendorf/Kärnten
www.tenne-krumpendorf.at



Schröten 5 | 8411 Hengsberg
www.bacherlwirt.com

Green Bar 

Forst 16 | 8541 Schwanberg
Im Freibad Schwanberg

