



*Speise- &
Getränkemenu*

Für Zwischendurch

Ofenfrische Bierbrez'n ^{AN}	3,90
Schinken-Käsetoast ^{AG}	4,90
Hawaii-Toast ^{AGO}	7,90
Toast „Italy“ ^{AG} mit Mozzarella, Rohschinken & Tomaten	8,80
Warmes oder kaltes Brüst'l ^{ACMO} dazu Gurkerl, Senf, Kren & Gewürzbrot	7,90
Belegtes Brot ^{ACGO} Schinken, Käse, Ei & Kren	8,40
Heiße Ofen-Erdäpfel, wahlweise mit	
• knusprigem Speck & Schnittlauchsauce ^G	9,80
• Shrimps & Kräuterrahmsaucue ^{BG}	11,80
• Hühnerfiletstreifen & Schnittlauchsauce ^G	11,80
• Hühnerfiletstreifen & Schwammerlsauce ^{AG}	11,80
Berner Würstel ^G mit Pommes Frites	12,90
Saures Rindfleisch ^{AC} mit Zwiebeln, hartgekochtem Ei, Kernöl & Gewürzbrot	14,70
Rudolf-Gulasch ^{ACG} mit Gebäck	15,80
Gebackene Hühnerstücke ^{ACG} dazu Cocktailsauce, im Brotkorb serviert	15,90
Pfandl-Rösti XL ^{AG} mit gegrillten Putenstreifen, Salat, Tomaten, Zwiebeln & Kräutersauce	14,80
Pfandl-Rösti XL ^{AG} mit gegrillten Rinderfiletstreifen, Salat, Tomaten Zwiebeln & Kräutersauce	19,80

Aus dem Suppentopf

Klare Rindsuppe ^{ACG} mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl	4,90
Kürbiscremesuppe ^G	5,90
Oma´s Suppentopf ^{ACG} Rindfleisch, Gemüse & Nudeln	6,90
Hausgemachte Gulaschsuppe ^A mit Gebäck	8,70
Schwammerlsuppe ^{AFGH} mit Heidensterz & Grammeln	8,90

Vorspeisen

Tomaten & Mozzarella ^{AG} mit Basilikum-Pesto & Salatgarnitur	8,80
Räucherlachs ^{ADGO} garniert mit Salatbouquet, Butter & Oberskren, dazu getoastetes Toastbrot	9,80
Shrimps-Cocktail ^{ABCG} serviert mit getoastetem Toastbrot	10,80
Carpaccio vom Rinderfilet ^{AG} mit Parmesan, Basilikum-Pesto & getoastetem Toastbrot	13,90

Salate

Grüner Salat (Beilage Salat)	4,90
(Kernöl Sonnenblumenöl Olivenöl Joghurtdressing ^G Balsamicodressing ^C)	
Gemischter Salat (Beilage Salat)	5,90
(Kernöl Sonnenblumenöl Olivenöl Joghurtdressing ^G Balsamicodressing ^C)	
Käferbohnsalat ^C	7,90
mit hartgekochtem Ei, Zwiebeln & Kernöl, dazu Gewürzbrot	
Vogersalat ^C	10,90
mit warmen Kartoffeln, knusprigem Speck, hartgekochtem Ei & Kernöl	
Steirersalat ^{ACLM}	10,80
Kartoffelsalat, Käferbohnen, knuspriger Speck, Ei, Croutons & Kernöl	
Griechischer Salat ^G	13,80
Schafskäse, Oliven, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebel & Olivenöl, dazu Weißbrot	
Fitness-Salat ^G	13,80
mit gegrillten Putenstreifen, Tomaten, Gurken, Paprika & Joghurtdressing	
Backhendlsalat ^{AC}	14,80
mit gebackenen Hühnerbruststreifen, Tomaten, Gurken & Paprika wahlweise mit Balsamicodressing oder Kürbiskernöl	
Gebratene Garnelen auf Blattsalat ^{ABG}	15,90
(6 Stk) mit Knoblauch, Tomaten, Gurken, Paprika & Joghurtdressing, dazu Weißbrot	

Vegan

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

Gewisse Speisen können vegan angepasst werden, unser Servicepersonal berät Sie gerne!

Vegetarisch

Gebackene Gemüselaiabchen ^{ACG} auf Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika & Joghurtdressing	13,90
Gebratene Polentascheiben ^G mit cremigem Paprika-Lauchragout, dazu grüner Salat	13,90
Geröstete Knödel mit Ei ^{ACG} dazu grüner Salat	13,90
Käsespätzle ^{ACG} dazu grüner Salat	13,90
Gebackener Emmentaler ^{ACG} mit Preiselbeeren oder Sauce Tartare ^M dazu grüner Salat	13,90
Grüne Nudeln ^{ACG} in Rahmsauce mit Kernöl & Gemüsestreifen, dazu grüner Salat	13,90
Rudi's Palatschinke ^{ACG} Palatschinke gefüllt mit geröstetem Gemüse, mit Mozzarella überbacken & Kräuter-Sahnesauce serviert	14,80

Aus dem Wasser

Gegrillte Calamari ^R dazu Kartoffeln, Zucchini & Tomaten	20,90
Gegrilltes Zanderfilet ^{ADG} dazu Petersilienkartoffeln & Buttergemüse	20,90
Fischteller ^{ABDGR} Zander, Seehecht, Calamari & Garnelen auf Polentaterrine & frischem Blattspinat	24,80
Gebratene Garnelen ^{AB} (8 Stk.) mit Knoblauch verfeinert, dazu Kartoffeln, Zucchini & Tomaten	22,90

Wirtshaus Schmankerln

½ Steirisches Backhendl ^{AC} ohne Beilage (ca. 25 min. Wartezeit)	11,90
Geröstete Leber ^A dazu Röstkartoffeln	13,80
Rindswadlgulasch ^{ACG} mit Spätzle	16,90
Wiener Schnitzel ^{ACG} dazu Petersilienkartoffeln, Reis oder Pommes Frites	vom Schwein 16,80 von der Pute 17,80
Cordon Bleu ^{ACG} in Kürbiskern-Panier, dazu Petersilienkartoffeln, Reis oder Pommes Frites	vom Schwein 18,80 von der Pute 19,80
Gegrillte Karree-Rose ^{ACFG} mit Schwammerlsauce & Spätzle	19,90
Hühnerbrust ^{ACG} gefüllt mit Rohschinken & Mozzarella, serviert auf grünen Rahmnudeln mit Gemüsestreifen & Kernöl	21,90
Tafelspitz ^{AGO} mit Röstkartoffeln, Apfelkren & kalter Schnittlauchsauce	22,80
Grillteller ^{AG} Hühnerfilet, Schweinefilet, Karree-Rose, gebratener Speck, gebackene Zwiebelringe, Pommes Frites & Gemüse	22,80
Medallions vom Schweinefilet ^{AG} in cremiger Pfefferrahmsauce, dazu Röstinos & Gemüse	22,90
Gegrillter Jungrindrücken ^{ACG} in Thymiansauce, dazu Kroketten & Gemüse	23,90
Rinder-Filetsteak ^{AG} in cremiger Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffeln & Röstgemüse	32,60

Kinderkarte

Pluto	5,80
Pommes Frites & Ketchup	
Tick, Trick & Track ^G	8,90
1 Stk. Berner Würstel, Pommes Frites & Ketchup	
Donald Duck ^{AC}	11,80
Chicken Stripes, Pommes Frites & Ketchup	
Mickey Mouse	11,90
Kinder Wiener, Pommes Frites & Ketchup	
Findet Nemo ^{AC}	11,90
Fischstäbchen, mit Pommes Frites & Ketchup	
Rapunzel ^{ACG}	11,80
Spaghetti Bolognese	
Susi & Strolch ^{ACG}	11,80
Spaghetti mit Tomatensauce	

Zuletzt

Hausgemachte Mehlspeisen aus der Vitrine ^{ACEFGH}	ab 4,90
Hausgemachter Apfel-, oder Topfenstrudel ^{ACGP}	6,40
mit Vanillesauce oder Schlag	
Panna Cotta ^{ACG}	6,40
Oberspudding mit Fruchtspiegel	
Palatschinken ^{ACG} mit Marmelade, Schokosauce ^{EF} oder Nutella ^{EF}	
2 Stück	5,90
1 Stück	3,70
Eispalatschinke ^{ACEFG}	7,20
(1Stück) Vanilleeis, Schokosauce & Schlag	
Gebackene Apfelradl ^{ACG}	8,80
dazu Vanilleeis, Schlag & Zimt	
Warmer Schokokuchen ^{ACFGH}	7,80
dazu Vanilleeis, Schokosauce, Schlag & frische Früchte	

Alkoholfreie Getränke

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

Bier

Rudolf vom Fass (Hausbier Zwickl)		0,20l	4,00
Rudolf vom Fass (Hausbier Zwickl)		0,30l	4,30
Rudolf vom Fass (Hausbier Zwickl)		0,50l	5,20
Soda-Radler		0,30l	4,10
Soda-Radler		0,50l	5,10
Radler (Orange Kräuter Zitrone)		0,30l	4,30
Radler (Orange Kräuter Zitrone)		0,50l	5,20
Diesel		0,30l	4,30
Diesel		0,50l	5,20
Sauschneider		0,30l	4,30
Sauschneider		0,50l	5,20
Edelweiss Dunkel Weizenbier	Flasche	0,50l	5,20
Reininghaus	Flasche	0,50l	5,20
Gösser Naturgold Alkoholfrei	Flasche	0,50l	5,10

Alle Biere enthalten glutenhaltige Getreide (A)

Spritzer

Weißer Spritzer	3,30
Roter Spritzer	3,30
Holunder Spritzer (Weißer Spritzer Holunder)	4,30
Rudolf Spritzer (Red Berry Wein)	4,30
Kräuter-Weiß	4,30
Aperol Spritzer (Weißer Spritzer Aperol)	4,80
Aperol Spritz (Prosecco Soda Aperol)	5,90

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	119,00
Dom Perignon	0,75l	239,00

Qualitätsweine

Sauvignon Blanc	1/8l	4,60
Welschriesling	1/8l	4,60
Weißburgunder	1/8l	4,60
Traminer	1/8l	4,60
Zweigelt	1/8l	4,60
Cabernet Sauvignon	1/8l	4,60

Weinempfehlung 0,7l Flasche

WEISSWEIN

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

ROTWEIN

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

Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite (0)

Heiße Getränke

Espresso		3,20
Kleiner Brauner		3,20
Verlängerter		3,70
Melange		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

Aperitiv

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

Spirituosen

Wodka	2cl	4,00
Malibu	2cl	4,00
Bacardi	2cl	4,00
Whiskey	2cl	4,00
Absinthe	2cl	4,00
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

Schnapsert

Obstschnaps	2cl	4,00
„Angsetzter“	2cl	4,00
Marille Williams Kirsch	2cl	4,50
Grappa Edelbrand Vogelbeer	2cl	4,50
Fernet Averna	2cl	4,50
Weichsel	2cl	4,50

Einwegplastikschale klein	0,40
Thermobox	0,90
Tragetasche	0,20
Tellergeld (Service und Reinigung)	1,50
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

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
www.rudolf-brau.com
0316 58 13 34



zan Häußl

16
Innenaussicht

