



Restaurant- Menu

Soups - Minestre

- Clear beef soup | Brodo di manzo ^{ACG} 4,90
with sliced pancakes, liver dumpling or semolina dumpling
con taglietelle di crespelle, canederli di fegato o semolino
- Cream of pumpkin | Crema di zucca ^G 5,90
- Cream of mushrooms | Zuppa di funghi ^{AFGH} 9,90
with greaves and buckwheat mush | con ciccioli e polenta di grano saraceno

Starters - Antipasti

- Tomato & Mozzarella | Caprese ^{AG} 8,80
with olive oil, basil and bread
con basilico e pane
- Smoked salmon | Salmone affumicato ^{ADGO} 9,80
with toasted bread, salad and creamed horseradish
con pane tostato, insalatina e salsa di rafano
- Beef carpaccio | Carpaccio di manzo ^{AG} 14,90
with parmesan-cheese, basil pesto and toasted bread
con parmigiano, basilico e pane tostato

Salads - Insalate

- Green salad | Insalata verde 4,90
For selection:
sunflower oil, styrian pumpkin seed oil, olive oil, yoghurt dressing ^G, balsamic dressing ^C
A scelta: olio di semi, olio di semi di zucca, olio d'oliva, dressing allo yogurt, dressing al balsamico
- Mixed salad | Insalata mista ^M 5,90
For selection:
sunflower oil, styrian pumpkin seed oil, olive oil, yoghurt dressing ^G, balsamic dressing ^C
A scelta: olio di semi, olio di semi di zucca, olio d'oliva, dressing allo yogurt, dressing al balsamico
- Lamb`s lettuce salad | Valeriana ^C 11,80
with warm potatoes, bacon, eggs & styrian pumpkin seed oil
con patate calde, panceta, uova & olio di semi di zucca
- Salad „Styrian style“ | Insalata stiriana ^{ACM} 11,80
leaf salad, potatosalad, beans, bacon, eggs, croutons & styrian pumpkin seed oil
insalata verde e di patate, fagioli, panceta, uova, crostini & olio di semi di zucca
- Salad with grilled strips of turkey | Insalata con tacchino grigliato ^G 14,80
leaf salad, tomatoes, cucumbers, pepers & yoghurt dressing
insalata verde con pomodori, cetriolo, paprica & dressing allo jogourt
- Salad with fried chicken strips | Insalata con pollo fritto ^{AC} 15,80
leaf salad, tomatoes, cucumbers, pepers & balsamic dressing
insalata verde con pomodori, cetriolo, paprica & dressing al balsamico

Vegan - Vegano

Salad with fried vegetable patties Insalata con polpette di verdure fritte ^A leaf salad, tomatoes, cucumbers, pepers & olive oil insalata verde con pomodoro, cetriolo, paprica & olio d'oliva	13,80
Roasted vegetables Verdure grigliate with rice or potatoes con riso o patate with green salad con insalata verde	15,80

Vegetarian food - Piatti vegetariani

Salad with fried vegetable patties Insalata con polpette di verdure fritte ^{ACG} leaf salad, tomatoes, cucumbers, pepers & yoghurt dressing insalata verde con pomodoro, cetriolo, paprica & dressing allo yogurt	13,90
Green noodles Tagliatelle verdi ^{ACG} creamy sauce with pumpkin seed oil and vegetable slices, with green salad con salsa cremosa all'olio di semi di zucca e verdure, con insalata verde	13,90
Grilled polenta Polenta grigliata ^{G (can include traces of gluten)} on vegetable and cream sauce, with green salad su salsa di panna e verdure, con insalata verde	14,90
Rudi's pancakes Pankace di Rudi ^{ACG} filled with vegetables, gratinated with mozzarella, served with creamy herb sauce ripieni di verdure gratinate con mozzarella, servite con salsa cremosa alle erbe	15,90

Fish specialities - Specialità di pesce

Grilled calamari Calamari alla griglia ^{R (can include traces of gluten)} with potatoes, zucchini and tomatoes con patate, zucchini e pomodori	22,90
Grilled fillet of pike-perch Filetto di luccio ^{ADG} with parsley potatoes and buttered vegetables con patate al prezzemolo e verdura al burro	22,90
Grilled prawns Gamberoni alla griglia (8) ^{ACG} with potatoes, zucchini and tomatoes con patate, zucchine e pomodori	24,90

Main dishes - Secondi piatti

Escalope of pork "Vienesse-Style" Cotoletta ala „viennese“ di maiale ^{ACL} with rice, parsley potatoes or french fries con riso, patate al prezzemolo o papate fritte	17,80
Escalope of turkey "Vienesse-Style" Cotoletta ala „viennese“ di tacchino ^{AC} with rice, parsley potatoes or french fries con riso, patate al prezzemolo o papate fritte	18,80
Cordon Bleu of pork di maiale ^{ACG} Cordon Bleu of turkey di tacchino ^{ACG} with parsley potatoes con patate al prezzemolo	19,80 20,80
Chicken fillet Petto di pollo ^{ACG} filled with rough ham and mozzarella, served with pumpkin-seed-noodles imbottito con prosciutto crudo e mozzarella, servite con tagliatelle di zucca alla panna	23,80
Boiled round of beef Bollito di manzo ^{AGO} roasted potatoes, apple horseradish and cold chive sauce patate arrosto, rafano di mela e salsa fredda alle erbe	24,80
Medallions of pork filetto di maiale ^{AGL} with peppercream-sauce,vegetables and hash browns con salsa al pepe verde, verdure miste e rostinos	24,80
Grill plate „Rudolf“ Grigliata mista „Rudolf“ ^{AG} filet of chicken and pork, pork chop, fried bacon, fried onion rings french fries, vegetables and herb butter filetto di pollo e di maiale, cotoletta di maiale, panceta fritta, anelli di cipolla impanati, patatine fritte, verdure e burro alle erbe	24,80
Grilled saddle of beef Sella di vitello alla griglia ^{ACG} with thyme sauce, croquettes and vegetables con salsa al timo, crocchette di patate e verdure	25,80
Fillet of beef Filetto di manzo ^{ACG} with peppercream sauce, fried potatoes and vegetables con salsa madagascar, patate arrosto e verdure	33,60

Children's menu - Menu per bambini

Heuy, Dewey & Louie / Qui, Quo & Qua ^G (can include traces of gluten)	8,90
Grilled sausage „berner“ / Salsiccia „bernese“ (Frankfurter sausage filled with cheese and wrapped in bacon) (Salsiccia di Francoforte ripieno di formaggio e avvolto nella panceta) with french fries & ketchup / con patatine fritte & ketchup	
Donald Duck / Paperino ^{AC}	11,80
Fried chicken stripes / Filetti di pollo with french fries & ketchup / con patatine fritte & ketchup	
Rapunzel ^{ACG}	11,80
Spagetti bolognese / Spaghetti alla bolognese	
Lady and the Tramp / Lilli e il Vagabondo ^{ACG}	11,80
Spagetti with tomato sauce / Spaghetti al sugo di pomodoro	
Mickey Mouse / Topolino ^{AC}	12,90
Wiener style schnitzel - Escalope of pork / Cotoletta „viennese“ di maiale with french fries & ketchup / con patatine fritte & ketchup	

Sweets - Dolci fatti in casa

Homemade pastries Dolci fatti in casa ^{ACG}	starting at / a partire da 4,90
Our service staff will be happy to advise you! Il nostro personale di servizio sarà lieto di consigliarti!	
Panna Cotta ^{ACG}	6,40
cream-pudding and fruit sauce	
Homemade apple or curd strudel	6,90
Strudel fatto in caso di mele o ricotta ^{ACGP} with vanilla sauce or whipped cream con panna montata o salsa alla vaniglia	
Ice cream pancake Pancake con gelato ^{ACEFG}	7,90
vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream con gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato e panna montana	
Baked apple rings Frittelle di mele ^{ACG}	9,80
with vanilla ice cream, whipped cream and cinnamon con gelato alla vaniglia, panna montata e cannella	

Hot drinks - Bevande calde

Espresso		3,20
Tea (with lemon or milk con limone o latte)		3,50
Cafe Americano		3,70
Melange		4,10
Cappuccino (with foamed milk con schiuma di latte)		4,10
Cappuccino (with whipped cream con panna montata)		4,50
Cafe Latte		4,50
Hot chocolate Cacao		4,60
Hot chocolate with whipped cream Cacao con panna montata		5,00

Non alcoholic beverages - Analcolici

Soda water (carbonated water)	0,25l	2,00
Soda water with Lemon con limone	0,25l	2,40
Soda water with Elderflower syrup	0,25l	3,00
Soda water with Elderflower syrup	0,50l	5,00
Orange- Coke- Herb- Red Berry- Lemon-lemonade	0,25l	2,90
Orange- Coke- Herb- Red Berry- Lemon-lemonade with water	0,25l	2,40
Orange- Coke- Herb- Red Berry- Lemon-lemonade with water	0,50l	4,80
Orange- Coke- Herb- Red Berry- Lemon-lemonade with carbonated water	0,25l	2,60
Orange- Coke- Herb- Red Berry- Lemon-lemonade with carbonated water	0,50l	5,20
Orange juice Apple juice Ice tea	0,25l	2,90
Orange juice Apple juice Ice tea with water	0,25l	2,40
Orange juice Apple juice Ice tea with water	0,50l	4,40
Orange juice Apple juice Ice tea with carbonated water	0,25l	2,60
„Spezi“ (coke with orange lemonade)	0,25l	2,90
Bitter Lemon Tonic Water	0,20l Bottle	3,90
Bitter Lemon Tonic Water with water	0,50l	4,80
Water (sparkling natural)	0,33l Bottle	3,50
Water (sparkling natural)	0,75l Bottle	6,90
Pago strawberry mango black current apricot ACE-juice	0,20l Bottle	3,70
Pago-juice with water	0,30l	3,90
Pago-juice with water	0,50l	4,90
Redbull	0,25l Can	4,90
Makava Iced tea	0,33l Bottle	4,10
Coca Cola Coca Cola Zero	0,33l Bottle	4,20
Tab water acqua del rubinetto	0,25l	1,00
Tab water acqua del rubinetto	0,50l	2,00
Tab water with lemon acqua del rubinetto con limone	0,25l	2,00
Freshly squeezed lemon juice succo di limone fresco		1,50

Rudolf beer - Rudolf birra

Draught beer (housebeer Zwickl)	0,2l	4,00
	0,3l	4,40
	0,5l	5,30
Shandy with soda water	0,3l	4,30
	0,5l	5,30
Shandy with orange, herb or lemon lemonade	0,3l	4,30
	0,5l	5,30
Beer with coke- or red berry-lemonade	0,3l	4,30
	0,5l	5,30
Reininghaus	0,5l Bottle	5,40
Edelweiss (Dark beer)	0,5l Bottle	5,40
Gösser Naturgold (non alcoholic)	0,5l Bottle	5,30

All beers contain cereals with gluten.
Tutte le birre contengono cereali con glutine.

Wine - Vino

White Spritzer		3,40
Red Spritzer		3,40
Sweet Spritzer (Edelflower)		4,40
Rudolf Mixture (white wine with red berry lemonade)		4,40
Aperol Spritzer (white wine spritzer with Aperol)		4,90
Aperol Spritz (Prosecco with sparkling water and Aperol)		5,90
Welschriesling	1/8l	4,80
White Burgundy	1/8l	4,80
Sauvignon Blanc	1/8l	4,80
Muscat Blanc	1/8l	4,80
Traminer	1/8l	4,80
Zweigelt	1/8l	4,80
Cabernet Sauvignon	1/8l	4,80

All wines and sparkling wines contain sulphur dioxide.
Tutti i vini e gli spumanti contengono anidride solforosa.

Sekt - Prosecco

Glass of sparkling wine	0,10l	4,70
Glass of sparkling wine with Orange juice (Mimosa)	0,10l	4,70
Henkell dry	0,75l	39,00
Schlumberger Sparkling	0,75l	49,00
Moet Chandon	0,75l	129,00
Dom Perignon	0,75l	249,00

Vintage wine -Vino pregiato 0,7 l

White wine -Vino bianco

Welschriesling	Weingut Gründl	Südsteiermark (Austria)	29,00
White Burgundy	Weingut Gründl	Südsteiermark (Austria)	29,00
Sauvignon Blanc	Weingut Gründl	Südsteiermark (Austria)	29,00
Muskat Blanc	Gründl	Südsteiermark (Austria)	29,00
Traminer	Weingut Jeruzalem	Slovenia	29,00

Red wine -Vino rosso

Blauer Zweigelt	Weingut Polz	Südsteiermark (Austria)	29,00
Cabernet Sauvignon	Weingut Scheiblhofner	Burgenland (Austria)	29,00

All wines and sparkling wines contain sulphur dioxide.
Tutti i vini e gli spumanti contengono anidride solforosa.

Aperitifs - Apertivi

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

Brandy

Fruit liquor	2cl	4,10
"Angsetzter" Home made fruit liquor	2cl	4,10
Apricot, Pear, Cherry liquor	2cl	4,60
Grappa, brandy, rowanberry	2cl	4,60
Fernet / Averna - herb liquor	2cl	4,60
Sweet Cherry liquor	2cl	4,60

Spirits - Superalcolici

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

Additional plate when splitting the main dish	1,50
All Substitutions or additional requests	starting at 1,00
Box to go, small (for salad or soup)	0,40
Box to go, large	0,90
Paper bag	0,20
Price reduction for smaller portion of the main course (Not possible for all main dishes. Please ask our staff.)	1,00

Piatto extra se si divide il piatto principale	1,50
Tutte le sostituzioni o richieste extra	a partire da 1,00
Contenitore da asporto piccolo (per insalata o zuppa)	0,40
Contenitore da asporto grande	0,90
Sachetto di carta	0,20
Prezzo ridotto per metà porzione del piatto principale (Non è possibile per tutti i piatti principali. Si prega di chiedere al nostro personale.)	1,00

All prices are in EURO - including all statutory duties and VAT.
Tips are not included in the price.

Tutti i prezzi sono in EURO - incluse tutte le spese legali e l'IVA
Le mance non sono incluse nel prezzo.



Eggenberger Alle 91 | 8020 Graz

www.rudolf-brau.com

info@rudolf-brau.com

List of allergens / Lista degli allergeni

Cereals with gluten	A	Cereali con glutine
Crustaceans	B	Crostacei
Egg	C	Uovo
Fish	D	Pesce
Peanuts	E	Arachide
Soybeans	F	Soia
Milk/Lactose	G	Latte/Lattosio
Edible nuts	H	Frutta a guscio
Celery	L	Sedano
Mustard	M	Mostarda
Sesame seeds	N	Sesamo
Sulphur dioxide	O	Solfito
Lupin	P	Lupino
Molluscs	R	Molluschi

We would like to point out that every dish may contain traces of celery and every dish containing gluten may contain traces of peanuts and tree nuts.

Furthermore, it is pointed out that all 14 main allergens are processed by us and may be contained in our food and drinks.

If you suffer from an allergy caused by any of these
14 main allergens, we kindly ask you to consult one of our employees.

Ogni piatto può contenere tracce di sedano e ogni piatto contenente glutine può contenere
tracce di arachidi e frutta a guscio.

Inoltre, si avvisa che tutti i 14 principali allergeni vengono elaborati da noi e possono essere presenti
nei nostri cibi e bevande.

Se soffri di un'allergia causata da uno di questi
14 principali allergeni, vi chiediamo gentilmente di consultare un nostro dipendente.

