Unsere Lieferanten

Der Rudolfshof ist ein Ausflugsrestaurant mit langer Geschichte, die eng mit der Stadt Baden verbunden ist. Wir sind bekannt für Wildspezialitäten aus eigener Jagd und bodenständige österreichische Küche.

Wir achten bei der Auswahl unserer Zutaten auf Regionalität, wählen unsere Lieferanten bzw. unsere Zutaten sehr sorgfältig aus und garantieren, dass bei uns ausschließlich Fleisch aus Österreich auf den Teller kommt!
Auch beim Fisch ist es uns ein Anliegen, dass dieser, wo es möglich ist, aus der Nähe frisch geliefert wird.

Mittlerweile beziehen wir ausnahmslos BIO-Kartoffeln aus der Buckligen Welt und die Eier kommen von einem hiesigen Bauern aus Guntramsdorf.

Außerdem versuchen wir bei den Getränken auch kleinere Produzenten zu unterstützen. So kommt z.B. unser Apfel- und Traubensaft schon seit einigen Jahren von der Familie Schöller aus dem Traisental.

Rindfleisch	ausschließlich aus dem Triestingtal vom Fleischhauer Hoppel, Berndorf (NÖ)
Schweinefleisch	aus Velm (NÖ), ebenfalls bezogen vom Fleischhauer Hoppel (NÖ)
Eier	Fam. Gausterer, Guntramsdorf (NÖ)
Hühnerfilet	nur mit AMA Gütesiegel von der Firma Haus & Brunner, Baden
Karpfen & Wels	Gut Dornau, Leobersdorf (NÖ)
Forellen	Thorhof, Fam. Kirchmayer, Hohenberg (NÖ)
BIO-Kartoffeln	Lilienhof Preineder, Lanzenkirchen (NÖ)
Apfel- & Traubensaft	Fam. Schöller, Wagram an der Traisen (NÖ)

Für den kleinen Hunger

Mediterraner Salatteller * Blattsalat (Essig und Öl) mit Schafkäse und Oliven	*12,90*
Wild-Bratwurst mit Kartoffelspalten und Sauerkraut	*13,90*
Frankfurter oder Debreziner mit Senf und Semmel	*5,50*
Schafkäse im Speckmantel gebraten auf buntem Blattsalat (Essig und Öl)	*13,50*
Thunfischsalat Blattsalat (Essig und Öl) Thunfisch, Ei, Zwiebel	*12,50*
Semmel	*1,40*
Kornspitz, Salz- oder Laugenstangerl	*2,00*

Aus dem Suppentopf

klare Rindsuppe	
mit Frittaten	*4,60*
mit Leberknödel	*4,80*
mit Kaspressknödel	*4,90*
Spargelcremesuppe	*6,50*

Hauptspeisen

Spargel - Cordon Bleu
Schweinskarree gefüllt (grüner Spargel, Schinken und Käse)
dazu Pommes / wahlweise Süßkartoffel - Pommes + € 1,50 — *17,80*

Marchfelder Solo-Spargel *
mit Sauce Hollandaise oder Butterbrösel
und Petersilkartoffeln — *16,80*

gedünsteter Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln und Gurkerl — *19,50*

Spargel-Käselaibchen * (gebacken)
auf buntem Blattsalat (Essig und Öl) — *14,50*

Heimisches Rehragout
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren — *20,30*

gebratene Lammstelze
mit Rosmarin-Kartoffeln — *20,50*

gebackenes Hühnerschnitzel
mit Petersilkartoffeln — *13,90*

Jägerpfandl
gegrilltes Schweinsfilet mit Schwammerlsauce und
selbstgemachten Kartoffel-Speckrösti — *19,50*

½ Steirisches Backhuhn
mit Kartoffelsalat und Kernöl — *14,40*

Gebackene Palatschinken *
mit Spinat und Schafkäse gefüllt und gemischtem Salat — *13,40*

Karpfenfilet in der Knusperpanier
mit Rosmarinkartoffeln und Sauce Tatar — *19,50*

Gegrilltes Zanderfilet
mit Petersilkartoffeln und Kräuterbutter — *18,40*

**Vegane Spaghetti Bolognese ** ** — *14,50*

Kinderteller (bis 13 Jahre)

mit kleiner Überraschung

Kinderschnitzel vom Huhn mit Pommes
wahlweise Süßkartoffel - Pommes + € 1,50 — *8,90*

Chicken Nuggets mit Pommes — *8,90*

NoChicken Nuggets * (vegan) mit Pommes
wahlweise Süßkartoffel - Pommes + € 1,50 — *9,90*

Kinder Spaghetti Bolognese — *8,90*

Liebe Gäste!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

Alle Gerichte ohne künstliche Geschmacksverstärker
Alle Hauptspeisen (außer Backhuhn, Cordon Bleu) sind auch als kleinere Portion möglich. Wir verrechnen dann € 3,- weniger.
* bezeichnet vegetarische Gerichte

Süßes zum Ausklang

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (auf Wunsch auch ohne Rosinen)	*10,30*
Buchtel nach Omas Rezept mit Vanillesauce	*8,20*
Dunkles Schokomousse mit Erdbeersauce	*7,70*
Schokoladentarte mit Vanilleeis und Schlagobers	*7,90*
Topfen - Nougatknödel mit Erdbeersauce	*8,30*
2 Stk. Palatschinken mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	*7,90*
2 Stk. Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade und Schlagobers	*7,20*

Beilagen

Petersilkartoffeln	*4,50*	Pommes	*4,50*
Kroketten 6 Stk.	*4,50*	gemischtes Gemüse	*4,50*
Süßkartoffelpommes	*5,50*	Portion Senf	*1,00*
Portion frischer Parmesan	*2,00*	Glas Ketchup od Mayonnaise	*1,00*
großer gemischter Salat	*7,20*	Portion Preiselbeeren	*1,50*
kleiner gemischter Salat / Kartoffelsalat / Blattsalat	*5,20*	Portion „echtes steirisches“ Kernöl	*1,00*

Alkoholfreie Getränke

hausgemachter Eistee 0,4 (nur im Sommer)	4,90
Fl. Tirola Cola 0,33	3,90
Fl. Tirola Cola Light 0,33	3,90
Fl. Almdudler 0,33	3,90
¼ Muskateller Traubensaft (Fam. Schöller)	3,80
¼ Apfelsaft Naturtrüb (Fam. Schöller)	3,50
¼ Orangensaft	3,00
¼ Preiselbeersaft	3,20
Fl. Apfel-Karotte 0,2 (Fam. Schöller)	3,80
Fl. Marille 0,2 (Fam. Schöller)	3,80
Fl. Johannisbeere-Apfel 0,2 (Fam. Schöller)	3,80
¼ Soda mit Himbeer-, od. Hollersirup	1,90
¼ stilles Wasser mit Himbeer- od. Hollersirup	1,60
¼ Soda Zitron	1,90
Fl. Vöslauer Mineral 0,33 (mit oder ohne)	3,00
Fl. Vöslauer Mineral 0,75 (mit oder ohne)	6,30
Fl. Rauch Eistee Zitron 0,33	3,90
Fl. Frucade 0,35	3,90
¼ kalte Milch	2,00
¼ Leitungswasser	0,40

Bier vom Fass

Stiegl Goldbräu

Krügel 0,5	5,30
Seidel 0,3	4,40
Pfiff 0,2	3,70

Budweiser

Krügel 0,5	5,40
Seidel 0,3	4,50
Pfiff 0,2	3,80

Flaschenbier

Grapefruit Radler Fl. 0,5 lt.	5,30
Stiegl Bio-Zwickl Fl. 0,5 lt.	5,40
Stiegl Weissbier Fl. 0,5 lt.	5,50
Stiegl Freibier alkoholfrei Fl. 0,5 lt.	5,30
Weissbier alkoholfrei Fl. 0,5 lt.	5,50

Aperitif und Spritzer

Preiselbeer – Fizz (säuerlich) (Frizzante, Preiselbeersaft, Preiselbeeressig und Soda)	6,10
Campari – Milano (bitter) (Campari, Preiselbeersaft, Minzsirup und Soda)	6,10
Granat Spritz (süßlich) (Martini Rosato, Frizzante, Soda, Granatapfel)	6,10
Frizzante vom Fass 0,1lt.	4,30
Aperolspritz mit Frizzante	5,90
Selectspritz mit Frizzante	5,90
G´spritzer (weiß od. rot)	3,40
Maracujaspritzer (mit Maracujasirup)	3,90
Veilchenspritzer (mit Veilchensirup)	3,90
Rosenspritzer (mit Rosensirup)	3,90
Kaiserspritzer (mit Hollundersirup)	3,90

Offene Weine

Neuburger

trocken, Weingut Waldmayer
Baden Thermenregion

1/8 2,50

Blauer Portugieser

trocken, Weingut Waldmayer
Baden Thermenregion

1/8 2,50

Offene Flaschenweine

Welschriesling

trocken, Weingut Grasmuck
Gamlitz - Südsteiermark

1/8 4,40 Flasche 0,75 25,00

Grüner Veltliner DAC

Weinviertler DAC
trocken, Weingut Pichler
Falkenstein – Weinviertel

1/8 4,40 Flasche 0,75 25,00

Sauvignon Blanc

trocken, Weingut Grasmuck
Gamlitz - Südsteiermark

1/8 4,60 Flasche 0,75 26,00

Zweigelt

trocken, Weingut Hartl
Oberwaltersdorf - Thermenregion

1/8 4,60 Flasche 0,75 26,00

Blaufränkisch

Zeitlos
trocken, Weingut Heribert Bayer
Neckenmarkt - Mittelburgenland

1/8 4,90 Flasche 0,75 28,00

St. Laurent

trocken, Weingut Gunhold
Baden - Thermenregion

1/8 4,90 Flasche 0,75 28,00

Heißgetränke

Kl. Brauner od. Mocca	2,90
Gr. Brauner od. Mocca	4,40
Melange	3,90
Häferlkaffee	4,40
Cappuccino	4,30
Einspänner	3,60
Kanne Tee vom Teehaus Demmer	4,30
mit Milch oder Zitrone	4,60
Zotter Trinkschokolade	4,50

Edelbrände & Bitters

Unsere Edelbrände sind reine Obstbrände - keine Geiste - von den Obstbauern Tinnauer aus Gamlitz sowie Auer aus Oberwaltersdorf.
Jeweils 2 cl

Fernet Branca	3,50
Averna	3,50
Jägermeister	3,50
Kernöl - Likör	3,50
Zirbenschnaps	3,50
Haselnusschnaps	3,50
Obstler	3,00
Marille	3,50
Zwetschke	3,50
Kriecherl	4,20
Williamsbirne	3,50
Weingartenpfirsich	4,00
Vogelbeere	5,20
Dirndl	4,80
Grappa Ribbola	6,90
Grappa Sauvignon Blanc	6,90
Grappa Tradizione 41°	4,00
Grappa UE	4,00
Grappa il Prosecco (Barrique) Nonino	4,90

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER ABGABEN!