

# UNSERE SPEISEKARTE

## THERMALBAD CAFÉ & RESTAURANT

### \*\*\* Großer Salatteller „Vinzenz“ \*\*\*

mit Rohkostsalaten der Saison, frischem Kartoffelsalat  
dazu knackige Blattsalate mit Hausdressing & Baguette

**8,50 €**

... mit gebratenen Maultaschenstreifen<sup>C,N</sup>

**12,90 €**

### \*\*\* Salat Herbstzeit \*\*\*

mit Rohkostsalaten der Saison, Kichererbsen,  
Kidneybohnen<sup>2</sup>, eingelegtem Kürbis und Feta<sup>F</sup>

**9,90 €**

### \*\*\* Für den kleinen Hunger \*\*\*

1 Pott Gulaschsuppe dazu Brötchen<sup>C,F,N</sup>

**8,90 €**

Portion Pommes Frites<sup>\*\*</sup>

mit Ketchup oder Mayo (+0,30 €)

**3,90 €**

### \*\*\* Vom Fisch \*\*\*

Seelachs<sup>B</sup> paniert<sup>C,N</sup>, Soße Remoulade<sup>F,K</sup> & Kartoffel-Blattsalat

**11,50 €**

Matjes<sup>F,K</sup> „Hausfrauen Art“ mit Dill-Apfelrahm,  
Zwiebeln und Bratkartoffeln<sup>F,D,B</sup>







**9,80 €**

Alle Speisen (außer \*\*) erhalten Sie ebenfalls als kleine Portion.  
Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

# UNSERE SPEISEKARTE

## THERMALBAD CAFÉ & RESTAURANT

### \*\*\* Küchenklassiker \*\*\*

	Saure Kutteln <sup>N</sup> in Trollinger <sup>i</sup> Soße mit Bratkartoffeln <sup>2,j</sup>	<b>9,90 €</b>
	Schwäbische Kässpätzle <sup>C,N,F</sup> mit geschmelzten Zwiebeln dazu verschiedene Salate	<b>12,50 €</b>
	3 Maultaschen <sup>C,N</sup> in der Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>F</sup>	<b>12,90 €</b>
	Schwäbische Ablinsen <sup>N</sup> mit Spätzle <sup>C,N</sup> und Saitenwürstle <sup>J,K,7</sup>	<b>12,90 €</b>
	Paniertes <sup>C,N</sup> Schnitzel aus dem Schweinerücken dazu Pommes Frites und Salat	<b>16,50 €</b>
	1 Paar Bratwurst <sup>2,3,4,10</sup> an Bratensoße dazu Weißkraut und Kartoffelpüree <sup>F</sup>	<b>12,50 €</b>
	Knusprig gebackener Fleischkäse <sup>J,K,7</sup> , Zwiebelschmelze mit Soße dazu Kartoffelpüree <sup>F</sup>	<b>12,90 €</b>

### \*\*\* Was Süßes geht immer \*\*\*

Apfelstrudel mit Eis und Sahne <sup>F</sup>	<b>6,50 €</b>
„Süsse Verführung“ - 1 Stück Kuchen + 1 Tasse Kaffee	<b>5,10 €</b>

Alle Speisen (außer \*\*) erhalten Sie ebenfalls als kleine Portion.  
 Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
 Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

# THERMALBAD CAFÉ - GETRÄNKEKARTE

## ALKOHOLFREIE / WARMER GETRÄNKE & KUCHEN

### Alkoholfreie Getränke

Teinacher Wasser medium oder naturell	0,25l	2,60 €
Teinacher Wasser medium	0,75l	5,00 €
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,2 l	2,70 €
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,4 l	3,90 €
Afri Cola, Afri Cola light	0,33l	3,50 €

### Teichnacher Genuss-Limonade

Johannisbeer-Holunder	0,33l	3,50 €
Zitrone	0,33l	3,50 €
Orange-Mandarine	0,33l	3,50 €
Cola-Mix	0,33l	3,50 €

### Hochland Kaffeespezialitäten / warme Getränke

Tasse Kaffee <sup>1</sup>		2,70 €
Pott Kaffee <sup>1</sup>		3,90 €
Tasse Kaffee Hag (coffein frei)		2,70 €
Espresso <sup>1</sup>		2,60 €
Espresso Macchiato <sup>1,D,F</sup>		2,90 €
Cappuccino <sup>1,D,F</sup> (klein)		2,90 €
Cappuccino <sup>1,D,F</sup>		3,80 €
Tasse Kaffee Crema <sup>1</sup>		2,70 €
Latte Macchiato <sup>1,D,F</sup>		3,80 €
Milchkaffee <sup>1,D,F</sup> (klein)		3,10 €
Milchkaffee <sup>1,D,F</sup>		3,80 €
Tasse Chociatto <sup>1,D,F</sup> (heiße Schokolade mit Espresso)		3,80 €
Glas heiße Milch <sup>D,F</sup>		2,60 €
Tasse heiße Schokolade <sup>F</sup>		3,00 €
Glas Tee (Früchte, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminz, Schwarztee)		2,60 €

### Kuchen & Torte

Kuchen <sup>C,F,G,N</sup>	Stück	2,90 €
Torte <sup>3,4,C,F,G,N</sup>	Stück	3,50 €
Sahne <sup>D,F</sup>	Portion	1,00 €

Getränke, die mit einer Ziffer gekennzeichnet sind, enthalten: 1 Coffein haltig, 2 Farbstoff, 3 natürliche Aromen, 4 Antioxidationsmittel;  
F: Milch-Milch-Erzeugnisse, N: Weizen, Weizenerzeugnisse, C: Hühnerfleisch, Eierzeugnisse, G: Schalenfrüchte

# THERMALBAD CAFÉ - GETRÄNKEKARTE

## UNSER BIER- UND WEINANGEBOT

### Bier vom Fass

Gruibinger Export Dorfbräu <sup>0</sup>	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,50 €
Gruibinger Brunnenbier <sup>0</sup>	0,2l	3,10 €
	0,4l	3,90 €
Gruibinger Radler <sup>0</sup>	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,50 €

### Flaschen Bier

Paulaner Kristallweizen <sup>0</sup>	0,5l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen <sup>0</sup> (hell)	0,5l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen <sup>0</sup> (dunkel)	0,5l	4,50 €

### Alkoholfreies Bier

Paulaner alkoholfrei <sup>0</sup>	0,5l	4,50 €
-----------------------------------	------	--------

### Württembergischer Wein



2019 Goldberg Riesling feinherb <sup>!</sup> Riesling, Qualitätswein	0,25l	4,20 €
2019 Trollinger Weißherbst fruchtig <sup>!</sup> , Weißherbst, Qualitätswein	0,25l	4,20 €
2019 Trollinger feinherb <sup>!</sup> Trollinger mit Lemberger, Qualitätswein	0,25l	4,20 €
2017 Lemberger „Schiefer“, trocken <sup>!</sup> Lemberger, Qualitätswein	0,25l	4,20 €
Weinschorle weiß / rot <sup>!</sup>	0,25l	3,80 €

### Sekt

Piccolo <sup>!</sup> Sekt	0,20l	5,00 €
---------------------------	-------	--------



Bei uns dürfen Sie gerne bargeldlos bezahlen. Bis 25 Euro sogar komplett kontaktlos.  
Einfach bei Bezahlung Ihre Karte an unser EC-Cash Gerät halten.

!: Wein enthält Sulfite oder Schwefeldioxid; 0: Glutenhaltiges Getreide

# THERMALBAD CAFÉ

## HERZLICH WILLKOMMEN


*Liebe Gäste,*

wir heißen Sie herzlich willkommen im Thermalbad Café,  
dem Restaurant & Café der Vinzenz Therme.

**Wir stehen für ehrliche und schwäbische Küche:** Unsere Gerichte sind mit Liebe und Sorgfalt zubereitet. Wir verwenden dabei bevorzugt **lokale und regionale Zutaten**. Frische und Qualität sind für uns selbstverständlich.

Viele unserer Fleischprodukte beziehen wir von der Klostermetzgerei Untermarchtal. Mehl aus der Gosbacher Mühle verwenden wir ebenso gern wie Obst und Gemüse vom Bauern „um die Ecke“.

Genießen Sie zum Essen ein Glas Fellbacher Wein und danach eine Tasse Kaffee von unserem regionalen Partner Hochland aus Stuttgart sowie Kuchen vom Bäcker Bänzner aus Bad Ditzgenbach.  
**Frischer geht es einfach nicht.**

Für unser lokales sowie regionales Engagement sind wir bereits seit 2014 mit zwei  der Initiative „**Schmeck den Süden Baden-Württemberg**“ ausgezeichnet.

Schmeck den Süden  
*Gastronomen*  
Baden-Württemberg