

## SPEISEKARTE

### \*\*\* Großer Wohlfühlsalat „Vinzenz“ \*\*\*

mit Rohkostsalaten der Saison, frischem Kartoffelsalat dazu knackige Blattsalate mit Hausdressing & Baguette <sup>C,N</sup>	<b>9,90 €</b>
... mit gebackenen Gouda Herzen <sup>C,F,N</sup> (6 Stück)	<b>14,90 €</b>
... mit gebackenen Kartoffeltaschen <sup>C,F,N</sup> (3 Stück)	<b>15,80 €</b>
... mit gebeiztem Lachs <sup>B</sup>	<b>17,50 €</b>

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



Käsespätzle <sup>CFN</sup> mit geschmälzte Zwiebel und Kartoffelsalat	<b>12,50 €</b>
Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo (+0,40 €)	<b>4,70 €</b>
Schweizer Wurstsalat <sup>2,4</sup> mit Käsestreifen <sup>F</sup> , Essiggurken <sup>13</sup> , Zwiebel und frischem Bauernbrot <sup>C,N</sup>	<b>12,50 €</b>

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



Matjes <sup>B</sup> „Hausfrauen Art“ <sup>F,K</sup> mit Dill-Apfelrahm <sup>13,F</sup> , Zwiebeln und Bratkartoffeln	<b>12,90 €</b>
Seelachs <sup>B</sup> im Backteig <sup>C,N</sup> , Remoulade <sup>F,K</sup> & Kartoffel- Blattsalat	<b>15,50 €</b>
Forelle <sup>B</sup> aus Gosbach mit Weißweinsauce <sup>F,i,10</sup> dazu Kartoffeln	<b>21,50 €</b>

Alle Hauptspeisen erhalten Sie ebenfalls als kleine Portion, jeweils -2 Euro.  
 Umbestellung 1,00 Euro, Verpackung „toGo“ 1,00 Euro, „Räuberteller“ 2,00 Euro

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
 Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

## SPEISEKARTE

### \*\*\* Küchenklassiker \*\*\*

	Saure Kutteln <sup>N</sup> in Trollinger <sup>i</sup> Soße mit Bratkartoffeln <sup>2,J</sup>	<b>13,50 €</b>
	Schwäbische Ablinsen <sup>N</sup> mit Spätzle <sup>C,N</sup> & Saitenwürstle <sup>J,K,7</sup>	<b>14,50 €</b>
	Maultaschen <sup>C,N</sup> in der Brühe mit Kartoffel-Blattsalat <sup>3,B,C,N</sup>	<b>15,50 €</b>
	Paniertes Schweineschnitzel <sup>C,N</sup> mit Spätzle <sup>C,N1</sup> dazu Bratensoße	<b>18,50 €</b>
	Buntes Pilzragout <sup>F</sup> mit Semmelknödel <sup>C,N1,F</sup>	<b>15,50 €</b>

### \*\*\* Was Süsses geht immer \*\*\*

Apfelstrudel <sup>C,N,G1,G2</sup> mit Eis und Sahne <sup>F</sup>	<b>8,50 €</b>
Süsse Verführung“ - 1 Stück Kuchen <sup>C,N</sup> + 1 Tasse Kaffee	<b>6,30 €</b>

Alle Hauptspeisen erhalten Sie ebenfalls als kleine Portion, jeweils -2 Euro.  
 Umbestellung 1,00 Euro, Verpackung „toGo“ 1,00 Euro, „Räuberteller“ 2,00 Euro

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
 Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

## GETRÄNKEKARTE

### \*\*\* Alkoholfreie Getränke \*\*\*

Teinacher Wasser medium oder naturell	0,25l	<b>2,70 €</b>
Teinacher Wasser medium	0,75l	<b>5,50 €</b>
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,2 l	<b>2,80 €</b>
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,4 l	<b>4,00 €</b>
Afri Cola, Afri Cola light	0,33l	<b>3,70 €</b>

### \*\*\* Teinacher Genuss-Limonade\*\*\*

Johannisbeer-Holunder	0,33l	<b>3,50 €</b>
Zitrone	0,33l	<b>3,50 €</b>
Orange-Mandarine	0,33l	<b>3,50 €</b>
Cola-Mix	0,33l	<b>3,50 €</b>
Johannisbeer-Holunder	0,33l	<b>3,50 €</b>

### \*\*\* Hochland Kaffeespezialitäten / warme Getränke \*\*\*

Tasse Kaffee <sup>1</sup>		<b>2,90 €</b>
Pott Kaffee <sup>1</sup>		<b>4,20 €</b>
Tasse Kaffee Hag (coffein frei)		<b>2,90 €</b>
Espresso <sup>1</sup>		<b>2,80 €</b>
Espresso Macchiato <sup>1,D,F</sup>		<b>3,20 €</b>
Cappuccino <sup>1,D,F</sup> (klein)		<b>3,00 €</b>
Cappuccino <sup>1,D,F</sup>		<b>4,10 €</b>
Tasse Kaffee Crema <sup>1</sup>		<b>2,90 €</b>
Latte Macchiato <sup>1,D,F</sup>		<b>4,10 €</b>
Milchkaffee <sup>1,D,F</sup> (klein)		<b>3,40 €</b>
Milchkaffee <sup>1,D,F</sup>		<b>4,10 €</b>
Tasse Chociatto <sup>1,D,F</sup> (heiße Schokolade mit Espresso)		<b>4,10 €</b>
Glas heiße Milch <sup>D,F</sup>		<b>2,80 €</b>
Tasse heiße Schokolade <sup>F</sup>		<b>3,30 €</b>
Glas Tee (Früchte, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminz, Schwarztee)		<b>2,60 €</b>

### \*\*\* Kuchen & Torte \*\*\*

Kuchen <sup>C,F,G,N</sup>		<b>4,00 €</b>
Torte <sup>3,4,C,F,G,N</sup>		<b>4,50 €</b>
Sahne <sup>D,F</sup>		<b>1,00 €</b>

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

## GETRÄNKEKARTE

### \*\*\* Bier vom Fass \*\*\*

Gruibinger Export Dorfbräu <sup>o</sup>	0,3 l	<b>3,70 €</b>
	0,5 l	<b>4,70 €</b>
Gruibinger Brunnenbier <sup>o</sup>	0,2 l	<b>3,30 €</b>
	0,4 l	<b>4,20 €</b>
Gruibinger Radler <sup>o</sup>	0,3 l	<b>3,70 €</b>
	0,5 l	<b>4,70 €</b>

### \*\*\* Flaschen Bier \*\*\*

Paulaner Kristallweizen <sup>o</sup>	0,5 l	<b>4,70 €</b>
Paulaner Hefeweizen <sup>o</sup> (hell)	0,5 l	<b>4,70 €</b>
Paulaner Hefeweizen <sup>o</sup> (dunkel)	0,5 l	<b>4,70 €</b>

### \*\*\* Alkoholfreies Bier \*\*\*

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei <sup>o</sup>	0,5 l	<b>4,70 €</b>
----------------------------------------------	-------	---------------

### \*\*\* Württemberger Wein \*\*\*

2022 Goldberg Riesling feinherb <sup>l</sup> Riesling, Qualitätswein	0,25 l	<b>4,70 €</b>
2022 Trollinger Weißherbst fruchtig <sup>l</sup> , Weißherbst, Qualitätswein	0,25 l	<b>4,70 €</b>
2021 Trollinger feinherb <sup>l</sup> Trollinger mit Lemberger, Qualitätswein	0,25 l	<b>4,70 €</b>
2021 Lemberger „Schiefer“, trocken <sup>l</sup> Lemberger, Qualitätswein	0,25 l	<b>4,70 €</b>
Weinschorle weiß / rot <sup>l</sup>	0,25 l	<b>4,20 €</b>

### \*\*\* Sekt \*\*\*

Piccolo <sup>l</sup> Sekt	0,2 l	<b>6,00 €</b>
---------------------------	-------	---------------

# 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 aus der Region. Ebenso gern verwenden wir 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 Bänzler 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

# THERMALBAD CAFÉ

## GÄSTEINFORMATIONEN - ALLERGENE & INHALTSSTOFFE

### **Liebe Gäste,**

Ihr leibliches Wohl ist uns wichtig. Ihre Gesundheit auch. Sind Sie Allergiker oder haben eine Lebensmittelunverträglichkeit, so zögern Sie bitte nicht, unser Servicepersonal darauf anzusprechen.

Speisen, die mit einer Ziffer oder einem Buchstaben gekennzeichnet sind, enthalten:

**1** Farbstoff, **2** Antioxidationsmittel, **3** Konservierungsstoff, **4** Stabilisatoren, **5** Geschmacksverstärker, **6** Aroma, **7** Phosphat, **10** Alkohol, **13** Süßstoff

**A:** Erdnüsse, Erdnusserzeugnisse, **B:** Fisch, Fischerzeugnisse, **C:** Hühnerei, Hühnereierzeugnisse, **D:** Laktose, **E:** Lupine, Lupinenerzeugnisse, **F:** Milch, Milcherzeugnisse, **G:** Schalenfrüchte, **G1** Mandeln, **G2** Haselnuss, **G3** Walnüsse, **G4** Cashewnüsse, **G5** Pecanüsse, **G6** Macadamia, **G7** Queenslandnüsse **H:** Schalen-Krustentiere, **I:** Schwefeldioxid, Sulfit, **J:** Sellerie, Sellerieerzeugnisse, **K:** Senf, Senferzeugnisse, **L:** Sesam, Sesamerzeugnisse, **M:** Soja, Sojaerzeugnisse, **N:** Weizen, Weizenerzeugnisse, **N1** Roggen, **N2** Gerste, **N3** Hafer, **N4** Dinkel, **N5** Kamut/ Hybridstämme

Die Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.