

LIEBE GÄSTE!

Ihre Entspannung, Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden stehen in der KissSalis Therme immer im Mittelpunkt. Zu diesem ganzheitlichen Konzept der Erholung gehört für uns auch eine gesunde Ernährung.

In unserer Gastronomie setzen wir deshalb vorzugsweise auf frische und saisonale Produkte sowie regionale Lieferanten und Erzeuger. Neben Allergenen und Zusatzstoffen haben wir in der Karte auch vegetarische und vegane Gerichte gekennzeichnet. So ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Unsere Gastronomie hat von Sonntag bis Donnerstag von 9.00 Uhr bis 21:30 Uhr, am Freitag und Samstag von 9.00 Uhr bis 23.00 Uhr geöffnet.
(Warme Küche: So-Do 11.30 Uhr-21.00 Uhr, Fr+Sa 11.30-22.30 Uhr)

Sollten Sie Fragen zu unserem Angebot haben, wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal. Vielen Dank!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Ihr Gastro-Team der KissSalis Therme

Aufgrund der aktuellen Bestimmungen registrieren Sie sich bitte mit Hilfe der LUCA-App, indem Sie diesen QR-Code einscannen.



FRÜHSTÜCKSANGEBOT

von 9.00 bis 11.00 Uhr

Thermenfrühstück klassisch

2 Brötchen, Kochschinken, Käse, Räucherlachs
Naturjoghurt mit frischem Obst, Marmelade
und Butter (a1,d,f,g,k,n) € 8,50

Thermenfrühstück vegetarisch

2 Brötchen, Käse, Frischkäse, Camembert,
Naturjoghurt mit frischem Obst, Marmelade
und Butter (a1,d,f,g,k,n) € 8,50

Thermenfrühstück Fitness

Große Portion Rührei,
Tomate & Mozzarella, Frischkäse, Butter
und Vollkornbrot (a2,g,k,n) € 8,50

Kleines Frühstück

2 Brötchen, Kochschinken, Käse, Marmelade
und Butter (a1,g,f,k,n) € 5,50

Sie können gerne Ihr Frühstück erweitern:

- Gekochtes Ei (c) € 1,20
- 2 Spiegeleier (c) € 2,80
- Rührei mit 2 Eiern (c) € 2,80
- Gebratener Speck (2 Streifen) € 1,80
- Räucherlachs (d,i,j) € 4,00
- Körnerbrötchen (a1,f,h,k) € 0,80
- Naturjoghurt mit frischem Obst (g) € 2,00
- Glas Orangensaft 0,2 l € 2,00
- Aufpreis großes Heißgetränk € 0,60

Zu jedem Frühstück gibt es ein kleines Heißgetränk
nach Wahl und einen Orangensaft gratis!

& mehr

SUPPEN

✓ Tomatencrème-Suppe
mit Croutons (a1,i,j) € 4,50

✓ Kräutersuppe garniert mit Croutons
und Schmand (a1,i,g) € 4,50

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen
ofenfrisches Baguette (a1).

THERMENKLASSIKER

✓ Ofenkartoffel
mit knackigem Beilagensalat klassisch
serviert mit Kräuterschmand (g,i,j) € 7,90

oder wahlweise mit
- Räucherlachs (d) + € 4,00

✓ - mediterranem Gemüse + € 3,00

MEE(H)R FISCH

Matjes „Hausfrauen Art“ mit kleinen
Ofenkartoffeln, garniert mit
einem knackigen Beilagensalat (d,g,i) € 9,50

Gebratener Lachs auf Blattspinat
mit Drillingskartoffeln,
dazu Dijon-Senf-Soße (a,d,j) € 11,90

Rhöner Lachsforellenfilet auf
Pfannengemüse mit Kräutersoße,
dazu Kartoffelpüree (a,d,i) € 16,30

Hauptspeise

HAUPTSÄCHLICHES...

✓ *Asiatisches Gemüsecurry mit gerösteten
Cashewkernen, dazu Reis (h) € 9,50*
wahlweise mit
gebratenen Riesen-Garnelen (b) + € 4,00
gebratene Putenstreifen + € 3,00

*Gebratene Maishähnchenbrust
auf Pfannengemüse mit Kräutersoße,
dazu Kartoffelpüree (a,g,i) € 12,90*

*Schweinefilet vom Grill
auf gebratenen Pilzen
mit Jus und Spätzle (a,c,i) € 13,90*

*Gefülltes Schweinelachssteak
mit rohem Schinken, Käse und Pilzen,
dazu Spätzle und Kräuterbutter (a,j,g) € 14,90*

Zu unseren Hauptgerichten empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat (j) € 3,50

Fleisch



VITAMINSCHÜSSELN

✓ *Salat mit Blattsalaten der Saison sowie Mais, Paprika, Kirschtomaten und frischen Kräutern mit einem Dressing Ihrer Wahl (j)*

klein € 5,50

groß € 7,90

wahlweise mit

gebratenen Putenstreifen + € 3,00

gebratener Hähnchenbrust + € 3,00

gebratenen Riesen-Garnelen (a1,b) + € 4,00

✓ *Marinierte Rote Beete mit einem kleinen bunten Salat und Ziegenkäse, garniert mit Nüssen (a)*

€ 9,50

DRESSING NACH WAHL:

Balsamico-Dressing

Kräuter-Senf-Dressing

Joghurt-Schmand-Dressing


Himbeer-Vinaigrette

Zu allen Vitaminschüsseln servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette (a1).

Pasta

PASTA

Spaghetti Bolognese (a1,g,i) € 8,50

 *Spaghetti auf cremigem Spinat mit Fetakäse und gerösteten Pinienkernen (a,c,g) € 9,50*

Bandnudeln mit gebratenen Putenstreifen und Champignons in Kräuterrahm (a1,g) € 9,50

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Spaghetti Bolognese (a1,g,i) € 4,50

Spätzle mit Soße (a1,c) € 3,50

SÜSSES

🍏 Apfelstrudel
mit Sahne und Vanilleeis (a,c,g) € 5,20

🍃 Lauwarmer Schokoladen-Brownie
mit eingemachten Kirschen
und Vanilleeis (a1,c,e,g,h) € 5,90

Stück Torte € 3,50

Stück Blechkuchen € 2,90

Drei Kugeln Eis nach Wahl € 3,50
...mit Sahne (g) € 3,80

KAFFEE

Tasse / Pott Kaffee Crema € 2,30 / 2,90

Tasse/ Pott Milchkaffee (g) € 2,50 / 3,20

Tasse / Pott Cappuccino (g) € 2,50 / 3,20

Latte Macchiato (g) € 3,20

Espresso € 2,00

Espresso doppio € 3,00

Espresso Macchiato (g) € 2,30

Pott heiße Schokolade (g) € 3,20

Pott Chociato (g,f) € 3,20

ERLESENE TEESORTEN VON ALTHAUS

English Superior - Earl Grey Classic -
Sencha Supreme - Lemon Mint -
Toffee Rooibush - Fancy Chamomile -
Milde Minze - Classic Herbs - Fruit Berry

Pott Tee € 2,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Brückenauer Classic, Naturell oder Medium

Flasche 0,25 l € 2,30

Flasche 0,7 l € 4,50

Coca-Cola^(3,4), light^(1,3,4,5) Glas 0,4 l € 3,40

Fanta^(1,4), Sprite, Spezi^(2,3) Glas 0,4 l € 3,40

¹ Konservierungsstoff

² Mit Antioxidationsmittel

³ Enthält eine Phenylalaninquelle

⁴ Mit Farbstoff

⁵ Nährwertangabe für je 100 ml Coca-Cola Light:

Brennwert < 1,0 kJ (=0,25 kcal)

Eiweiß < 0,1 g

Kohlenhydrate < 0,1 g

FRUCHTSÄFTE UND SCHORLEN VON DER FRUCHTKELTEREI HOFMANN

Glas 0,2 l Glas 0,4 l

*Apfelsaft (klar/naturtrüb),
Orangen-, Multivitamin-, KiBa,
Kirsch- oder Traubensaft,*

Johannisbeernektar € 2,60 € 3,60

Fruchtsaftschorlen € 3,40



BIERE

Würzburger Pils (a) 0,3 l € 2,50 0,4 l € 3,00

Radler (a) 0,3 l € 2,50 0,4 l € 3,00

Original Kreuzberger Klosterbier vom Fass

Kreuzberger

Klosterbier (a) 0,3 l € 3,20 0,5 l € 4,20

Weizenbiere vom Fass

Kapuziner Weißbier Original (a) 0,5 l € 3,50

Kapuziner Weißbier Alkoholfrei (a) 0,5 l € 3,50

Bierspezialitäten aus der Flasche

Kapuziner Weißbier Dunkel (a) 0,5 l € 3,50

Mönchshof

Naturtrüb's Alkoholfrei (a) 0,5 l € 3,20

APERITIFS

Baldauf

Picolino Secco (trocken) (l) 0,1 l € 3,00
mit oder ohne Orangensaft

Unsere Obst- und Weinbrände beziehen wir vom Weingut Baldauf

Zwetschgenbrand 2 cl € 2,50

Weinbergpfirsichlikör 2 cl € 2,50

Bier

WEINE AUS FRANKEN

Unsere Weine beziehen wir vom Weingut Baldauf aus Ramsthal

Offene Weine weiß

<i>Müller Thurgau trocken Q.b.A.</i>	0,25 l € 4,00
<i>zarte Säure, dezentes Muskataroma</i>	0,1 l € 2,00
<i>Silvaner trocken Q.b.A.</i>	0,25 l € 4,00
<i>saftig, feines Aroma</i>	0,1 l € 2,00
<i>Bacchus halbtrocken Q.b.A.</i>	0,25 l € 4,00
<i>aromatisch und fruchtig, feine, fruchtige Restsüße</i>	0,1 l € 2,00
<i>Riesling trocken Q.b.A.</i>	0,25 l € 4,00
<i>Zitrusaroma, rassig, exotischer Sortenduft</i>	0,1 l € 2,00

Offene Weine rosé

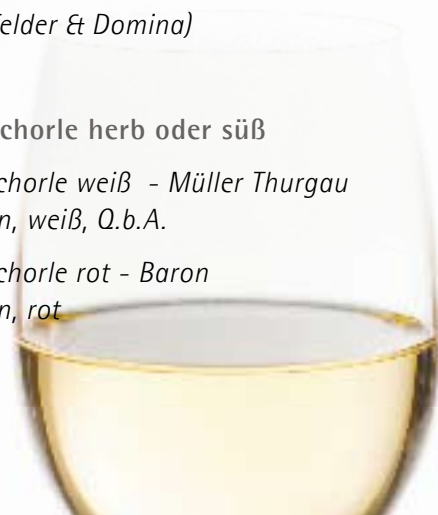
<i>Franken Rotling</i>	
<i>red & white feinfruchtig</i>	0,25 l € 4,00
<i>Roséfarben, zart und fruchtig, jugendliche Aromen mit feiner exotischer Süße</i>	0,1 l € 2,00

Offene Weine rot

<i>Baron</i>	0,25 l € 4,50
<i>harmonisch, samtig, trocken, tiefdunkelrot</i>	0,1 l € 2,30
<i>Baronesse</i>	0,25 l € 4,50
<i>Cuvée halbtrocken, samtig, kräftig mit weichem, harmonischen Süße-Säure Eindruck (Dornfelder, Regent, Spätburgunder & Schwarzriesling)</i>	0,1 l € 2,30
<i>Erste Versuchung</i>	0,25 l € 4,90
<i>Cuvée halbtrocken, lebendige Süße, harmonische und ausbalancierte Art (Dornfelder & Domina)</i>	0,1 l € 2,30

Weinschorle herb oder süß

<i>Weinschorle weiß - Müller Thurgau trocken, weiß, Q.b.A.</i>	0,25 l € 2,90
<i>Weinschorle rot - Baron trocken, rot</i>	0,25 l € 2,90



ALLERGENE

- a - Getreideprodukte (glutenhaltig):* in Mehl, Stärke, Gries, Flocken, Malz, Keimlingen, Couscous, Brot, Kuchen, Nudeln, vielen Suppen und Saucen, Panaden, Wurstwaren, Kartoffelfertigprodukten, Desserts, Schokolade, Eis u. a. (a 1 - Weizenmehl, a 2 - Roggenmehl, a 3 - Gerstenmehl)
- b - Krebstiere und Krebserzeugnisse:* Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse; spanische, französische und asiatische Spezialitäten u. a.
- c - Eier und Eierzeugnisse:* in Omelettes, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Mayonnaise, Desserts, bei glasierten Speisen u. a.
- d - Fisch und Fischerzeugnisse:* alle Fischarten, Kaviar, in Salatdressings, Pasten, Suppen u. a.
- e - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:* Erdnussbutter, -mehl oder -öl in Snacks, Knabberartikeln, Saucen, Kuchen, Gebäck, Müsli, Desserts, in vorfrittierten Produkten wie Pommes, Rösti, Füllungen in Teigwaren, Aufstriche und Bratlinge u. a.
- f - Soja und Sojaerzeugnisse:* Tofu, Sojamehl, Sojasauce und -paste, Miso, Tempeh, Sojaöl, besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, Margarine, in vielen Fleisch-, Wurst- und Backwaren, Milchprodukten, Kakaotränken, Suppen und Saucen, Ketchup, Desserts u. a.
- g - Milch und Milcherzeugnisse:* Milch und Laktose in allen Milchprodukten, in Brot, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Aufstrichen Süßwaren u. a.
- h - Schalenfrüchte:* Nüsse und Produkte aus Nüssen, Brot- und Backwaren, Aufstrichen, Müslis, Nussölen, Salaten, Saucen, Crackern, Desserts, Marzipan u. a.
- i - Sellerie und Sellerieerzeugnisse:* Knolle und Staupe, als Gewürz in Fertigsuppen, Dressings und Saucen, in Ketchup, Mayonnaise, Wurstwaren u. a.
- j - Senf und Senferzeugnisse:* Senfpulver, Senfkörner, in Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstrichen, Gewürzmischungen u. a.
- k - Sesam und Sesamerzeugnisse:* Sesampaste, -öl, -samen und -mehl, in Brot und Backwaren, Müsliriegeln, Saucen, in Falafel, Hummus, in der orientalischen und vegetarischen Küche u. a.
- l - Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg:* werden beide eingesetzt in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchten, bei Gemüse, Fleisch- und Fischprodukten, Chips, Stärke u. a.
- m - Weichtiere:* Muscheln, Tintenfische, Schnecken, in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, in asiatischen Saucen und Suppen, Salzgebäck, Würzmischungen u. a.
- n - Lupine:* Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -eiweißkonzentrat und -ballaststoff finden Verwendung in Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, Gewürzen, Aufrichten, Süßspeisen u. a.



= vegane Gerichte



= vegetarische Gerichte