



---

# 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 ist täglich bis 21.30 Uhr, freitags und samstags bis 22.30 Uhr geöffnet.  
(Warme Küche: So-Do 11.30-21.00 Uhr, Fr+Sa 11.30-22.00 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**

---

# Frühstück

täglich von 9:00 – 11:00 Uhr

## Thermenfrühstück klassisch (a,c,d,g,k)

Käse | Schinken | Lachs | Meerrettich | Konfitüre | Butter |  
Joghurt mit Obst | gekochtes Ei | 1 Brötchen | 1 Körnerbrötchen  
9,90 €

## Thermenfrühstück klassisch mit Rührei (a,c,d,g,k)

Käse | Schinken | Rührei mit Kräutern | Konfitüre | Butter |  
1 Brötchen | 1 Körnerbrötchen  
9,90 €

## Thermenfrühstück veggie (a,c,g,k)

Käse | Camembert | Frischkäse | Konfitüre | Butter | gekochtes Ei |  
Joghurt mit Obst | 1 Brötchen | 1 Körnerbrötchen  
9,90 €

## Kleines Frühstück (a,c,g,k)

Schinken | Käse | Frischkäse | Konfitüre |  
1 Brötchen | 1 Körnerbrötchen  
6,90 €

**Zu jedem Frühstück gibt es gratis  
ein kleines Heißgetränk & einen Orangensaft.**


Aufpreis großes Heißgetränk 0,60 €





## Vorspeisen

---

 **Büffelmozzarella** (a,g,i,h)  
Bunte Tomaten | Rucola Pesto | Kernemix | Rucola 7,90 €

**Schwarzbrot mit Räucherlachs** (a,d,g,h)  
Crème fraîche | Radieschen | Gurken | Meerrettich | Kresse 7,90 €



## Suppen

---

 **Gemüsecremesuppe** (a,g,i)  
Schnittlauchöl | Crème fraîche | Baguette 5,20 €

 **Tomatensuppe** (a,g,i)  
Schnittlauchöl | Crème fraîche | Baguette 5,20 €

## Für den kleinen Hunger

---

**Fleischpflanzerl | Püree | Jus** (a,g,i,j) 5,50 €

**Spaghetti Bolognese | Parmesan** (a,g,f) 4,90 €

**Spätzle | Jus** (a,i) 4,20 €

# Salate

---

## Bunter Salat Tonno <sup>(a,d,i)</sup>

Bunter Blattsalat | Thunfisch | Rote Zwiebeln | Kresse |  
Gurken | Bunte Tomaten | Honig-Dill-Senf-Dressing

**Klein** 7,90 €

**Groß** 11,50 €



## ✓ Thermensalat <sup>(a)</sup>

Kresse | Gurke | Bunte Tomaten | Paprika | Croûtons

**Klein** 6,20 €

**Groß** 8,90 €

## Dressing nach Wahl

Honig-Dill-Senf-Dressing <sup>(i)</sup>

Joghurt-Schmand-Dressing <sup>(g)</sup>

Passionsfrucht-Dressing

## Toppings

### Thermensalat | Thermenklassiker

✓ Gegrilltes mediterranes Gemüse 4,00 €

Maishähnchenbrust 4,00 €

Räucherlachs <sup>(d)</sup> 4,50 €

Riesen-Garnelen <sup>(b)</sup> 5,00 €

Lachsfilet <sup>(d)</sup> 4,00 €



# Süßes, Kaffee & Tee

---

## Käsekuchen <sup>(a,g)</sup>

Mango | Joghurt-Kokos-Eis | Passionsfrucht | Honigkresse 6,20 €

## Schokoladenbrownie <sup>(a,g,h)</sup>

Himbeeren | Schmandcreme | Honigkresse 6,40 €

## Kaffee

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

Tasse | Pott Milchkaffee 2,50 € | 3,20 €

Tasse | Pott Cappuccino 2,50 € | 3,20 €

Latte Macchiato 3,40 €

Espresso 2,00 €

Espresso doppio 3,00 €

Espresso Macchiato 2,30 €

Pott heiße Schokolade 3,20 €

Pott Chociato 3,20 €

## Althaus Tee

English Breakfast St. Andrews | Royal Earl Grey |

Sencha Senpai | Lemon Mint |

Rooibush Vanilla Toffee | Fancy Chamomile |

Smooth Mint | Classic Herbs | Red Fruit Flash

Pott Tee 2,70 €

# Thermenklassiker

---

## ✓ Gemüsecurry (a,e,f,h,i,k)

Reis | Buntes Gemüse | Kokos-Erdnuss-Curry-Soße | Erdnüsse 10,20 €

## ✓ Ofenkartoffeln (g,j)

Kleine Kartoffeln | Kräuterschmand | Bunter Salat 8,90 €

Topping nach Wahl zu  
den Thermenklassikern



## Pasta

---

Spaghetti Bolognese (a,g,f)  
Parmesan 9,50 €

✓ Spaghetti Spinat (a,g,h)  
Feta | Tomaten | Kernemix 10,90 €

✓ Linguine Mediterranes Gemüse (a,g,h)  
Rucola Pesto | Büffelmozzarella 10,90 €

Linguine Maishähnchenbrust (a,g,h,i)  
Saisonale Pilze | Kräutersoße | Kirschtomaten 10,90 €

# Fisch

---

## Garnelen (a,g,b)

Linguine | Tomatencreme | Dill | Parmesan 14,30 €

## Hassenbacher Saibling (a,d,g,h)

Spaghetti | Spinat | Feta | Tomaten | Kernemix 16,20 €

## Matjesfilet (d,g,i)

Kartoffeln | Bunter Salat | Hausfrauensoße | Rote Beete 10,20 €



# Fleisch

---

## Maishähnchenbrust (g,i)

Kartoffelpüree | Karotten | Erbsen | Thymianjus 13,80 €

## Schweinefilet (a,i)

Kräuterspätzle | Saisonale Pilze | Jus 13,90 €

## Fleischpflanzerl (a,g,i,j)

Kartoffelpüree | Saisonale Pilze | Chilli Kresse | Jus 12,30 €

## Alkoholfrei

Bad Brückener Classic, Naturell, Medium

Flasche 0,25l 2,30 €

Flasche 0,7l 4,50 €

Coca-Cola<sup>(3,4)</sup>, light<sup>(1,3,4,5)</sup>, Fanta<sup>(1,4)</sup>, Sprite, Spezi<sup>(2,3)</sup>

Glas 0,4l 3,50 €

1) Konservierungsstoff

2) Mit Antioxidationsmittel

3) Enthält eine Phenylalaninquelle

4) Mit Farbstoff

5) Nährwertangabe für je 100ml Coca-Cola Light:

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

Eiweiß < 0,1 g

Kohlenhydrate < 0,1 g



## Fruchtsäfte & Schorlen

Apfelsaft (klar/naturtrüb) | Orangensaft

Multivitaminsaft | KiBa-Saft | Kirschsaff

Traubensaft | Johannisbeernektar

Glas 0,2l 2,70 € | Glas 0,4l 3,70 €

Fruchtsaftschorlen

Glas 0,2l 2,50 € | Glas 0,4l 3,50 €



**Offene Weine weiß**

Müller Thurgau trocken Q.b.A.	0,25l 4,50 €
zarte Säure, dezentes Muskataroma	0,1l 2,50 €
Silvaner trocken Q.b.A.	0,25l 4,50 €
saftig, feines Aroma	0,1l 2,50 €
Bacchus halbtrocken Q.b.A.	0,25l 4,50 €
aromatisch, fruchtig, feine Restsüße	0,1l 2,50 €
Riesling trocken Q.b.A.	0,25l 4,50 €
Zitrusaroma, rassig, exotischer Sortenduft	0,1l 2,50 €

**Weinschorlen**

Weinschorle weiß - Müller Thurgau	
trocken, weiß, Q.b.A.	0,25l 3,20 €
Weinschorle rot - Baron	
trocken, rot	0,25l 3,20 €



**Offene Weine rosé**

Franken Rotling	0,25l 4,50 €
red & white feinfruchtig, roséfarben,	0,1l 2,50 €
zart und fruchtig, feine exotischer Süße	

**Offene Weine rot**

Baron	0,25l 4,90 €
harmonisch, samtig, trocken, tiefdunkelrot	0,1l 2,70 €
Baronesse	0,25l 4,90 €
Cuvée halbtrocken	0,1l 2,70 €
samtig kräftig, weiche harmonische Süße-Säure (Dornfelder, Regent, Spätburgunder & Schwarzriesling)	
Erste Versuchung	0,25l 4,90 €
Cuvée halbtrocken	0,1l 2,70 €
lebendige Süße, harmonische und ausbalancierte Art (Dornfelder & Domina)	

# Alkoholische Getränke

## Aperitifs

Baldauf Pricolino Secco (trocken)  
mit/ohne Orangensaft 0,1l 3,20 €

## Obst-Weinbrände

Zwetschgenbrand 2 cl 2,50 €  
Weinbergspfirsichlikör 2 cl 2,50 €

## Bier

Würzburger Pils 0,3l 2,70 € | 0,4l 3,20 €  
Radler 0,3l 2,70 € | 0,4l 3,20 €

## Original Kreuzberger Klosterbier

Kreuzberger Klosterbier 0,3l 3,50 € | 0,5l 4,50 €

## Weizenbiere vom Fass

Kapuziner Weißbier Original 0,5l 3,70 €  
Kapuziner Weißbier alkoholfrei 0,5l 3,70 €

## Bierspezialitäten aus der Flasche

Augustiner Lager Hell 0,5l 3,50 €  
Mönchshof Naturtrüb's alkoholfrei 0,5l 3,50 €



# 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, Kakaogetränken, 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 Stauke, 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, Aufstrichen, Süßspeisen u. a.