

Herzlich willkommen in unserem  
ThermenRestaurant



Wir freuen uns sehr, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen eine *kulinarische Reise* durch die *Vielfalt unserer Küche* zu bieten.

In unserem Restaurant vereinen wir *traditionelle regionale Speisen* mit saisonalen Zutaten. Die Küche zeichnet sich durch eine vielfältige Auswahl aus, die von *leichten und erfrischenden Gerichten* bis hin zu *herzhaft-deftigen Spezialitäten* reicht. Wir legen besonderen Wert darauf, *lokale Produkte* zu verwenden und mit viel Liebe zum Detail traditionelle Rezepte neu zu interpretieren.

Genießen Sie bei uns nicht nur die *entspannende Atmosphäre der Therme*, sondern auch die köstlichen Aromen und die Vielfalt unserer Speisekarte. Tauchen Sie ein in die Welt der *saisonalen Küche* und lassen Sie sich verwöhnen.

Wir laden Sie herzlich ein, einen *unvergesslichen Aufenthalt* bei uns zu erleben.  
Wir freuen uns darauf, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen!

*Wir haben Sonntag bis Donnerstag von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr und  
Freitag und Samstag von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr für Sie geöffnet.*

Warme Speisen servieren wir Ihnen täglich bis 1 Stunde vor dem Ende unserer Öffnungszeiten.

## *Aperitif & Special Drinks*

<b>Franken Secco</b> von Castell Perlender Weißwein	0,1l	3,60 €
<b>Franken Secco Orange</b> Perlender Weißwein mit Orangensaft	0,1l	3,60 €
<b>Hugo</b> Limetten, Minze, Holunderblütensirup, Prosecco, fill up Soda	0,2l	6,10 €
<b>Aperol Spritz</b> Orange, Aperol, Prosecco, fill up Soda	0,2l	6,10 €
<b>Campari Mix</b> mit Soda oder Orangensaft	0,2l	6,10 €
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc, Wild Berry-Softdrink und Himbeeren	0,2l	6,10 €
<b>Wodka Lemon</b> Wodka, Schweppes Original Bitter Lemon, Zitrone	0,2l	6,10 €
<b>Cuba Libre</b> Havana Club Añejo 3 Años, Cola, Limette	0,2l	6,10 €
<b>Gin Tonic</b> Gin, Schweppes Indian Tonic Water, Gurke	0,2l	6,10 €

*Unsere Aperitif-Empfehlung für Sie:*

**Ingwer-Minz-Spritz**

Prosecco, Ingwersirup, Minze, fill up Soda

6,10 €

*Suppen*

Kürbis-Cremesuppe mit Schnittlauch-Sahne <sup>A,F</sup>



6,20 €

Kraftbrühe mit Eierstich, <sup>I,A</sup>

Pfannkuchen-Streifen und Gemüse Julienne

5,60 €

\*zu den Suppen servieren wir Steinofenbaguette\*

*Vorspeisen*

Kleiner gemischter Salatteller mit Honig Senf Dressing, <sup>A,K</sup>

Tomaten, Gurken, Paprika, Sonnenblumenkernen und Croûtons



6,90 €

Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Worcestersauce <sup>A,D,E,2,L,N,F</sup>

8,90 €

\*zu den Vorspeisen servieren wir Steinofenbaguette\*

## Salatvariationen

<b>Großer bunter Salatteller in Honig Senf Dressing<sup>K</sup></b> mit Gurken, Cherrytomaten und Paprika		10,60 €
<i>Wahlweise mit:</i>		
<b>Geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich<sup>B,F</sup></b>		12,50 €
<b>Streifen von der Hähnchenbrust in Teriyaki-Sauce<sup>A,K,L,2,4,I</sup></b>		12,90 €
<b>Schafskäse und Oliven<sup>2,F</sup></b>		11,90 €
<b>Gekochtem Schinken und Gouda<sup>F,7,9,3</sup></b>		11,90 €

## Für den kleinen Hunger

<b>Kartoffel-Zucchini-Puffer mit geräuchertem Lachs<sup>B,K,F</sup></b> und Sahnemeerrettich an marinierten Blattsalaten		10,90 €
<b>Schweinskopfsülze mit Remouladensauce<sup>E,F,3,9,K,I</sup></b> an Salatbouquet und Bratkartoffeln		11,90 €
<b>Gebackener Camembert mit bunten Blattsalaten,<sup>F,A,I</sup></b> Preiselbeeren, Butter und Steinofenbaguette		10,90 €

## Vegetarische & Vegane Küche

**Ofenkartoffel** auf gebratenem Gemüse<sup>F</sup>  
mit Sauerrahm und Lauchzwiebeln



11,90 €

**Cremige Käsespätzle** im Pfännchen serviert<sup>A,I,3,K</sup>  
mit Röstzwiebeln und kleinem buntem Salatteller



12,90 €

**Gebratenes Gemüse** in roter Currysauce mit Basmati-Reis<sup>D,L,8</sup>



12,90 €

## Für Sie an Land gezogen

**Matjesfilet** mit Sauce Remoulade<sup>B,D,3,I,K</sup>  
an bunten Blattsalaten, dazu Salzkartoffeln



13,90 €

**Gebratenes Filet vom Zander** in Senf-Sauce<sup>A,B,F,K</sup>  
mit Bratkartoffeln und kleinem buntem Salatteller



18,90 €

## Deftige Schmankerl

**Schnitzel „Wiener Art“** mit Pommes frites<sup>A,K,I</sup>  
an mariniertem Salatbouquet

14,90 €

**„Frankenwaldschnitzel“**<sup>A,K,F,I,7,9,3</sup>

Schnitzel „Wiener Art“ mit Schinken, Champignons und  
Gouda überbacken, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren

17,10 €

**Gebratene Medaillons vom Schweinefilet** in Pilz-Sauce<sup>A,I,K,F</sup>  
mit Kroketten und buntem Salatteller

18,90 €

**Streifen von der Hähnchenbrust** in roter Currysauce<sup>D,L,8</sup>  
mit gebratenem Gemüse und Basmati-Reis

16,90 €

## Saisonale Gemüse

<b>Bandnudeln mit Waldpilzen</b> in cremiger Sauce, <sup>A,K,F,I</sup> dazu bunter Salatteller	17,90 €
<b>Braten vom Hirschkalb</b> in würziger Sauce <sup>A,F,I</sup> mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln	21,90 €

## Dessert

<b>Kaiserschmarrn</b> mit Rum-Rosinen und Walnusseis <sup>A,F,I,H</sup>	10,90 €
<b>Schokoladen-Soufflé</b> mit Vanilleeis und Beeren <sup>A,I,F,L</sup>	9,20 €

## Kaffeespezialitäten & Heißgetränke

Tasse Kaffee oder Pott Kaffee <sup>1,2</sup> <i>auch entkoffeiniert</i>	3,50 €	3,90 €
Espresso oder doppelter Espresso <sup>1,2</sup>	3,10 €	4,80 €
Cappuccino <sup>1,2,F</sup>		3,60 €
Milchkaffee <sup>1,2,F</sup>		3,60 €
Latte Macchiato <sup>1,2,F</sup>		4,00 €
Pott heiße Schokolade <sup>2</sup>		3,70 €
Glas Tee <i>Grüner Tee, Schwarzer Tee, Früchtetee, Kamillentee, Kräutertee, Pfefferminztee</i>		3,10 €
Glas Schwarzer Tee mit Rum		5,80 €
Glas Heiße Zitrone		3,90 €

## Eisvariationen

<b>„Kirsch-Becher“<sup>I,F</sup></b>		
Cremiges Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschragout und Sahne		7,90 €
<b>„Schokoladen-Becher“<sup>I,F</sup></b>		
Drei Kugeln Schokoladeneis mit Schokoladensauce, Sahne und Schokoladenstreuseln		6,50 €
<b>„Walnuss-Becher“<sup>I,F,H</sup></b>		
Walnuss- und Schokoladeneis mit Sahne, Walnüssen und Karamellsauce		7,10 €
<b>„Joghurt-Becher“<sup>I,F</sup></b>		
Joghurt und Fruchteis mit Natur-Joghurt und Beerenragout		7,60 €
<b>„Baileys-Becher“<sup>I,F</sup></b>		
Cremiges Vanilleeis mit Baileys-Likör und Sahne		6,50 €
<b>„Sanfter Engel“<sup>I,F</sup></b>		
Cremiges Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne		5,50 €
<b>„Smarties-Becher“<sup>I,F</sup></b>		
Blaues Vanille- und Waldmeistereis mit Sahne und Smarties		6,90 €
<b>Eiskaffee / Eisschokolade<sup>I,F,1</sup></b>		
Cremiges Vanille- und Schokoladeneis aufgegossen mit kaltem Kaffee oder Schokolade		5,90 €
<b>Eine Kugel Eis<sup>I,F</sup></b>		1,50 €
<b>Portion Sahne<sup>F</sup></b>		1,00 €

## Bier vom Fass

Weismainer Premium Pils <sup>D</sup>	0,3l	3,10 €	0,5l	4,10 €
Weismainer Kellertrunk <sup>D</sup>	0,3l	3,10 €	0,5l	4,10 €
Weismainer Radler <sup>D</sup>	0,3l	3,10 €	0,5l	4,10 €
Weismainer Cola Bier <sup>2,D</sup>	0,3l	3,10 €	0,5l	4,10 €
Weismainer Hefeweizen <sup>D</sup>	0,3l	3,10 €	0,5l	4,10 €
Weismainer Cola Weizen <sup>2,D</sup>	0,3l	3,10 €	0,5l	4,10 €
Weismainer Hefe Radler <sup>D</sup>	0,3l	3,10 €	0,5l	4,10 €

## Flaschenbier

Veltins alkoholfrei <sup>D</sup>	0,5l	4,10 €
Weismainer Land Bier <sup>D</sup>	0,5l	4,10 €
Maisels Weisse Hefeweizen leicht <sup>D</sup>	0,5l	4,10 €
Weismainer Hefeweizen alkoholfrei <sup>D</sup>	0,5l	4,10 €
Maisels Weisse Hefeweizen dunkel <sup>D</sup>	0,5l	4,10 €

## Wasser

NEU Quellwasser aus der Königin Victoria Quelle Bad Rodach  
3,50 € (0,5 l)

Kondrauer Mineralwasser Still, medium, spritzig	0,25l	3,10 €	0,75l	5,90 €
La Vit Tafelwasser	0,2l	2,40 €	0,4l	3,40 €

## Softdrinks

La Vit Limonade Orange <sup>2</sup> , Zitrone, Cola <sup>1,2</sup> , Cola Mix <sup>1,2</sup> , Cola Light <sup>1,2,3,4,6</sup>	0,2l	2,70 €	0,4l	4,20 €
Schweppes Tonic <sup>2</sup> , Bitter Lemon <sup>2</sup> , Ginger Ale	0,2l	3,00 €	0,4l	4,50 €

## Bad Rodacher Flüssiges Obst

Apfelsaft klar	0,2l	3,30 €	0,4l	4,90 €
Orangensaft	0,2l	3,30 €	0,4l	4,90 €
Rhabarbersaft	0,2l	3,30 €	0,4l	4,90 €
Roter Traubensaft	0,2l	3,30 €	0,4l	4,90 €
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	0,2l	3,30 €	0,4l	4,90 €
Sauerkirsch-Nektar	0,2l	3,30 €	0,4l	4,90 €
Bananen-Nektar	0,2l	3,30 €	0,4l	4,90 €
Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich	0,2l	3,10 €	0,4l	4,50 €

## Spirituosen

### Bad Rodacher Spezialitäten

Kirschlikör	2cl	3,20 €
Schlehenlikör	2cl	3,20 €
Haselnusslikör	2cl	3,20 €
Dunkler Kräuterlikör	2cl	3,20 €
Apfelbrand	2cl	3,20 €
Kirschbrand	2cl	3,20 €
Mirabellenbrand	2cl	3,20 €

### Eisgekühlt

Korn	2cl	3,00 €
Baileys	2cl	3,00 €
Malteser Aquavit	2cl	3,00 €

### Unsere Empfehlungen

Fernet Branca	2cl	3,20 €
Underberg	2cl	3,20 €
Jägermeister	2cl	3,20 €
Ramazotti	2cl	3,20 €

*mit Eis und Zitrone*

### Edle Brände

Fränkischer Obstler	2cl	3,40 €
Williams Birne	2cl	3,40 €
Grappa „Rialto“	2cl	3,40 €

## *Offene Weißweine*

**Silvaner trocken <sup>D</sup>**

unkompliziert & süffig mit feiner Säure

0,2l 4,70 €

**Kerner trocken**

kräftig, rund und nussartig

0,2l 4,90 €

**Bacchus halbtrocken <sup>D</sup>**

fruchtig, aromatisch mit dezenter Fruchtsüße

## *Offene Roséweine*

**Dornfelder halbtrocken <sup>D</sup>**

mild, aromatische Frucht, süffig

0,2l 5,10 €

## *Offene Rotweine*

**Domina trocken <sup>D</sup>**

tiefdunkel, würzig, rund

0,2l 5,10 €

**Dornfelder trocken und lieblich <sup>D</sup>**

dunkles violett rot, kräftig – aber sanft und gefällig

0,2l 5,10 €

**Italienischer Merlot <sup>D</sup>**

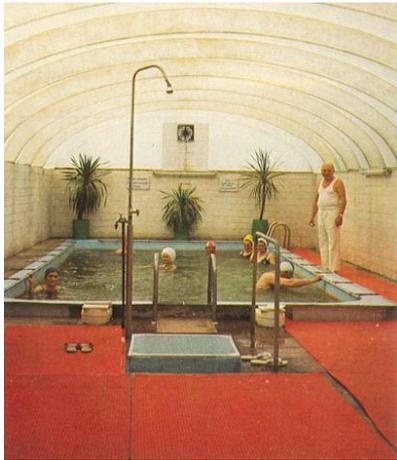
helles Kirschrot, geschmeidige Frucht, nicht zu herb

0,2l 4,90 €

**Weinschorle süß oder sauer**

0,2l 3,90 €      0,4l 4,90 €

## Die Geschichte der Therme (Bad) Rodach



### Wie alles begann...

Bereits 1967 kamen erneut Gerüchte auf eine vermutete Heilquelle in Rodach auf. Der damalige Landrat Dr. K. Groebe informierte darüber, dass eine Ader mit heilkräftigem Wasser vom Straufhain über Rodach nach Colberg verlaufen „soll“. 1907 wurde im thüringischen Colberg auf der Suche nach Kalisalz mineralisiertes Wasser mit einer Temperatur von 28° C in einer Tiefe von 507 m erbohrt. Nur wenige Jahre später – am 29. März 1971 wurde durch die Stadtoberhäupter Rodachs beschlossen, ein Gutachten über die Heilquellen erstellen zu lassen – wahrlich die wichtigste Entscheidung für die Entwicklung der heutigen ThermeNatur. In den Anfangsjahren der heutigen ThermeNatur entstand 1972 ein Provisorium, in dem bereits mehrere 1000 Gäste die Wirkung des Heilwassers zur Gesundung nutzten.

### In Gedenken an Ida Schleicher

Die städtische Waldarbeiterin Ida Schleicher war für Bad Rodach und die ThermeNatur eine der wichtigsten Persönlichkeiten in der Entstehungsgeschichte. Nachdem das geologische Gutachten hervorbrachte, dass das „Projekt einer Mineral-Thermalwasser-Erschließung durch die Stadt nicht nur für vertretbar, sondern für aussichtsreich gehalten wird“ war die Stadt auf der Suche nach einem geeigneten Grundstück. Hierbei kam die



Stadtverwaltung auf die unverheiratete und kinderlose Waldarbeiterin Ida Schleicher. Ihrer sozialen Entscheidung, ihren 2 Hektar großen Schleichersberg an die Stadt schnell und unkompliziert zu verkaufen, ist es zu verdanken, dass mit der Quellbohrung begonnen werden konnte.

Ida Schleicher wurde am 7. Juni 1900 im damaligen Rodach geboren. Ihr Leben lebte sie im Zeichen der Nächstenliebe. Sie kümmerte sich um die städtischen Arbeiter und verpflegte sie an Markttagen, spendete zur Eröffnung der Schule neue Turnmatten und verschenkte vor ihrem Tod ihr gesamtes Geld an die städtische Feuerwehr und das Rote Kreuz. Noch heute erinnert eine Bronze-Plastik samt einer Bronzetafel auf der Terrasse des ThermenRestaurant an ihr soziales Engagement.

## Zwei Quellen voller Gesundheit



Das Heilwasser, welches sich in allen Becken der ThermeNatur befindet, wird mit 32° - 34° Celsius aus der Tiefe der Erde gewonnen. Die Therme 1 bezieht ihr Wasser aus 652m Tiefe und die Calcium-Magnesium-Sulfat-Therme 2 aus 1015m Tiefe. Beide Quellen sind reich an Mineralien und haben in Verbindung mit der Wärme des Wassers eine besondere Heilwirkung bei Beeinträchtigungen des menschlichen Knochen- und Muskelapparates.

## KaMaLiCa – eine Hand voll Glück

Spüren Sie die Bad Rodacher Mineralien jetzt noch intensiver. Aus Kalium, Magnesium, Lithium und Calcium wurde 2022 die dritte Bad Rodacher Quelle nachgebaut und in Form von Sole seitdem im Solebecken angereichert. Mehrmals täglich wird am Becken eine kleine Zeremonie abgehalten, bei der alle Gäste die Mineralien förmlich in der Hand halten und die entfaltende Wirkung hautnah spüren können.



## Die ThermeNatur früher und heute



Entspannung bieten zu können.

So wurde Ende der 90er Jahre der Rundbau samt Whirlpool und Dampfbad errichtet, 2004 entstand der Sole-Strömungskanal im Außenbereich der Badelandschaft, 2006 wurde die Saunawelt „Erdfeuer“ als eigenständiger und neuer Bereich für Saunagäste eröffnet und im Jahre 2017 ist diese durch den in Deutschland einzigartigen „Baumwipfelpfad“ erweitert worden.

Heute sind die Wohlfühl Landschaften in Bad Rodach in alle Himmelsrichtungen bekannt für Ihre warmen Heilquellen, aber auch für Ihre unverwechselbare Lage mitten im Grünen. Eingerahmt von einer Hügellandschaft und dem Georgenberg erwartet den Gast ein Blick in die pure Natur. In den Jahren seit der Eröffnung im Jahre 1976 wurden mehrere Erweiterungen durchgeführt, um der steigenden Zahl der erholungssuchenden Gäste ein wahres Paradies an



## Die Kurstadt Bad Rodach – ein fränkisches Fachwerkstädtchen an der Grenze zwischen Bayern und Thüringen

Im wunderschönen Coburger Land inmitten der Urlaubsregion Coburg.Rennsteig bietet Bad Rodach eine Vielzahl an Möglichkeiten für erlebnisreiche und zugleich erholsame Stunden. Egal ob für Wanderfreunde, Abenteuerlustige, Kulturinteressierte oder Familien – die Kurstadt und die Urlaubsregion haben viel zu bieten und laden zu einem unvergesslichen Urlaub mit Abenteuer, Entspannung, Fitness und Erholung ein.

### Unser Tipp: die kostenlose Stadtführung durch Bad Rodach

Jeden Dienstag um 17 Uhr (Oktober – März um 15 Uhr) erzählt die Stadtführerin tolle Geschichten und zeigt ihr Bad Rodach allen interessierten Gästen. Treffpunkt: Marktplatz

### Inhaltsstoff- und Allergenverzeichnis:

coffeinhaltig	1
mit Farbstoff	2
mit Konservierungsstoffen	3
mit Süßungsmittel	4
chininhaltig	5
enthält eine Phenylalaninquelle	6
mit Phosphat	7
mit Geschmacksverstärker	8
mit Antioxidationsmittel	9

Getreideprodukte (glutenhaltig)	A
Fisch	B
Krebstiere	C
Schwefeldioxyde mit Sulfite	D
Sellerie	E
Milch und Laktose	F
Sesamsamen	G
Nüsse	H
Eier	I
Lupinen	J
Senf	K
Soja	L
Weichtiere	M
Erdnüsse	N
Hülsenfrüchte	O