

# Herzlich willkommen im Café-Restaurant Badstube!

Essen hält bekanntlich Leib und Seele zusammen. In diesem Sinne: Schön, dass Sie da sind! Machen Sie es sich in unserer neu gestalteten „guten Stube“ gemütlich und lassen Sie es sich so richtig gut gehen. Wir sorgen dabei für die Erfüllung Ihrer kulinarischen Wünsche und verwöhnen Sie mit regionalen Schmankerln, saisonalen Themenwochen, beliebten Klassikern und erlesenen Getränken. Weitere Highlights wie das monatliche „Frühstück Deluxe“ oder das täglich wechselnde warme Buffet runden die vielfältige kulinarische Angebotspalette in der Badstube ab.

Genießen Sie ein Stück oberschwäbische Heimat - frisch, traditionell und aus richtig guten Zutaten aus der Region. Selbstverständlich beziehen wir unsere Lebensmittel von ausgesuchten Lieferanten aus Oberschwaben und dem Allgäu; Frische und Qualität sind somit garantiert.



Sie planen eine Veranstaltung? Ob Firmenjubiläum, Tagung, Weihnachtsfeier oder Hochzeit - im angegliederten Kurzentrum finden Sie für jeden Anlass den passenden Rahmen. Vom Penthouse mit einzigartigem Panoramablick über die lichtdurchflutete Schöttle Stube bis hin zum festlichen Ambiente im „Großen Saal“ bietet das hauseigene Tagungs- und Veranstaltungshaus in acht multifunktionalen Räumen Platz für bis zu 450 Personen. Gerne beraten wir Sie bei der Organisation Ihrer Veranstaltung - sprechen Sie uns an!

Nun wünschen wir Ihnen einen genussvollen Aufenthalt in unserem Haus und sind bei Fragen, Wünschen und Anregungen jederzeit gerne für Sie da.

Herzlichst,

Ihr Team vom Kurzentrum Bad Buchau

# Speisekarte

11.30 - 14 Uhr / 17.30 - 21 Uhr



## Aus dem Suppentopf

Tagessuppe	€ 3,20
Flädlesuppe	€ 3,60
Maultaschensuppe <sup>1,9</sup>	€ 3,90
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot	€ 4,50

## Vital und gesund

Ravioli „Gärtnerinnen Art“ (vegetarisch) Gefüllte Ravioli mit Gemüse, geschwenkt in Kräutersauce, dazu ein gegrillter Gemüsespieß, geröstete Sonnenblumen- kerne und Salat vom Buffet	€ 12,80
Gemüseragout „Napoli“ (vegan) frisches Gemüse in Tomatenpulpe mit gebratenem Tofu, gegrillte Zucchini, Gemüsereis und Salat vom Buffet	€ 12,80
Gemüse-Rösti Kartoffelrösti belegt mit geschwenktem Gemüse, Sauce Hollandaise, gratiniert mit Käse <sup>6</sup>	€ 9,80

# Speisekarte

11.30 - 14 Uhr / 17.30 - 21 Uhr

## Salate

- Salatteller „Federsee“** € 10,80  
Bunte Salatplatte mit kleinen Putenbruststeaks,  
Knoblauch-Dip und Bauernbrot
- Frische Salate vom Buffet** € 4,20

## Dazu empfehlen wir

- Kleines Schweinerückensteak (ca.150g)** € 5,80  
mit Kräuterbutter
- Kleines Putenbruststeak (ca.150g)** € 6,20  
mit glasierter Ananas
- Kleines Rumpsteak (ca.150g)** € 11,80  
mit grünem Pfeffer
- Gebackene Mozzarella-Sticks** € 4,50  
mit Chilisauce
- Gebratenes Rotbarschfilet** € 5,80



# Speisekarte

11.30 - 14 Uhr / 17.30 - 21 Uhr

## Schwäbisch gut

### „Herrgottsbscheißerle“

Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und Bratensauce,  
dazu schwäbischer Kartoffelsalat <sup>1,9</sup>

€ 7,90

### Maultaschen „Buchauer Art“

mit Schinken und Käse gratiniert, auf Tomatensauce,  
dazu Salat vom Buffet <sup>1,9</sup>

€ 8,90

### 1 Paar schwäbische Bratwürste

mit Bratensauce und Kartoffelsalat

€ 8,50

### Schwäbischer Mostbraten

vom Weiderind, in Mostrahmsauce, dazu Spätzle und  
buntes Gemüse

€ 12,90

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

nach Wunsch gebraten, Röstzwiebeln, Bratensauce,  
dazu Spätzle und Salat vom Buffet

€ 16,50

# Speisekarte

11.30 - 14 Uhr / 17.30 - 21 Uhr

## Was man immer wieder gerne isst

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites und Salat vom Buffet	€ 12,50
<b>Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> mit Pilzen in Rahmsauce, Spätzle und Salat vom Buffet	€ 12,80
<b>Moorbad-Teller</b> Schweinemedallions auf Pilzrahmsauce, dazu Spätzle und Salat vom Buffet	€ 14,90
<b>Gebratenes Zanderfilet „Cafe de Paris“</b> in Mandelbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet	€ 15,90
<b>Gebratenes Rotbarschfilet „Reichenauer Art“</b> serviert auf Kräutersauce, Schwenkgemüse und buntem Reis	€ 13,90
<b>Grillteller „Farmers Art“</b> kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute, gebratener Speck, Knoblauch-Dip, Pommes frites und Salat vom Buffet	€ 16,20
<b>Putenschnitzel „Roma“</b> gratiniert mit Tomaten und Mozzarella, auf Tomatensauce, gegrillte Zucchini und Röstitaler	€ 13,90
<b>Rumpsteak „Madagaskar“</b> nach Wunsch gebraten, mit grünem Pfeffer und Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Knoblauch-Dip	€ 16,80
<b>Buchauer Pfännle</b> (für 2 Personen) Medallions von Rind, Schwein und Pute, gegrillte Maultasche, serviert auf Spätzle, Rahmpilzen, buntes Gemüse, Schmelztomaten, Röstitaler, Pommes frites und Bratensauce	€ 31,80



# Vesperkarte

14 - 21 Uhr

<b>Tagessuppe</b>	€ 3,20
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Bauernbrot	€ 4,50
<b>Frische Salate vom Buffet</b>	€ 4,20
<b>1 Paar Saiten</b> mit Bauernbrot und Senf <sup>1,4,9</sup>	€ 3,60
<b>Wurst-, Schinken- oder Käsebrot</b> bunt garniert <sup>1,2,3,5,9</sup>	€ 5,40
<b>1 Paar schwäbische Bratwürste</b> mit Bratensauce und Kartoffelsalat <sup>1,4,9</sup>	€ 8,50
<b>Wurstsalat</b> reich garniert, mit Bauernbrot <sup>1,9</sup>	€ 6,60
<b>Schweizer oder Schwäbischer Wurstsalat</b> mit Bauernbrot <sup>1,9</sup>	€ 6,90
<b>Toast „Hawaii“</b> mit Schinken, Ananas und Käse überbacken <sup>1,3,9</sup>	€ 5,90
<b>Gebackener Camembert</b> mit fritierter Petersilie und Preiselbeeren	€ 5,90

# Vesperkarte

21 - 22 Uhr

## Für den kleinen Hunger zu später Stunde

<b>Tagessuppe</b>	€ 3,20
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Bauernbrot	€ 4,50
<b>Wurstsalat</b> reich garniert, mit Bauernbrot <sup>1,9</sup>	€ 6,60
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Bauernbrot <sup>1,9</sup>	€ 6,90
<b>Bunter Salatteller</b>	€ 4,20

Kleinere Portionen berechnen wir mit einer Differenz von € 1,50.



# Getränkekarte

## Aperitif

Aperol Spritz	0,25l	€ 4,50
Campari Soda	4cl	€ 4,00
Campari Orange	4cl	€ 4,50
Sherry (medium, dry)	5cl	€ 3,00
Martini (weiß, rosso, dry)	5cl	€ 3,00
Sekt (Hausmarke, trocken)	Glas 0,1l Flasche 0,75l	€ 2,90 € 17,50

## Alkoholfreie Getränke

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Pepsi Cola <sup>2, 3, 8</sup>	€ 1,70	€ 2,90
Mirinda <sup>1, 2</sup>		
Cola Mix <sup>1, 2, 8</sup>		
<b>Säfte</b>	€ 2,20	€ 3,70
Apfelsaft naturtrüb, Orange, Traube, Johannisbeere		
<b>Fruchtsaftschorle</b>	€ 1,70	€ 2,90
Apfelsaft naturtrüb, Orange, Traube, Johannisbeere		
Tafelwasser	€ 1,30	€ 2,00
Schweppes Bitter Lemon <sup>7</sup>	€ 2,30	
Krumbacher Gourmet (medium)	Flasche 0,5l Flasche 0,75l	€ 2,70 € 3,80
Krumbacher Gourmet (still)	Flasche 0,25l Flasche 0,75l	€ 2,20 € 3,80
Pepsi Cola light <sup>2, 3, 4, 8</sup>	Flasche 0,33l	€ 2,50



# Getränkekarte

## Biere

0,3l

0,5l

Schussenrieder

Export vom Fass

€ 2,20

€ 3,20

Hefeweizen vom Fass

€ 2,20

€ 3,20

Pils vom Fass

€ 2,60

Dunkles Hefeweizen

€ 3,20

Naturtrüb N°1

€ 3,20

Radler

€ 2,20

€ 3,20

Schussentaler alkoholfrei

€ 3,20

Hefeweizen alkoholfrei

€ 3,20

Farny

Kristallweizen

€ 3,20

# Getränkekarte

## Weine aus ökologischem Anbau

**0,25l**

### Zähringer Gutswein Grauburgunder ECOVIN

€ 5,90

Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Zähringer,  
trocken, rund, harmonisch, Baden

### Zähringer Gutswein Spätburgunder ECOVIN

€ 5,90

Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Zähringer,  
trocken, feine Struktur, Beerenaromen, Baden

## Weißweine

**0,25l**

### Hausschoppen

€ 3,80

Schwäbischer Landwein, halbtrocken, Württemberg

### Edenkobener Riesling

€ 4,20

Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Edenkoben,  
halbtrocken, gefällig, Pfalz

### Verrenberger Riesling Fürstenfass

€ 4,60

Qualitätswein, Erz. Abf. Weinkellerei Hohenlohe,  
trocken, frisch, anregende Säure, Württemberg

### Freiburger Weißburgunder

€ 4,60

Qualitätswein, Erz. Abf. Badischer Winzerkeller,  
trocken, feine Frucht, Baden

### Meersburger Müller-Thurgau

€ 4,60

Qualitätswein, Staatsweingut Meersburg,  
trocken, saftig, Baden/Bodensee

### Augustiner Konvent Grüner Veltliner

€ 4,20

Qualitätswein, Stiftsweingut Klosterneuburg,  
trocken, belebende Säure, Österreich



# Getränkekarte

## Roséweine

**0,25l**

### Rosato del Veneto

€ 4,20

Landwein, Gambellara, Weinkellerei Zonin,  
trocken, zart fruchtig, leicht, Italien

### Munzinger Attilafelsen Spätburgunder Weißherbst

€ 4,60

Qualitätswein, Erz. Abf. Badischer Winzerkeller,  
halbtrocken, zart duftend, Baden

## Rotweine

**0,25l**

### Hausschoppen

€ 3,80

Schwäbischer Landwein, halbtrocken, Württemberg

### Zweigelt Markgraf

€ 4,30

Qualitätswein, Stiftsweingut Klosterneuburg,  
trocken, weich, rund, Österreich

### Kiechlinsberger Spätburgunder

€ 4,60

Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Königschaffhausen,  
halbtrocken, feines Brombeeraroma, Baden

### Merlot del Veneto

€ 4,20

Landwein, Gambellara, Weinkellerei Zonin,  
trocken, weich, rund, Italien

### Löwensteiner Wohlfahrtsberg Trollinger mit Lemberger

€ 4,60

Qualitätswein, Erz. Abf. Winzer vom Weinsberger Tal,  
trocken, feine Frucht, Württemberg

### Heilbronner Stiftsberg Trollinger

€ 4,60

Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Heilbronn,  
halbtrocken, vollmundig, Württemberg

# Getränkekarte

## Spirituosen

2cl

Moorlikör	35 %	€ 2,20
Obstler	38 %	€ 2,00
Südtiroler Williams Birne	40 %	€ 2,50
Himbeergeist	40 %	€ 2,50
Grappa	40 %	€ 3,50
Asbach Uralt	38 %	€ 2,80
Hennessy	40 %	€ 4,00
Ramazzotti	30 %	€ 2,50
Jägermeister	35 %	€ 2,50
Jim Beam	40 %	€ 5,50

### Hinweis für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Sollten Sie an Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien leiden, so können Sie gerne unsere Informationsmappe mit den Produktspezifikationen einsehen. Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter darauf an.

### Legende

1 = mit Konservierungsstoffe  
2 = mit Farbstoff  
3 = Antioxidationsmittel

4 = mit Saccharin  
5 = mit Phosphat  
6 = geschwefelt

7 = chininhaltig  
8 = koffeinhaltig  
9 = mit Geschmacksverstärker



# Getränkekarte

## Spezialitäten von Jakobs Kaffee

Milchkaffee		€ 3,10
Latte Macchiato im Glas		€ 3,30
Cappuccino mit Milchschaum/Sahne		€ 3,30
Espresso		€ 2,10
Doppelter Espresso		€ 3,80
Schümlikaffee	Tasse	€ 2,30
Heiße Schokolade mit Sahne	Pott	€ 3,30
Kaffee	Tasse € 2,10	Pott € 3,90
Kaffee Hag (koffeinfrei)	Tasse € 2,10	Pott € 3,90

## Meßmer-Teespezialitäten im Pyramidenbeutel

Earl Grey „Blue“	Glas	€ 2,40
Grüntee „Lung Ching“		
Kamille		
Sencha „Zitrone-Malve“		
Hibiskus-Cranberry		
Nana-Pfefferminze		

# Kurzentrum

---

## **Unsere Öffnungszeiten:**

Montag bis Freitag 11 - 22.30 Uhr  
Samstag 11 - 23.30 Uhr  
Sonntag 11 - 22.30 Uhr  
*Kein Ruhetag*

## **Reservierung & Kontakt:**

Moor-Heilbad Buchau gGmbH  
Café-Restaurant Badstube  
Am Kurpark 1  
88422 Bad Buchau

Fon 07582 800-1247  
Fax 07582 800-1349  
info@gesundheitsbad.de  
www.gesundheitsbad.de