

Herzlich Willkommen
im Restaurant „Celsius“
in der Franken-Therme Bad Windsheim.

Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch in unserem Restaurant
und wünschen Ihnen einen angenehm entspannten
und erholsamen Aufenthalt bei uns.
Wir werden alles für Ihre Zufriedenheit tun
und stets auf Ihr Wohl bedacht sein.

Wir sind täglich von 9:00 Uhr bis 22:00 Uhr für Sie da
und unsere Küche hat von 11:00 Uhr bis 21:30 Uhr geöffnet!

Wir bereiten Ihre Speisen stets frisch,
mit Produkten aus der Region für Sie zu.
Sämtliche Fleisch und Wurstwaren stammen aus eigener Herstellung.
Wir produzieren täglich frisch für Sie,
in der Metzgerei unseres Stammhauses in Steinach,
dem „Landgasthof Sämann“.

Immer eine gute Idee, unser Geschenkgutschein!

Schenken Sie Ihren Lieben einen Gutschein für schöne Stunden bei uns.
Sie bestimmen den Betrag, den Rest erledigen wir.
Sprechen Sie uns an, wir sind Ihnen gerne behilflich!

Ihr Team Celsius
und Ihre Familie Sämann



Der leckere Start in den Tag
in der Franken-Therme,
Frühstück im Celsius

Schnelles Frühstück

Ein frisches Croissant mit Butter
und ein Haferl Kaffee ^{2,10}
€ 3,60

Klassisches Frühstück

Zwei Brötchen, Salami, Kochschinken und Käse,
Marmelade und Butter,
ein Haferl Kaffee und ein Glas Orangensaft 0,1 l ^{1,2,9,10}
€ 6,80

Grobes Frühstück für den großen Hunger

Zwei Brötchen, ein Croissant,
Salami, Kochschinken und Käse,
Marmelade, Honig, Nutella und Butter,
Rühr- oder Spiegelei,
ein Haferl Kaffee und ein Glas Orangensaft 0,1 l ^{2,9,10}
€ 8,80

Herzhaftes Frühstück

Drei Rühr- oder Spiegeleier
mit gebratenen Speckstreifen,
dazu frisches Baguette oder Brötchen, Butter,
und ein Haferl Kaffee ¹¹
€ 7,80

Breze € 1,20

Butterbreze € 1,50

Sie können bei uns täglich von 9:00 - 11:00 Uhr frühstücken!

Extras zu je € 0,50 : Nutella / Honig / 5 Min. Ei

Vorspeisen

Zart geräucherte Forellenfilets
mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet 2,5
€ 8,80

Norwegischer Räucherlachs
mit drei Reibekuchen und Sour Crème 2
€ 8,90

Tomaten mit Mozzarella,
Olivenöl und frischem Basilikum
€ 6,90

Ofenfrische Folienkartoffel
mit Sour Crème und Salatbouquet
€ 5,20

Knackig frische Salate

Bunter Salatteller
mit Streifen von der Hähnchenbrust
€ 8,90 *

Blattsalate mit Tomatenspalten und gebratenen Champignons,
Lauchzwiebeln und Balsamicodressing 1
€ 7,90 *

Große Salatplatte
mit gekochtem Schinken und Käse
€ 8,90 *

Salat - Garnelen
Salatteller mit fünf, in Kräuterbutter gebratenen Garnelen
€ 9,50 *

Salatteller mit geräuchertem Lachs
€ 8,90

Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir Ihnen frisches Baguette!
Unsere Salate servieren wir Ihnen mit hausgemachtem Essig-Öl und Joghurtdressing!

Suppen

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen,
Knoblauch Croûtons und frischem Baguette
€ 3,80

Rinderbouillon mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen
und frischem Baguette
€ 3,60

Hausgemachte Gulaschsuppe
mit Bauernbrot
€ 4,80

„Pasta Pasta“
Nudelgerichte, auch vegetarisch

Tomatentagliatelle
mit gebratenem Muschelfleisch in Weißwein-Kräutersauce
und Beilagensalat
€ 9,80 *

Spaghetti Bolognese
mit Beilagensalat
€ 8,50 *

Spaghetti in Schinken - Sahnesauce
mit Beilagensalat
€ 8,50 *

Tortellini „Tricolore“
mit Frischkäse Füllung, in Käse-Sahnesauce
und Beilagensalat
(vegetarisch)
€ 9,60

Spaghetti „aglio olio“
in Olivenöl mit Knoblauch geschwenkt,
und Beilagensalat
(vegetarisch)
€ 7,80 *

Fischgerichte

Gedünstetes Lachsfilet
an Blattspinat
mit Reismudeln
€ 12,50

Frisch geräucherte Forelle,
warm serviert,
mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich
und Salatbouquet
€ 9,80

Garnelen-Zitronengrasspieß,
Garnelen auf einen Zitronengrashalm gespießt und gebraten,
an Weißwein-Kräutersauce mit Reismudeln
und Beilagensalat
€ 12,80

Matjesfilet
nach „Hausfrauen Art“
mit Salzkartoffeln 2,5
€ 8,80

Fleischgerichte

Rumpsteak (250 g) vom Angusrind,
mit buntem Pfeffer und Kräuterbutter,
einer ofenfrischen Folienkartoffel mit Sour Crème
und Beilagensalat
€ 16,80

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Kartoffelsalat oder Pommes frites
und Beilagensalat
€ 9,20 *

Fein mariniertes Schweinenackensteak
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat 2
€ 9,20

Zartes Hähnchenbrustfilet
in Champignonsauce mit Tomatentagliatelle
und Beilagensalat
€ 10,80

Deftiges Putengulasch
mit Reismudeln und Beilagensalat
€ 9,50 *

Fränkischer Schweinebraten
mit Knödel und Beilagensalat
€ 9,80 *

Herzhafter Sauerbraten
mit Knödel und Beilagensalat
€ 10,80 *

Tafelspitz vom fränkischen Weiderind,
mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Preiselbeeren 2,5
€ 10,80 *

Ein Paar hausgemachte, fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut und Brot oder mit Kartoffelsalat
€ 6,50

Vesper und Kalte Gerichte

„Bayrischer“ Wurstsalat
(hausgemachte Lyoner)
und Bauernbrot 3,9
€ 6,50

„Schweizer“ Wurstsalat
(Lyoner mit Käsestreifen)
und Bauernbrot 3,9
€ 7,50

Ein Paar hausgemachte,
geräucherte fränkische Bratwürste,
(kalt serviert)
mit Meerrettich und Bauernbrot 9
€ 4,80

Schinken-Käse Baguette
mit gekochtem Schinken und Käse, Blattsalat, Tomaten und Gurke 11
€ 4,50

Salamí Baguette
mit Salamí, Blattsalat, Tomaten und Gurke
€ 4,50

Lachs Baguette
mit geräuchertem Lachs, Zwiebeln und Blattsalat
€ 5,--

Currywurst
mit Pommes frites
€ 7,80

Ein Paar hausgemachte Wienerle
mit Brot und Senf 9
€ 3,80

Ein Paar hausgemachte Wienerle
mit Pommes frites
€ 5,80

Dessert

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce 2,8
€ 4,20

Heißer Apfelstrudel
mit einer Kugel Vanilleeis
und Sahne 2,8
€ 4,70

Zwei Pfannkuchen
mit Blaubeerfüllung,
einer Kugel Vanilleeis
und Sahne 2,8
€ 4,50

Drei Reibekuchen
mit Apfelmus
€ 4,20

Diverse Torten
je nach Tagesangebot 8
€ 2,80

Diverse Kuchen
je nach Tagesangebot 8
€ 2,40

Bienenstich
€ 3,--

Oder lassen Sie sich von unserer Eis Karte verführen!

Liebe Gäste,

wir dürfen Sie noch darauf hinweisen,
dass Sie als Badegast, im Badbereich des „Celsius“,
ab einem Verzehr von

7,50 € pro Person

eine Zeitgutschrift von 1/2 Stunde Badezeit erhalten!

Mit * gekennzeichnete Gerichte,
erhalten Sie auch als Seniorenportion.

Unsere Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

- 1 = Farbstoffe
 - 2 = Konservierungsstoffe
 - 3 = Antioxidationsmittel
 - 4 = Geschmacksverstärker
 - 5 = Schwefeloxid
 - 6 = Eisensalze
 - 7 = Stoffe zur Oberflächenbehandlung, z.B. gewachst
 - 8 = Süßstoffe
 - 9 = Phosphate
 - 10 = Coffein
 - 11 = Nitritpökelsalz
-



Landgasthof Sämann GmbH – Bahnhofstrasse 18 – 91605 Steinach bei Rothenburg o. d. T.

Tel: 09843 / 937-0 - Fax: 09843 / 937-222

mail: info@landgasthof-saemann.de - web: www.landgasthof-saemann.de

Geschäftsführer: Heidrun Sämann und Herbert Gimpl

Handelsregister Fürth: HRB 10067 – Str.nr.:203/137/00268
