

Grußwort

Ich möchte Ihnen ein wenig von der Geschichte erzählen, die mich dazu bewegt hat, unser Kur- und Heilbad so zu gestalten, wie Sie es heute erleben dürfen.

Als ich die traditionsreichen Albthermen übernommen habe, begegnete ich einem Haus, das den Charme einer längst vergangenen Epoche in sich trug – so, als hätten die großen Ikonen der 50er Jahre eben erst die Badehalle verlassen.

Ein stilles Leuchten lag in den Räumen, ein Hauch der heilen Welt unserer Eltern und Großeltern, der mich vom ersten Augenblick an berührte.

Mit großer Leidenschaft für Gestaltung wurde es mein Wunsch, diese Nostalgie nicht nur zu erhalten, sondern ihr eine neue, zeitgemäße Eleganz zu verleihen. Jedes Detail, jede Linie, jedes Arrangement sollte diese besondere Atmosphäre weitertragen – wie ein feines Echo jener *Jahre des Aufbruchs und des Wirtschaftswunders*. Auch unsere Küche und sogar der Schaumwein in der Sektschale sind liebevolle Verbeugungen vor dieser Epoche, in der *Genuss noch ein Versprechen war, das man ernst nahm*.

Da unser Thermalwasser ohnehin in seiner Qualität kaum zu übertreffen ist und unsere Saunen wie Dampfbäder bereits pure Entspannung schenken, wuchs in mir ein weiterer Anspruch: eine ehrwürdige Kulinarik zu schaffen, die genau dieses Erlebnis vollendet. Eine Küche, die den Aufenthalt so rund macht, dass der Gedanke an ein anderes Restaurant schlicht verblasst. Wir wollten ein Ort sein, an dem Sie bleiben können – *im Bademantel, im Moment, ganz bei sich*.

Unser schwäbischer Kartoffelsalat wird mit jener Sorgfalt zubereitet, die Tradition verlangt; unsere Bratensoße entsteht aus Knochen, Kräutern und vor allem Zeit – jenem wichtigsten aller Zutaten. Und besonders stolz bin ich auf die Kuchen unserer urschwäbischen Konditorei. Vielleicht liegt es daran, dass ich selbst Sohn eines gelernten Konditors aus dem Egerland bin: *Die Liebe zum Backen und Kochen, ist mir gleichsam in die Wiege gelegt worden*.

Zum Abschluss möchte ich Ihnen danken – für Ihre Zeit, Ihr Vertrauen und Ihre Offenheit. Ich wünsche Ihnen einen Aufenthalt, welcher mehr ist als eine Pause: *ein sanftes Eintauchen in einen Augenblick einer heilen Welt, wie eine Zeitreise* – voller Wärme, Genuss und wohltuender Ruhe. Verbunden aber mit dem Gefühl, einer vertrauten Erinnerung an gute Tage.

Mit herzlicher Verbundenheit,

Uwe Sandner

Geschäftsführer & Inhaber
AlbThermen Bad Urach



Tageskarte

AlbThermen

— BAD URACH —

Zeitreise in eine heile Welt



Drei Schwabenteller

Fleischküchle mit Soss,
Maultäschle mit Kartoffelsalat,
Käsespätzle

€ 26,90



Schnitzel

mit Spätzle und Soss
nur am Wochenende

€ 18,90





Salate

Minnesänger 13,40

Bunter Salatteller mit frischen saisonalen
Gemüsebeilagen, hausgemachtem Kartoffelsalat,
gekochtem Ei und frischem Brot

Gräfin Agnes 15,40

Bunter Salatteller mit frischen saisonalen
Gemüsebeilagen, mediterranen Oliven, Hirtenkäse,
milder Peperoni und frischem Brot

Herzog Eberhard 19,90

Bunter Salatteller mit frischen saisonalen
Gemüsebeilagen, hausgemachtem Kartoffelsalat,
gekochtem Ei, gebratenen
Hähnchenstreifen und frischem Brot

Bernardi 22,60

Grüner Salat mit Tomaten, Radieschen,
dazu Lachs, Crevetten, Parmaschinken
mit Lachskaviar-Topping und Baguette

Bürgermeister 21,20

Bunter Salatteller mit frischen saisonalen
Gemüsebeilagen, dazu in Olivenöl gebratene
Riesengarnelen und frisches Brot

Nicodemus 18,40

Bunter Salatteller mit frischen saisonalen
Gemüsebeilagen, mediterranen Oliven, Thunfisch,
milder Peperoni und frischem Brot

Beilagensalat 6,50

Bunter Salatteller mit frischen saisonalen
Gemüsebeilagen und hausgemachtem Kartoffelsalat

Brotvariationen mit Butter 5,50

Zur Auswahl:

Unser schwäbisches Hausdressing, Joghurtdressing oder Balsamico.

Alle Salate auf Wunsch mit frischen Zwiebeln.





Aus'm Ländle

ALB-KARTOFFEL Tante Paula 11,90

Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark
und kleinem Salatbouquet

ALB-KARTOFFEL alb-fit 14,90

Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark und
Hähnchenstreifen und kleinem Salatbouquet

ALB-KARTOFFEL Mömpelgard 18,90

Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark und
Riesengarnelen und kleinem Salatbouquet

Wurstsalat 14,70

- ★ Klassisch
- ★ Schwäbisch
- ★ mit Käse

Mama's Rindfleischsalat 17,90

Tafelspitz, rote Paprika, Zwiebeln, Staudensellerie
und Kirschtomate mit frischem Bauernbrot

Sandner's schwäbische Fleischküchle . 18,50

zwei Stück mit Kartoffelsalat
auf Wunsch mit Bratensoße

Oma Aloisia's Gulasch 20,90

aus dem Backofen mit breiten Nudeln und
gemischtem Salat

Schweinebraten 20,90

aus dem Backofen mit herzhafter Soße,
Kartoffelknödeln und Krautsalat

Metzgers Maultaschen 18,50

an Zwiebelschmelze mit hausgemachtem
Kartoffelsalat

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ 17,90

mit Pellkartoffeln und Joghurt-Apfel-Dressing

Uracher Ochsenlinsen 18,90

mit Rinderwurst und schwäbischen Spätzle



Aus'm Ofen & hausg'machte Pizza



Pizza – Margherita 12,20

reiner Genuss aus dem Pizzaofen mit fruchtiger
Tomatensoße, Edamer, Mozzarella und Basilikum



Pizza – Schinken 13,90

flaumiger Pizzateig belegt mit fruchtiger
Tomatensoße, feinem Schinken, Mozzarella und Edamer

Pizza – scharfe Salami 14,20

mit fruchtiger Tomatensoße, Salami,
scharfer Peperoni sowie Mozzarella und Edamer



Pizza – Nicodemus 15,40

mit fruchtiger Tomatensoße, Edamer, Mozzarella,
Basilikum, Thunfisch und Zwiebeln

Albnatura Pizza – Vegetarisch 14,50

mit fruchtiger Tomatensoße, Paprika,
Mais, Zwiebeln und Gorgonzola

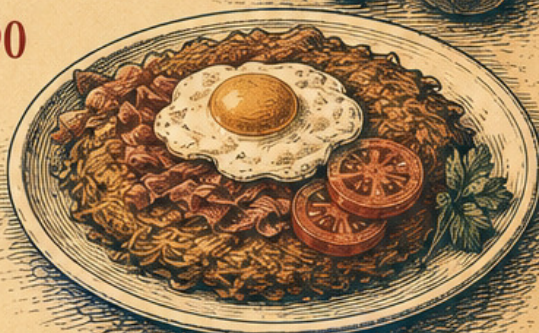


Opa Hugo Pizza – Sardellen 15,40

mit fruchtiger Tomatensoße, Sardellen, Oliven,
Edamer, Mozzarella und Basilikum

Alb-Thai Pizza *sehr scharf* 16,90

mit Kuoblauch, Edamer, Mozzarella, Mais, Sweetsoy-Sauce, Chili,
Garnelen, Limetten, Zwiebeln, Ingwerpulver, Basilikum



Gerösteter Kartoffelpuffer 14,90

mit Käse überbacken, Tomaten, Spiegelei
und knusprigem Speck

Vegetarischer Kartoffelpuffer 13,50

mit Mozzarella und frischen Tomaten

Käsespätzle 16,20

schwäbische Spätzle in herzhafter, geschmolzener
Käsevariation (Emmentaler, Bergkäse)
und gerösteten Zwiebeln





Suppen & Nudeln

Hausgemachte Tagessuppen 6,90
mit frischem Brot

**Pasta wahlweise mit
Hackfleisch-Tomatensoße und** 13,90
frisch geriebenem Hartkäse

**Tomatensoße und frisch
geriebenem Hartkäse** 12,90

**Räucherlachs mit leckerer
Lauch-Sahnesoße** 18,90

**Garnelen in Knoblauch
gebraten und Tomatensoße** 21,20



Desserts

Kuchen 4,20
Diverse frisch gebackene Kuchen
aus der Vitrine (Tagesangebot)

Apfelstrudel 9,30
mit Vanilleeis und Sahne

Vanilleeis 7,50
mit heißen Himbeeren

Pfirsich Melba 7,50

Panna Cotta 7,90
mit Himbeersoße

Albnatura-Eis-Becher
Feinstes Schokoladeneis, eingemachte Früchte,
mit Sahne 8,50
mit Kirschwasser 9,90



Mit Liebe gemacht
– wie bei Oma



Alkoholfreie Getränke

Bionade Holunder 0,33l	4,20
Coca-Cola 0,2l	3,30
Coca-Cola 0,4l	4,20
Fanta 0,2l	3,30
Fanta 0,4l	4,20
Mezzo Mix 0,2l	3,30
Mezzo Mix 0,4l	4,20
Tafelwasser 0,2l classic / still	2,50
Tafelwasser 0,4l classic / still	3,20
Mineraldrink 0,4l	4,10
Apfelsaft oder Maracujasaft 0,2l	3,50
Apfelsaft oder Maracujasaft 0,4l	5,20
Schwarzer Johannisbeernektar 0,2l	3,50
Schwarzer Johannisbeernektar 0,4l	4,80
Rhabarbernektar 0,2l	4,40
Rhabarbernektar 0,4l	5,90
Saftschorle versch. Sorten 0,2l	3,20
Saftschorle versch. Sorten 0,4l	4,70
Elephant Bay, versch. Sorten 0,33l	4,20



Biere

Weihenstephaner Weizen Hefe 0,5l	5,20
Sanwald Kristallweizen 0,5l	4,70
Sanwald Sportweizen alkoholfrei 0,5l	4,70
Hirsch Sport Weiße – leicht 0,5l	4,70
Dinkelacker Pils 0,33l	4,50
Schwaben Bräu „Das Echte“ 0,5l	4,70
Dinkelacker Naturradler 0,33l	4,50
Schwaben Bräu Naturradler alkoholfrei 0,33l	4,50
Wulle 0,33l	4,50



Auf Ihr Wohl und eine schöne Zeit!



Kaffee-Spezialitäten

Tasse Kaffee klein 3,70
Schwarzer Kaffee

Tasse Kaffee groß 4,30
Schwarzer Kaffee

Espresso 2,80
Schwarzer Kaffee

Espresso doppelt 3,80
Schwarzer Kaffee

Espresso Macchiato 3,60
Schwarzer Kaffee mit aufgeschäumter Milch

Cappuccino 4,60
Italienischer Kaffee mit aufgeschäumter Milch

Großer Milchkaffee 4,70
großer Kaffee mit aufgeschäumter Milch

Latte Macchiato 4,70
Große Portion geschäumte Milch mit einem Espresso

Milchshake 7,20
Kalte Milch mit Sirup nach Wahl. Kokos, Mandel oder Vanille

Choccocino 4,70
Milch, Kakaopulver, Espresso und Milchschaum

Eiskaffee 7,20
Kaffee mit Milch mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahnehaube

Heiße Schokolade 4,30
Milch, Kakaopulver und Sahnehaube

Glas Tee 3,50
Schwarztee, Grüner Tee, Kräutertee und Früchtetee
Bitte fragen Sie direkt bei unserem Servicepersonal.



*Allergene und Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte
aus dem separaten Ordner.*

*Fast alle Kaffeegetränke auch
entkoffeiniert möglich.*



Qualitätsweine

Baden-Württemberg

Metzinger Hofsteige Schwarzriesling 0,25l	7,20
Metzinger Hofsteige Müller-Thurgau 0,25l	6,90
Metzinger Hofsteige Schiller 0,25l	6,90
Weinschorle 0,25l	4,90

Italien - Sizilien

Primitivo Ca Vivaci 0,25l	7,40
Chardonnay & Pinot Grigio Ca Vivaci 0,25l	7,40

Flaschenweine

Italien - Sizilien

Primitivo Ca Vivaci 1l	28,00
Chardonnay & Pinot Grigio Ca Vivaci 1l	28,00

Secco

Fürstenfass Cuvée 0,1l	4,90
Cleebronner Prosecco rosé 0,1l	4,90
Be berry Fruchtsecco 0,2l	7,30

Sekt und Champagner

Fürstenfass Cuvée Sekt trocken 0,75l	26,00
Moët Champagner Piccolo 0,2l	42,00
Moët Champagner 0,75l	85,00

*Zum Wohl und genießen Sie
die schönen Momente.*

Longdrinks und Spirituosen



Aperol Spritz	8,20
Campari Orange	8,20
Schnaps 2 cl (je nach Vorrat)	3,70
Marillenbrand	3,99



*Diese Getränke erhalten Sie in unserem Kühlschrank
am Treppenaufgang als 0,5 Liter PET-Flasche:*

Ensinger Sport Medium, Classic, still	3,40
Ensinger ACE Orange	4,30
Ensinger Sport Iso Grape	4,30
Ensinger Apfelschorle Direktsaft	4,30
Ensinger Apfel-Johannisbeer Schorle	4,30
Coca Cola, Cola light, Cola zero	4,20
Fanta	4,20
Mezzo Mix	4,20



♥ *Alle unsere Gerichte sind mit Liebe und Geduld
in unserer eigenen Küche zubereitet!* ♥

Weitere Angebote leckerer Speisen
finden Sie auf der Infotafel an der Theke.

Bitte geben Sie Ihre Bestellung an unserer Theke auf.

Wir haben Selbstbedienung.

Für die Rückgabe des gebrauchten Geschirrs, Gläser und Flaschen
benutzen Sie bitte unsere praktischen Geschirrwagen.

Bargeldlos bezahlen – wir buchen alles auf Ihr Chiparmband.

~~~~~ Allergene und Inhaltsstoffe entnehmen  
Sie bitte aus dem separaten Ordner. ~~~~~



*Danke, dass Sie da sind!*



Genuss  
Gemeinschaft  
Gastfreundschaft







# Cocktails

## mit Alkohol



**Pina Colada** ..... 10,80

Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

**Sex on the Beach** ..... 10,80

Wodka, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft,  
Lime Juice, Peach Cranberry

**Mai Tai** ..... 10,80

Rum, Apricot, Orangensaft, Mandelsirup,  
Lime Juice, Ananassaft

**Cuba Libre** ..... 10,80

Rum, Lime Juice, Cola

**Hurricane** ..... 10,80

Rum, Lime Juice, Grenadine, Zitronensaft,  
Maracujanektar, Orangensaft

**Long Island Ice Tea** ..... 10,80

Wodka, Gin, Rum, Triple Sec, Lime Juice,  
Zitronensaft, Cola

**Tequila Sunrise** ..... 10,80

Tequila, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft

**Swimming Pool** ..... 10,80

Wodka, Rum, Kokossirup, Sahne, Blue Curacao,  
Orangensaft, Ananassaft

**Pablo Escobar** ..... 10,80

Wodka, Rum, Apricot, Mandelsirup, Grenadine,  
Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar







# Cocktails

## ohne Alkohol



### Gecko ..... 8,80

Lime Juice, Blue Curacao-Sirup, Maracujasaft,  
Orangensaft

### Paradise Dream ..... 8,80

Grenadine, Lime Juice, Sahne, Ananassaft,  
Maracujanektar

### Sunrise ..... 8,80

Mandelsirup, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft, Maracujanektar

### Wake Up ..... 8,80

Mandelsirup, Zitronensaft, Orangensaft,  
Maracujanektar

### Beach Cooler ..... 8,80

Kokossirup, Blue Curacao-Sirup, Zitronensaft,  
Ananassaft, Orangensaft

### Coconut Kiss ..... 8,80

Kokossirup, Sahne, Grenadine, Ananassaft

### Florida ..... 8,80

Kokossirup, Grenadine, Zitronensaft,  
Orangensaft, Maracujanektar

### Fruit Punch ..... 8,80

Zitronensaft, Lime Juice, Orangensaft,  
Maracujanektar

