

Willkommen im Hotel Thum

SPRITZIGES:

Aperol Spritz ¹ : Aperol, Sekt, Soda, Orange, Eiswürfel	0,2 l	6,00
Hugo: Holunderblüten-Sirup, Sekt, Sodawasser, Limette, Minze, Eiswürfel	0,2 l	6,00
Lillet Vive: 5 cl Lillet Blanc, 10 cl Tonic Water, Eiswürfel, Gurkenscheibe	0,2 l	6,00

Kalte Vorspeisen:

Gemischter Salatteller Rohkost- und Blattsalate vom Saison-Markt mit Hausdressing		5,50
Ein Stück junge milde Holländische Matjesfilet ² reichlich garniert mit Zwiebelringe, Sahnemeerrettich, Butter und Brot		8,50
Rindercarpaccio von der Argentinischen Steakhüfte an einem knackigen Salatbouquet, Parmesan und Balsamico ²		13,80

Suppen:

Tagessuppe		5,00
Tasse Eierflädlesuppe mit Schnittlauch		6,50
Thum's Maultasche in der Fleischbrühe		6,80

Stand: 27.08.2021

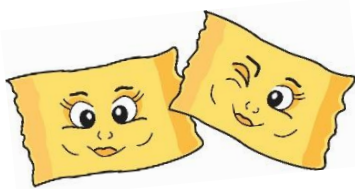
Hauptgerichte:

Schweinerückensteak vom Grill an Champignonrahmsoße und Eierspätzle	17,00
Balinger Leibgericht Schweinelendchen, Maultasche an Champignonrahmsauce, Eierspätzle und Schupfnudeln	18,00
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Allgäuer Käsefüllung und Schinken und Pommes frites ^{2,3,4}	18,00
Wiener Schnitzel zartes Kalbsschnitzel paniert, goldgelb gebraten mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	22,00
Thums Zwiebelrostbraten an einer kräftigen Jus und Bratkartoffeln	23,00

Vegetarische Gerichte:

Schwäbische Käs'Spätzle ¹ Eierspätzle mit würzigem Käse überbacken, Röstzwiebele und Salatteller	13,00
Zwei Stück Gemüseaultaschen an Tomatensauce und Gemüse der Saison	14,00

Stand: 27.08.2021



Thums Maultaschen

Die schwäbische Teigtaschenspezialität besteht aus einer feinen Füllung aus Fleisch, Brötchen, Eiern, Spinat, Zwiebeln, Petersilie, Lauch und Gewürzen, umgeben von feinem Nudelteig.

Thum's Maultaschen als Vorspeise:

Eine Maultasche in der Fleischbrühe



6,80

Schwäbisches Versucherle

Maultäschle mit Speck-Zwiebelschmelze und einem Löffel Kartoffelsalat ⁴

8,00

Hauptgerichte:

Zwei Maultaschen in der Fleischbrühe „Schwabenstolz“ und Kartoffelsalat ⁴		12,00
Drei Maultaschen in der Fleischbrühe und Salatteller		15,00
Maultaschen mit Speck, Zwiebelschmelze und Salatteller	2 Stück	12,80
	3 Stück	15,00
Zwei Maultaschen „Hanoi“ rassig mit Asiasoße und Salatteller ²		14,80
Zwei Maultaschen geröstet mit Ei und Salatteller		14,50
Maultaschen in brauner Butter und Salatteller	2 Stück	14,00
	3 Stück	15,00
Maultaschen mit Käsecreme im Ofen überbacken und Salatteller	2 Stück	14,00
	3 Stück	15,00
Maultaschen an Champignonrahmsauce und Salatteller	2 Stück	14,80
	3 Stück	15,80
Thums gemischter Maultaschenteller und Salatteller	3 Stück	16,00

Stand: 27.08.2021

Entdecke Dein Herz für Salat:

Super-Food-Salat Vegetarisch Knackige Blattsalate mit Quinoa, Sonnenblumenkerne, Cherrytomaten, Rote Beete, Gurke, raffiniert zubereitet	12,50
Super-Food-Salat mit lauwarmen Maultaschenstreifen Knackige Blattsalate mit Quinoa, Sonnenblumenkerne, Cherrytomaten, Rote Beete, Gurke, raffiniert zubereitet	14,00
Super-Food-Salat mit Argentinischen Rumpsteak Knackige Blattsalate mit Quinoa, Sonnenblumenkerne, Cherrytomaten, Rote Beete, Gurke, raffiniert zubereitet	21,00
Super-Food-Salat mit gebratenen Riesengarnelen Knackige Blattsalate mit Quinoa, Sonnenblumenkerne, Cherrytomaten, Rote Beete, Gurke, raffiniert zubereitet	21,00

Fisch-Spezialitäten:

Zwei Stück milde Matjesfilets mit grünen Speck-Bohnen ^{2,3} und Petersilienkartoffeln	14,80
drei Stück	16,00
Zwei Stück milde Matjesfilets „Hamburger Art“ (Apfel-Rahm-Soße) ^{2,3} und Petersilienkartoffeln	14,80
drei Stück	16,00

Catch of the day – Fang des Tages

dazu Gemüse der Saison und Petersilienkartoffele Tagespreis

Stand: 27.08.2021

Speisekarte für unsere kleinen Gäste:

Pauli: Portion Pommes frites mit Ketchup ¹	4,00
Super Maus: Portion Eierspätzle mit Rahmsauce	5,00
Dino: Eine Maultasche in der Fleischbrühe	6,00
Käpt'n Blaubär: Fischstäbchen mit Kartoffelsalat ⁴	6,80
Max & Moritz: Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup und zur Belohnung ein Dessert ^{1,2}	9,50
Expertenteller Aladin: Zwei Stück Schweinelendchen an Rahmsauce und hausgemachte Eierspätzle und zur Belohnung ein Dessert ^{1,2}	9,80

Für unsere Vesperfreunde:

Bauernbrot mit gekochtem Saftschinken ^{2,3,4}	7,00
Portion gekochter Saft-Schinken ^{2,3,4} auf dem Holzbrett mit Butter und Bauernbrot	9,50
Bauernbrot mit Schwarzwälder Schinken ^{2,3}	8,00
Portion Schwarzwälder Schinken auf dem Holzbrett mit Butter und Bauernbrot ^{2,3}	9,80
Schwäbischer Wurstsalat: mit Käse und Schwarzwurst dazu Bauernbrot ^{2,3}	9,00
Schweizer Wurstsalat mit Käse und dazu Bauernbrot ^{2,3}	9,00
Portion Bratkartoffeln zum Wurstsalat	3,50
Thums Vesperteller mit Bauernbrot ^{2,3}	9,80

Käse:

Bauernbrot mit Schweizer Käse	7,50
Gemischte Käseplatte mit Butter und Brot	11,50

Stand: 27.08.2021

Desserts:

Unsere Eissorten:

Preis pro Solokugel:	Crème Vanilla (<i>GLUTENFREI</i>)	2,20
	Chocolate Chips (<i>GLUTENFREI</i>)	2,20
	Strawberry (<i>GLUTENFREI</i>)	2,20
Preis pro Solokugel:	Coconut Crisp	2,50
	Maple Walnuts (<i>GLUTENFREI</i>)	2,50
	Sorbert (<i>LAKTOSEFREI, GLUTENFREI, VEGAN</i>)	2,50
Preis pro Portion Sahne		0,80

Für unsere kleinen Gäste:

Eine Kugel Eis nach Wahl ¹	2,00	Kinderbecher Kunterbunt ¹	4,00
Lattino ⁹ (<i>Kaffee mit aufgeschäumter kalter Milch und zartschmelzendes Vanilleeis</i>)			5,00
Gemischtes Eis ¹ eine Kugel Crème Vanilla, Chocolate Chips und Strawberry mit Sahne			5,00 5,80
Kleines Beerenvergnügen mit CRÈME VANILLA, garniert mit Beeren der Saison, Sahne und Eiswaffel			5,00
Schwarzwaldmädel mit CRÈME VANILLA kombiniert mit Kirschen, Schokosauce und Sahne			5,00
Danemark ¹ Schokolecker: Schokosauce, Schokostreusel mit drei Kugeln CRÈME VANILLA			6,50
NussKuss ¹ Einfach nussig: eine Kugel COCONUT CRISP mit MAPLE WALNUTS und CHOCOLATE CHIPS, Sahne, Amaretto und Nüssen. Lecker!			6,80
Obstsalat von frischen Früchten mit einer Kugel CRÈME VANILLA ¹			7,00
Prosecco on Ice: Leckerer Sorbet in Prosecco (<i>LAKTOSEFREI</i>)			7,00
Apfelküchle mit einer Kugel CRÈME VANILLA und Vanillesoße ¹			6,80
Weisses und dunkles Mousse au Chocolat mit Früchten garniert			6,80

Erdbeerzeit:

Erdbeerig – kleines Erdbeervergnügen mit CRÈME VANILLA, garniert mit Erdbeeren, Sahne und Eiswaffel			5,00
Erdbeereisbecher: Erntefrische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeereis und Sahne			7,00
Erdbeereisbecher „Romanoff“ mit Cointreau			7,50
Erdbeereisbecher „Fährmanns Art“ mit Portwein			7,50

Stand: 27.08.2021

Liebe Gäste,

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Personal.

Gem. § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind wir verpflichtet, die in unseren Speisen und Getränken verwendeten meldepflichtigen Zusatzstoffe auszuweisen. Gerne kommen wir für Sie dieser Verpflichtung nach. Nachfolgend sind die, in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe, aufgeführt.

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoffen	8 mit Süßungsmitteln
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Phosphat
4 mit Geschmacksverstärkung	10 mit Koffein
5 geschwefelt	11 mit Chinin
6 geschwärzt	

Stand: 27.08.2021