

Schon, dass Sie da sind!

Im Jahr 1873 eröffnete Xaver Nikolaus Krebs sein Wirtshaus mit Schankerlaubnis vom königlichen Bezirksamt. Damals befand sich dort im Blumenthal die Postkutschenstation für Wernfels.

Mittlerweile befindet sich das Restaurant in der 6. Generation und obwohl sich in den letzten Jahren viel verändert hat, sind unsere Werte die Gleichen geblieben.

Wir setzen auf **regionale Produkte** von Spalter Bäckern und Metzgern, Wild aus der Wernfeler Jagd, Obst und Gemüse aus dem fränkischen Knoblauchsland und vieles Mehr!

Die **eigene Fischzucht** und der **Kräutergarten** werden mit viel Liebe betreut und sorgen für das gewisse Etwas in den Gerichten.

Je nach Saison passen wir die Speisekarte an und verwöhnen Sie mit verschiedenen **saisonalen Gerichten**.

Und auch wir leisten unseren Beitrag zum **Umweltschutz**. Wir setzen auf erneuerbare Energien - Wasserkraftanlage - Photovoltaikanlagen - Hackschnitzelheizung - und sind stolz auf unsere **positive Energiebilanz**.

Dadurch und durch den Fokus auf **Regionalität und Saisonalität** wurden wir wieder mit dem **Grünen Stern für Nachhaltigkeit** und dem **Bib Gourmand vom Guide Michelin** für ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis ausgezeichnet. Damit sind wir eines von 64 Restaurants weltweit, die beide Auszeichnungen erhalten haben.

Wir freuen uns Sie heute verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Wir sind für Sie da!



ALEXANDER HAUSMANN

Küchenmeister

Alexander bildet als Küchenchef das Herz unserer Küche. Mit Kreativität und durch seinen feinen Geschmack verwöhnt er und sein Team Sie mit verschiedenen kulinarischen Highlights. Mit viel Liebe zum Detail kreiert er die saisonalen Menüs und unsere Speisekarte.



ELIAS PIRNER

Sous Chef

Als rechte Hand des Küchenchefs ist Elias immer zu Stelle. Er betreut den Einkauf unserer regionalen Lebensmittel und wandelt diese mit viel Geschick in puren Genuss um.

MELLI ZUCKERMEIER

Serviceleitung

Mit besonders viel Feingefühl ist Melli für Sie und unsere Mitarbeiter da und steckt hinter dem reibungslosen Serviceablauf und den Special Events.



MICHELLE ULTSCH

Bankettleitung

Mit ihrem Organisationstalent und Ihrer Liebe zum Detail ist auf Michelle immer Verlass - egal ob bei der Vorbereitung oder Betreuung am Festtag.

Aperitif

SPRITZ

0,1L | 6,00€

0,2L | 7,50€

Aperol

Hugo

Rosato Bella

Wermuth - Wildberry

Maracuja

Limoncello

Sarti

ALKOHOLFREI

0,10L | 4,50€

0,30L | 6,00€

Holunder

Holunder - Wildberry

Rhabarber

Lemon - Mint

Aperol Spritz

0,10l | 5,00€

Orange | alkoholfreier Sekt | Soda

0,20l | 6,00€

KLASSISCH PRICKELND

Fränzi *aus Franken*

0,10l | 6,00€

fränkischer Prosecco | Weingut Castell

0,75l | 32,00€

Annas' Geheimtipp - ideal auch für zwei Personen 

Riesling Sekt brut *aus der Pfalz*

0,20l | 12,50€

Dr. Bassermann Jordan

0,75l | 39,00€

Motivo Rosé *aus Italien*

0,75l | 39,00€

vino spumante extra dry | Borgo Molino

Champagner

0,75l | 105,00€

brut premier | Louis Roederer

PRICKELND - ALKOHOLFREI

Secco Zero *aus Franken*

0,10l | 4,50€

Entalkoholisiertes Schaumgetränk | Juliusspital

0,75l | 26,00€

Hauptgerichte

SCHWEIN & KALB

Schweinerückensteak *vom Landschwein* 18,50€
dazu Cognac-Pfefferrahm, Kartoffelkroketten und
gemischten Salat vom Markt

Schnitzel *vom Spalter Strohschwein* 16,50€
dazu gibt's hausgemachten Kartoffelsalat

Medaillons vom Schweinefilet 22,50€
in Egerlingrahm, mit gerösteten Brezenknödel
dazu gibt's gemischten Salat vom Markt

Wiener Schnitzel *vom Milchkalb* 25,50€
dazu Wildpreiselbeeren, Dampfkartoffeln
und gemischten Salat vom Markt

Echt regional!

Wir kaufen beim Spalter und Weingarter Metzger ein.



Hauptgerichte

RIND

Rumpsteak - *der Klassiker* 29,50€
rosa gebraten, mit Rotweinglace, Schmorgemüse
und Gartenkräuterbutter wahlweise mit Pommes
und gemischtem Salat vom Markt
oder großer Knoblauchsländer Salatbowl

Rinderfilet - *das beste Stück vom Rind* 38,50€
rosa gebraten, mit Rotweinglace, Schmorgemüse
und Gartenkräuterbutter wahlweise mit Pommes
und gemischtem Salat vom Markt
oder großer Knoblauchsländer Salatbowl

Rinderfilet - *das beste Stück vom Rind* 38,50€
rosa gebraten an Cognac-Pfefferrahm,
mit Kartoffelkroketten und gemischtem Marktsalat

Surf & Turf?
4 Garnelen + 12,00€

GARNELEN

Sautierte Riesengarnelen 26,00€
in Kräuterfischsauce, dazu frische Pasta
und gemischtem Salat vom Markt

Hauptgerichte

AUS UNSEREM WEIHER

Forelle *im Ganzen gebraten* 21,50€
dazu reichen wir Kräuterfischsauce,
Dampfkartoffeln und gemischten Salat vom Markt

Saibling *im Ganzen gebraten* 26,50€
dazu gibt's Knoblauch-Zitronen-Butter,
Dampfkartoffeln und gemischten Salat vom Markt

Echt regional!

Die Fische kommen aus eigener Zucht in unserem Naturweiher. Dieser ist mit reinem Quellwasser gefüllt und die Fische leben dort in niedriger Besatzung.

SALAT *aus dem fränkischen Knoblauchsland*

Großer Saisonsalat 13,00€
mit eingelegtem Gemüse, gerösteten Croutons
und Körnern aus der Winklermühle

auf Wunsch mit:

karamellisierten Ziegenkäse + 6,00€

gebackenen Austernpilzen und hausgemachter Remoulade + 6,00€

gebratener Truthahnbrust + 7,50€

gebratene Filetstreifen vom Rind und Schwein + 10,50€

sautierten Riesengarnelen + 14,00€

Gemischter Salat vom Markt 4,50€

Große Blumenthaler Salatbowl 8,00€

Kinderkarte

Peppa Wutz Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup	9,00€
Die Minions Pommes mit Ketchup	4,50€
Shaun das Schaf Nudelrolle mit Rahmsauce	5,00€
Timon und Pumba Kartoffelkloß mit Bratensauce	4,50€
Paw Patrol Kroketten mit Rahmsauce	4,50€
Winnie Puuh Kartoffeln mit Zucchini und Karotte	4,50€
Gummibärenbande Kindereis mit Sahne und Gummibären	4,50€

Langeweile?

Unser Service-Team bringt Euch gerne Mal- oder Spielsachen an Euren Tisch.

Bei schönem Wetter könnt Ihr auch eine Runde Baggern gehen oder außen toben. Habt ihr schon unsere Hühner und schottischen Hochlandrinder hinterm Haus entdeckt?

Eiskreationen

Café Affogato 5,50€
Espresso mit Bourbon Vanilleeis

Eiskaffee 8,50€
Kaffee mit Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne

Heiße Liebe 8,00€
Bourbon Vanille Eis mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne

Unsere Eissorten

Bourbon Vanille | Himbeersorbet 🌿

VOM BAUERNHOF

Drei Kugeln Bauernhofeis vom Werzinger Hof Wernfels 9,00€
mit Früchten und Schlagsahne

Unsere Eissorten vom Bauernhof

Erdbeersorbet 🌿

Bio Zotter Schokoladeneis mit Kakaonibs
weißes Schokoladeneis mit Pistazien
Walnusseis mit karamellisierten Stückchen

Echt regional!

Die *Eissorten vom Werzinger Hof* in Wernfels. Für das Eis wird frische Milch und Sahne von den eigenen Kühen verwendet. Das Eis direkt vom Bauernhof!



Heissgetränke

KAFFEE

Tasse Kaffee	3,60€
Humpen Kaffee	5,10€
Milchkaffee	4,10€
Latte Macchiato	4,70€

	<i>einfach</i>	<i>doppelt</i>
Espresso	2,80€	4,10€
Espresso Macchiato	3,00€	4,30€
Cappuccino	3,70€	5,20€

LAKTOSEFREI *mit Hafermilch*

Tasse Kaffee	3,60€
Humpen Kaffee	5,10€
Milchkaffee	4,60€
Latte Macchiato	5,20€

	<i>einfach</i>	<i>doppelt</i>
Cappuccino	4,60€	6,20 €

SCHOKI *mit echter Schokolade*

Heiße Schokolade 5,00€

Heiße Schokolade
mit Hafermilch 6,00€

mit Sahne + 0,50€

TEE

Bio Tee - direct Trade - Kontrollierte Arbeitsbedingungen

Tasse Tee 4,00€

Verschiedene Sorten:

Basischer Kräutertee | Kamille & Verbene | Erlesene Minze Grüntee |

Vanille Rooibos | Grüntee Passionsfrucht Mango |

Früchtetee Heidelbeere Holunder |

Schwarztee English Breakfast | Schwarztee Darjeeling

Echt regional!

Den Kaffee beziehen wir von
der Kaffeerösterei
AROMA HOCH 3
aus Obererlbach.

Die fair angebauten
Rohbohnen werden
wöchentlich im fränkischen
Seenland geröstet und
bieten ein ganz besonderes
Geschmackserlebnis -
Genuss Hoch 3!



Alkoholfreie Getränke

Grappos Limonaden	0,20l 3,20€
Orange Cola Cola Mix	0,40l 4,40€
<i>Die mit dem ökologischen Fußabdruck</i>	

Schweppes	0,30l 5,50€
Tonic Water Bitter Lemon Wild Berry	

Spalter Limonade	0,20l 3,20€
Weißer Limo	0,40l 4,50€

Fuzetee Eistee Pfirsich	0,30l 4,50€
-------------------------	---------------

Coca Cola Light	0,30l 4,50€
-----------------	---------------

SAFTSCHORLE

Apfel naturtrüb Johannisbeere	0,20l 3,20€
	0,40l 4,40€

Traube Maracuja Orange	0,20l 3,30€
	0,40l 4,50€

Apfel-Birne-Holunder <i>vom Hesselberg</i>	0,20l 3,60€
	0,40l 5,20€

WASSER

Tafelwasser	0,20l 2,50€
Still Spritzig	0,50l 4,00€

Teinacher Gourmetwasser	0,20l 5,00€
Medium Naturell	0,50l 5,50€
	0,75l 7,50€

Bier

SPALTER BIER

Helles Vollbier <i>vom Fass</i>	0,25l 3,20€ 0,50l 4,10€
Radler <i>vom Fass</i>	0,25l 3,20€ 0,50l 4,10€
Pils <i>vom Fass</i>	0,30l 3,20€ 0,40l 4,10€
Unsere Kleinen Helles Pils N°1 Freiheit Naturradler alkoholfrei	0,30l 3,50€
Weizen Klassisch Leicht Alkoholfrei	0,50l 4,40€
Zwickel naturtrübes Bier	0,50l 4,40€
Edelexport Dunkles Bier	0,50l 4,50€
Alkoholfreies Bier	0,50l 4,10€
Cola Weizen Russe	0,50l 4,80€

Echt regional!

Die Stadtbrauerei Spalt ist die letzte kommunale Brauerei Deutschlands.

Bereits unser Uropa, Senior Kocher, hat das gute Spalter Bier ausgefahren. Daher ist es für uns Ehrensache das gute Spalter Bier auszuschenken.

Denn wie sagt man so schön:
*In Spalt in Spalt dou wern die
Leit gor alt, Sie kenna nix
dafier, dös macht ös goute
Bier.*



GUTMANN WEIZEN

Klassisch | Dunkel alkoholfrei 0,50l | 4,40€

Deutsche Weine

WEISSWEIN

2022er Riesling trocken
aus der Pfalz
Forster Stift | Forster Winzerverein

0,10l 5,00€	1,00l 29,50€
0,20l 6,50€	

2022er Sauvignon-Blanc trocken
aus Rheinhessen
Weingut Falkenberg

0,10l 5,80€	0,75l 25,50€
0,20l 7,50€	

ROTWEIN

2018er Spätburgunder trocken
aus Baden
Weingut Josef Walz

0,10l 6,00€	0,75l 27,50€
0,20l 8,00€	

2019er St. Laurent trocken | leicht
aus der Pfalz
Forster Winzerverein

0,10l 5,00€	0,75l 22,00€
0,20l 6,50€	

2019er Trollinger halbtrocken
aus der Pfalz
Lemberger Forster Winzerverein

0,10l 5,00€	1,00l 29,50€
0,20l 6,50€	

Internationale Weine

WEISSWEIN

2023er La Mer trocken 0,10l | 5,50€ 0,75l | 24,00€
aus Frankreich 0,20l | 7,00€
Cuvée: Rosanne - Vermentino - Viognier |
Chateau Moyau | Languedoc

ROSEWEIN

2021er Rosé Le Flamant trocken 0,10l | 5,80€ 0,75l | 25,50€
aus Frankreich 0,20l | 7,50€
Cuvée: Grenache - Cinsault - Grenache Noir |
Chateau Moyau | Languedoc

ROTWEIN

2019er Nero d'Avola trocken 0,10l | 6,00€ 0,75l | 27,50€
aus Italien 0,20l | 8,00€
Feudo Arancio | Sizilien

2021er Sauvage trocken 0,10l | 7,00€ 0,75l | 32,50€
aus Frankreich 0,20l | 9,50€
Cuvée: Carignan, Grenache Noir, Syrah |
Chateau Moyau | Languedoc

Flaschenweine

WEISSWEIN

2020er Riesling <i>aus Franken</i> Würzburger Stein Staatlicher Hofkeller Würzburg herzhafte Fruchtsäure Weinbergpfirsich Aprikose	0,75l 35,00€
2020er Riesling Kabinett <i>aus der Pfalz</i> Dr. von Bassermann Jordan Deidesheim erfrischende Säure Restsüße cremig Weinbergpfirsich Blütenhonig	0,75l 35,00€
2022er Chardonnay <i>aus der Pfalz</i> Dr. von Bassermann Jordan Ruppertsberg zarter Schmelz kräftiger Körper gelbe Früchte Vanille zarte Mineralik	0,75l 35,00€
2020er Le Petit Pas Blanc <i>aus Frankreich</i> Mas Janeil Languedoc Roussillon ausgewogene Säure frisch füllig weißer Pfirsich exotische Frucht	0,75l 35,00€
2020er Lugana <i>aus Italien</i> Othello Gardasee saftig frisch Stachelbeere gelbe Birne exotische Frucht feine Zitrusnote	0,75l 38,00€
2017er Gavi di Gavi <i>aus Italien</i> Cortese Pico Maccario Piemont runde Säure Zitrus gelber Apfel Birne leichtes Karamell	0,75l 33,00€
2022er Sauvignon Blanc <i>aus Italien</i> Kellerei Kaltern Südtirol saftig langanhaltend frisch Ananas Birne Holunderblüte	0,75l 33,00€
2022er Wiener Gemischter Satz <i>aus Österreich</i> Weingut Wieninger Wien prägnante Säure Orangenblüte Zitrus Marille kernig saftig	0,75l 37,00€

Flaschenweine

ROTWEIN

2018er Spätburgunder <i>aus Franken</i> Zehnthof Theo Luckert feine Säure Brombeere Erdbeere Holz	0,75l 52,00€
2017er Les Grès Bleu <i>aus Frankreich</i> Grenache Syrah Boissy & Delaygue Plan de Dieu Côtes Du Rhône kräftige Tannen Marzipan Lakritz Brombeere Vollmilchschokolade	0,75l 33,00€
2018er Fabulas Rioja Crianza <i>aus Italien</i> Tempranillo Bodegas Larchago Rioja DOCa Dörripflaume Erdbeermarmelade leichte Holznote dunkle Nusschokolade Kirsche schmeichelnde Tanine	0,75l 29,00€
2017er Zweigelt <i>aus Österreich</i> Weingut Setzer Burgenland Waldbeeren weich körperreich	0,75l 33,00€
2017er „1961“ Primitivo <i>aus Italien</i> Nardelli IGP Puglia Apulien Waldbeeren Brombeeren Pflaumen Gewürznoten dunkle Schokolade Rauch spritzige Säure	0,75l 36,00€
2019er Terre <i>aus Italien</i> San Leonardo Trento Kakao dunkler Tabak Waldboden Leder Zartbitterschoki grüne Paprika Marzipan hintergründige Beerennote	0,75l 33,00€

Absacker

Brände aus Kalbensteinberg 2cl | 4,00€
aus dem Kirschendorf Kalbensteinberg
von der Familie Ballenberger
Zwetschger - klar | Kerscher - klar | Kirschlikör

Edelbrände aus Dietersdorf 2cl | 7,00€
die Obstbrennerei Scheuerpflug aus Dietersdorf
destilliert ihre Edelbrände drei mal
Schlehe | Vogelbeere | Walnuss | Mirabelle |
Himbeere | Haselnuss

Willi 2cl | 4,00€
aus Dietersdorf

Eierlikör 2cl | 4,00€
von Marie's Landgenuss 4cl | 6,50€

Echt regional!

Der Eierlikör von Marie's Landgenuss ist eine wahre Delikatesse. Die Eier stammen aus der eigenen Freilandhaltung direkt vom mobilen Hühnerstall und machen den Eierlikör zu einem echten Landgenuss.



Frangelico 2cl | 4,50€

Ramazotti auf Eis 4cl | 7,00€

Jägermeister | Sambucca | Ouzo | Hochmoorgeist | 2cl | 4,00€
Laumer's Käsekuchen *aus Schwabach* 4cl | 6,50€

GRAPPA WEINGUT NONINO

Grappa di Prosecco 2cl | 5,50€

Grappa di Moscato 2cl | 7,50€

Longdrinks

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
Wodka Gorbatschow	4,50€	7,50€
Havanna	4,50€	7,50€
Whiskey Jack Daniels	4,50€	7,50€
Tullamore	7,50€	12,50€

GIN

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
Gordon's	4,50€	7,50€
Bombay	6,00€	10,50€
Bombay Bramble	6,00€	10,50€
Hendrick's	10,00€	17,00€

+ Filler als Longdrink

Schweppes Wildberry | Tonic Water | Bitter Lemon
+ 4,00€

Grapos Cola | Orange | Orangensaft | Maracujasaft
+ 4,00€

Energy | Ginger Beer
+ 5,00€

Schön, dass Sie da sind!

Das Blumenthal Team besteht aus zahlreichen Mitarbeitern.
Egal ob als Azubi, Aushilfe oder hinter den Kulissen -
jeder leistet einen entscheidenden Beitrag, um Ihren Aufenthalt
unvergesslich zu gestalten.

Wir sind alle für Sie da und freuen uns Sie verwöhnen zu dürfen.

In diesem Sinne auf Wiedersehen und bis bald!

*Ihre Familie Deobald / Kocher
und das gesamten Blumenthal-Team*



ANNA DEOBALD



SOPHIE KOCHER



JOSEF KOCHER

Du willst auch ins Team Blumenthal? Wir suchen Dich!

Egal ob Ausbildung oder als Aushilfe in unserem Weddingteam,
wir freuen uns über Deine Nachricht an
anna@gasthof-blumenthal.de

Ausbildung:

Koch / Köchin

Fachmann /-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Aushilfen:

Aushilfen im Bereich Service | Weddingteam

Aushilfen im Bereich Reinigung | Hausmeister