

„Es ist besser zu genießen
und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man nicht
genossen hat“

-Boccaccio-

Aperitifempfehlung des Monats:

-Recommendation of the month-



40 Jahre Obermaintherme!

Wir gratulieren und empfehlen die
Eigenkreation unseres Barchefs:

Thermen Meer

Exotisch mit Blue Curacao,
Sekt, Thomas Henry Wild Berry
und Beerenmix

0,20 l

€ 8,80

Eine große Weinauswahl, mehr als 50 Biersorten aus unserem Landkreis, Heißgetränke, Saftschorlen
und noch vieles mehr finden Sie in unserer umfangreichen Getränkekarte an Ihrem Tisch

Heimischer Karpfen

-Native carp-

Karpfenterrine an Gurken-Kimchi

mit Apfelgel und Meerrettichespuma,

dazu Wildkräutersalat mit Kartoffeldressing

-Carp terrine with cucumber kimchi with apple gel and horseradish espuma served with wild herb salad and potato dressing-

€ 14,00

Pastinakencremesuppe

mit Thymian-Öl und geräuchertem Paprika-Popcorn

-Parsnip cream soup with thyme oil and smoked pepper popcorn-

€ 8,00

In Mandelbutter confiertes Karpfenfilet

mit Perlwein-Buerre blanc, Safranfenchel

und Kartoffel-Pastinakenpüree

-Carp fillet in almond butter with beurre blanc, saffron fennel and potato-parsnip-purée-

€ 29,00

Gebackener Karpfen im Brezenmantel

mit grüner Sauce, dazu cremiger Kartoffel-Gurkensalat

und bunter Beilagensalat

-Baked carp in a pretzel crust with green sauce, creamy potato and cucumber salad and side salad-

€ 28,00

Gegrilltes Karpfenfilet

mit gebratenen Speckstreifen an Pommery-Senf-Butter, dazu

Prinzessbohnen und Bratkartoffeln

-Grilled carp fillet with fried bacon strips in Pommery mustard butter, served with green beans and fried potatoes-

€ 28,00

Mit Nougat gefüllte Topfenknödel

im Krokant-Mantel an Pflaumen-Birnen-Röster

und Zitronenverbene-Gel

-Nougat-filled curd dumplings in a brittle coating served with plum and pear compote and lemon verbena gel-

€ 10,00

3

Unsere  -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Suppen & Vorspeisen

-Starters and soups-

Portion Bierbrauerschinken

Dünn aufgeschnitten, dazu Balsamicozwiebeln, Essiggurke, Brot und Butter

-Thinly sliced brewer's ham with balsamic onions, pickles, bread and butter-

€ 12,00

Kleiner Vorspeisensalat ^{F,G}

verschiedene angemachte Salate und Blattsalatvariation
mit Gurken, Kirschtomaten und gerösteten Kürbiskernen,
wahlweise mit Zwiebelvinaigrette ^{F,S,G,L,vegan} oder Joghurtdressing ^{F,G,L},
-Mixed salad platter with salad leaves of the season, cucumbers, cherry tomatoes
and roasted pumpkin seeds-
available dressings: onion vinaigrette, yogurt dressing-

€ 7,00

Geräucherte Entenbrust

auf Belugalinsensalat mit Orangenfilets, Feldsalat
und Radicchio an Haselnuss-Quitten-Vinaigrette,
dazu geröstetes Biertreberbrot

-Smoked duck breast on beluga lentil salad with orange segments, lamb's lettuce
and radicchio with hazelnut-quince vinaigrette, served with toasted with brewer's
grain bread-

€ 13,00

Carpaccio von der roten Bete

mit Graubrotmousse und winterlichen Blattsalaten an
Meerrettichdressing ^{S,L,vegan}

-Beetroot carpaccio with rye bread mousse and winter leaf salads with horseradish
dressing-

€ 11,00

Erdgemüsesuppe ^{F,S,G,L,vegan}

mit bunten Gemüsewürfeln und Petersilie

-Root vegetable soup with colorful diced vegetables and parsley-

€ 6,00

Geröstete Maronensuppe

mit Parmesan-Schmand-Nockerl

-Roasted chestnut soup with Parmesan and sour cream dumplings-

€ 7,00

Fränkische Brotsuppe

Hühnerkraftbrühe mit röschen Bauernbrotwürfeln und
Gemüsestreifen

-Franconian Bread Soup- Chicken broth with crispy farmhouse bread croutons and
juliened vegetables-

€ 6,00

Grießnockerlsuppe

Rinderkraftbrühe mit Grießnocken und frischen Kräutern

-Semolina dumpling soup- Beef broth with semolina dumplings and fresh herbs-

€ 7,00

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Tagessuppe

-Ask for our daily choice-

€ 6,50

Unsere  -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Preise in € inkl. MwSt.-All Prices in € incl. taxes.-Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen auf Seite 12.

- Further information on allergenic ingredients on page 12. -

Kurhotel an der Obermaintherme GmbH & Co KG, 96231 Bad Staffelstein 02/2026

Aus dem Wasser und vom Land

-fish and vegetarian/vegan dishes-

Forelle blau von der Bad Staffelsteiner Hopfenmühle
im Wurzelsud pochiert mit Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln
und bunter Beilagensalat

-Trout poached in vinegar and root broth served with creamed horseradish, parsley
potatoes and a colorful side salad-

€ 28,00

Gegrilltes Saiblingsfilet

mit Mandelbutter, sautiertem Chinakohl und grünen Bandnudeln

-Grilled char fillet with almond butter, sautéed Chinese cabbage and green
tagliatelle-

€ 25,00

Gebackener Karpfen mit Biertreberbrotpanade

dazu Sauce Tatar, Püree von lila Kartoffeln

und bunter Beilagensalat

-Baked carp with brewer's grain breadcrumbs served with tartar sauce, purple
potato purée and a colorful side salad-

€ 26,00

Veganes Kurhotel-„Schnitzel“ S,L vegan

Austernpilze und Gemüsepüree in Sojajoghurt mariniert, paniert und
in der Pfanne gebraten,

auf Erbsenpüree mit Kartoffelecken und Soja-Tomatendip

-Breaded oyster mushrooms and vegetable purée marinated in soy yogurt, served on
pea purée with potato wedges and soy-tomato dip-

€ 24,00

Bowl mit Linsen, Gemüse,

Curry und Kokosmilch L,G vegan

getoppt mit knuspriger Rauke

-Vegan bowl of lentils and vegetables in a coconut curry, finished with crispy arugula-

€ 17,00

5

Gerne empfehlen wir Ihnen unser Tagesgericht

Unsere  -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Lecker Fränkisch

-Franconian main dishes-

Blattsalate mit knusprigen Weißwursttradeln

an süßer Senf-Vinaigrette, dazu Laugenkonfekt

-Bavarian-style mixed winter salad with sweet mustard dressing
and crispy fried Weißwurst rounds with pretzel bites-

€ 12,00

Halber Meter Brotzeit

Pfefferbeißer, grobe Hausmacher-Leberwurst, roter & weißer
Presssack vom Kulmbacher Strohschwein, Obazda, Essiggemüse,
Butter, Vollkorn- und Roggenbrot
vom Krögelhof, Bad Staffelstein

-Liver sausage, red & white brawn, polish sausage, Obazda cheese, mixed pickles,
organic butter, organic wholegrain and organic rye bread from Krögelhof-

€ 13,00

Halber Meter Käse

Obazda, Limburger mit Musik, Weißer Käs, Camembert
und Coburger Rolle (Milchwerke Oberfranken) mit Feigensenf,
Weintrauben und Butter, Vollkorn- und Roggenbrot
vom Krögelhof, Bad Staffelstein

-Bavarian and Franconian cheese:
Obazda, Limburger with onion vinaigrette, cottage cheese, organic Camembert and
soft cheese from the local dairy in Meeder, fig mustard, grapes, butter, organic
wholegrain and organic rye bread from Krögelhof-

€ 13,00

3 fränkische Bratwürste vom Kulmbacher Strohschwein

auf Kümmelkraut mit 3erlei Senf

und Roggenbrot vom Krögelhof, Bad Staffelstein

-3 sausages from Franconian straw pig with sauerkraut, organic rye bread
and different kinds of mustard-

€ 14,00

Knuspriges Schweineschäufelr

vom Kulmbacher Strohschwein, an Dunkelbiersauce,
geschmortem Rahmwirsing und Kartoffelkloß

-Crispy shoulder of pork from Franconian straw pig with dark beer sauce,
braised creamed savoy cabbage and potato dumpling-

€ 26,00

Sous Vide gegarte Rinderbäckchen ^L

an Rotweinjus, glasierten Karotten und Lyoner Kartoffeln

-Sous vide cooked beef cheeks with red wine jus, glazed carrots and
Lyonnais potatoes-

€ 27,00

6

Gerne empfehlen wir Ihnen unser Tagesgericht!

Unsere -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Steaks

-Steaks-

Gönnen Sie sich etwas Besonderes

Pfeffersteak flambée

Rosa gebratenes Rinderfilet (150g),
am Tisch mit Weinbrand und Calvados flambiert, mit Pfefferrahmsauce
und 2 Beilagen Ihrer Wahl

-Pink roasted beef fillet flambéed at your table with brandy and Canvados, served with
peppercorn cream sauce and 2 side dishes of your choice-

150g Rohgewicht/ raw weight

€ 41,00



€ 11,00

oder für 2 Personen als **Chateaubriand (350g Rohgewicht)**

an Ihrem Tisch tranchiert

-or for 2 people as Chateaubriand (350g raw weight)-

€ 95,00



€ 50,00

Gut zu wissen

-Nice to know-

Chateaubriand, auch **Doppellendensteak** genannt, ist ein „doppeltes Steak“ (d. h. doppelt so schwer wie üblich) aus dem Kopf oder der Mitte des Rinderfilets. Es wird in vier Zentimeter dicke Tranchen geschnitten und wiegt etwa 350 Gramm. Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker François-René de Chateaubriand (1768–1848) zurück. Laut *Larousse Gastronomique* wurde dieses Gericht von dem persönlichen Koch Chateaubriands erfunden, während der Schriftsteller in London lebte.

-Chateaubriand, also called double sirloin steak, is a "double steak" (i.e. twice as heavy as usual) from the head or middle of the beef fillet. It is cut into four centimetres thick slices and weighs around 300 to 350 grams. The name comes from the French writer and politician François-René de Chateaubriand (1768-1848). According to Larousse Gastronomique, this dish was invented by Chateaubriand's personal chef while the writer was living in London-

Unsere -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Steaks

-Steaks-

Rosa gebratenes Rinderfilet S,F,G

-Medium fried fillet of beef

Ladies Cut 150 g Rohgewicht/ raw weight

€ 36,00  € 6,00

Gentleman Cut 250 g Rohgewicht/ raw weight

€ 45,00  € 15,00

Striploinsteak S,F,G

-Medium fried striploin steak-

Ladies Cut 200 g Rohgewicht/ raw weight

€ 30,00

Gentleman Cut 300 g Rohgewicht/ raw weight

€ 39,00  € 9,00

Alle unsere Steaks servieren wir Ihnen mit Kräuterbutter und 2 Beilagen Ihrer Wahl

-All steaks are served with 2 side dishes of your choice-

Pommes Frites

-French fries-

Lyoner Kartoffeln

-Lyonesse Potatoes-

Gebackene Kartoffelecken

mit Kräuterschmand

-Potato wedges with sour cream-

Speckbohnen

-green beans with bacon-

Kleiner Salatteller

-Small salad-

Gegrillte

Balsamico-Champignons

-Grilled mushrooms with balsam vinegar-

Röstzwiebeln

-Fried onions-

Sauce Bearnaise

-Sauce Bearnaise-

Pfefferrahmsauce

-Cream sauce with green pepper grains-


8

Gut zu wissen

-Nice to know-

Das Striploin stammt aus dem hinteren Rücken vom Rind und ist auch bekannt als Rumpsteak, Lendenstück, oder (New York) Strip Steak. Man erkennt es immer am deutlich sichtbaren Fettrand. Dieser wird zum Braten nicht entfernt, da er maßgeblich für die Saftigkeit des Striploins verantwortlich ist.

-The striploin comes from the back of the beef and is also known as sirloin, or (New York) strip steak. You can always tell by the clearly visible edge of fat. This is not removed for roasting as it is largely responsible for the juiciness of the striploin.-

Unsere  -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale
Ab der dritten Beilage berechnen wir Ihnen € 5,00 je weiterer Auswahl.

-Every other side dish will be charged with € 5,00-

Preise in € inkl. MwSt.-All Prices in € incl. taxes.-Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen auf Seite 12.

- Further information on allergenic ingredients on page 12. -

Kurhotel an der Obermaintherme GmbH & Co KG, 96231 Bad Staffelstein 02/2026

Die leichte Küche

-Well food-

Hausgemachte Pasta

-Homemade Pasta-

Spaghetti aglio e olio **L,vegan**

-Pasta with garlic and high quality olive oil-

€ 14,00

Casarecce mit Pestosauce und Kirschtomaten **L, vegan**

-Pasta with pesto sauce and cherry tomatoes-

€ 19,00 / € 23,00 mit gebratenen Champignons

-With fried mushrooms-

Tagliatelle mit Currysauce **F,L**

gebratenen Putenstreifen und asiatischem Gemüse

-Pasta with curry sauce, fried chicken stripes and Asian mixed vegetables-

€ 24,00

Fussili all'Arrabbiata **F,L,vegan**

Penne mit pikanter Tomatensauce

-Pasta with spicy tomato sauce-

€ 18,50

Heiße Bowls

-Hot Bowls-

Hirse Bowl **F,S,G,vegetarisch**

mit mediterranem Gemüse und Feta Käse

-Millet Bowl with Mediterranean vegetables and Feta cheese-

€ 17,00

Gelbes Linsencurry **L,G,vegan**

mit knuspriger Rauke

-Yellow lentil curry with crispy arugula-

€ 17,00

Grünes Thai Curry **F,G,L**

mit Basmatireis, Hühnchen und Gemüse

-Green Thai Curry with basmati rice, chicken and vegetables-

€ 19,00

Tomaten Quinoa Bowl **F,S,vegan**

mit Ratatouille

-Tomato Quinoa Bowl with Ratatouille-

€ 18,00

Unsere  -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Dessert & Eis

-Desert & homemade ice cream-

Lauwarmer Zwetschenstrudel ^S

mit Vanillesauce

-Warm plum strudel with vanilla sauce-

€ 8,00

Terrine von weißem und dunklem Nougat ^S

An eingeweckten Waldbeeren und Schokocrumble

-Terrine of white and dark nougat with preserved wild berries
and chocolate crumble-

€ 8,00

Für Sie am Tisch flambiert:

Crêpes Suzette

an Orangensauce und Orangenfilets,
flambiert mit Grand Marnier Orangenlikör,
dazu Vanilleeis und Schlagsahne

-Crêpes Suzette, with orange sauce and orange fillets,
flambéed with Grand Marnier orange liqueur,
served with vanilla ice cream and whipped cream-

€ 19,50



€ 9,00

Grießflammerie ^S

mit Glühweinkirschen und Birnenparfait

-Semolina pudding with mulled wine cherries and pear parfait-

€ 9,00

Dunkelbiersorbet auf griechischem Joghurt ^S

mit karamellisierten Walnüssen und Hopfenhonig

-Dark beer sorbet on Greek yogurt with caramelized walnuts and hop honey-

€ 9,00

3 Pralinen aus der Lauensteiner Confiserie

-3 chocolates of Confiserie Lauenstein-

€ 5,40

10

Unsere  -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Preise in € inkl. MwSt.-All Prices in € incl. taxes.-Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen auf Seite 12.

- Further information on allergenic ingredients on page 12. -

Kurhotel an der Obermaintherme GmbH & Co KG, 96231 Bad Staffelstein 02/2026

Dessert & Eis

-Desert & homemade ice cream-

Bratapfelbecher ^S
1 Kugel Bratapfeleis, 1 Kugel Vanilleeis,
1 Kugel Haselnusseis, karamellisierten Apfelspalten,
Haselnussskrokant, Sahne und Waffel
-1 scoop each: baked apple, vanilla, hazelnut ice cream, caramelized apple slices,
hazelnut brittle, whipped cream and waffle-

€ 10,00

Gemischtes Eis ^S
Je 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis,
1 Kugel Haselnusseis mit Sahne und Waffel
-1 scoop each of vanilla, chocolate, hazelnut ice cream with whipped cream and
waffle-

€ 8,50 (mit Sahne) € 7,50 (ohne Sahne)

Veganer Wintertraum ^{S,L,vegan}
Je 1 Kugel Glühweinsorbet, 1 Kugel Spekulatiuseis,
1 Kugel Maronen-Cassis-Eis, Apfel-Mandelkompott,
vegane Sahne und Spekulatius Crumble
-1 scoop of mulled wine sorbet, 1 scoop each: speculoos, chestnut-cassis ice cream,
apple-almond compote, vegan whipped cream and speculoos crumble-

€ 10,00

je Kugel/each scoop € 2,50

Unsere Sorten:
Vanille ^{S,G} -vanilla-
Schokolade ^{S,G} -chocolate-
Haselnusseis ^{S,G} -hazelnut-
Spekulatiuseis ^{L,S,G,vegan} -vegan speculoos-
Maronen-Cassis-Eis ^{L,S,G,vegan} -vegan chestnut-cassis-
Glühweinsorbet ^{G,L,S,F,vegan} -mulled wine sorbet-
Bratapfeleis ^{G,S} -baked apple-

...und setzen Sie ihm die Krone auf!

je Krönchen/each topping € 1,50

Sahne ^{S,G} -cream-
Schokosoße ^{F,S,G,L} -chocolate sauce-
Eierlikör ^{S,L,G} -eggnog-
Karamellsauce -caramel sauce-

je Krönchen/ each topping € 2,50

Karamellisiertes Apfel-Mandel-Kompott ^{L,S,G,F,vegan}
-caramelized apple-almond-compote-

Rumtopf-Beeren ^{L,S,G,F,vegan}
-rum pot berries-

Unsere -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Private Dining Room



Erleben Sie unvergessliche Genussmomente mit unserem Private Dining.

In persönlicher Atmosphäre genießen Sie unseren exklusiven Private Dining Room mit Freunden, Familie oder Geschäftspartnern. Passend zum Anlass wählen Sie Ihr Menü selbst. Hier trifft hochwertige Kulinarik auf fränkischen Genuss, eben ganz nach Ihrem Geschmack.

Für den besonderen Anlass oder das vertrauliche Geschäftsessen bietet unser Private Dining Room den idealen Rahmen. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem maßgeschneiderten Menü oder dem Signature-Menü unseres Küchenchefs, ganz nach Ihren Wünschen. Bereit für einen außergewöhnlichen Abend?

Willkommen im exklusiven Private Dining Room –
wo Eleganz und Privatsphäre auf kulinarischen Hochgenuss stoßen.

Buchbar für 10 – 24 Personen.

12

Liebe Gäste!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung. Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Änderungen bei allen Produkten vorbehalten!

-Dear Guest!

You can get informations about ingredients in our foods that may trigger allergies or intolerance from our service staff on request. They are happy to provide you with written documentation. A mention of allergens occurs when the designated substances or products derived therefrom are included as an ingredient in the final product. Despite careful preparation of our dishes, in addition to the labeled ingredients.

Traces of other substances that we are using, which are used in the production process in the kitchen-

S=Salzarm, **F**=Fettarm, **G**=Glutenfrei, **L**=Lactosefrei

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

-Cross contamination can't be excluded. For further information on allergenic ingredients, please ask the staff-