

Specials

Nur an ausgewählten Tagen

Unter der Woche erwarten Sie verschiedene Highlights!

BLUMENTHALER VERWÖHNMENTÜ

Mittwoch, Donnerstag und Freitag Abend

4 Gänge Überraschungsmenü für 55,00€

Beginn: zwischen 17-19 Uhr

- Nur auf Reservierung -



MITTAGSMENÜ

Jeden Mittwoch und Donnerstag Mittag

Suppe und Hauptgericht für 19,50€

SPRITZ NIGHT

Jeden Mittwoch Abend

Longdrinks und Spritz Getränke 6,00€

Ob im Sommer gemütlich im Bier- oder Lindengarten oder im Winter im Restaurant - der ideale Ausklang für den Tag!



FISCHTAG

Jeden Freitag Mittag

Forellenspecial für 18,00€

Zusätzlich erwartet Sie ein besonderes Edelfischgericht

Erfrischer

SPRITZ 0,20l | je 8,00€

Aperol

Hugo

Ramazotti Rosato Bella

Hibiskus-Orangenblüten-Likör | Wildberry

Ramazotti Fresco

Zitrone-Bergamotte-Minze-Ingwer-Likör | Minzlemonade

Hopfen Spritz

Aperol | Spalter Helles | Orangenlimonade

Andrea's Lava Belle

Likör aus Lavendel & Kräuter der Provence | Wildberry | Soda

Limoncello

Sarti

Kleiner Aperitif (0,10l) für 6,50€

KLASSISCH PRICKELND

Fränzi aus Franken

0,10l | 7,00€

fränkischer Prosecco | Weingut Castell

0,75l | 35,00€

Annas' Geheimtipp - ideal auch für zwei Personen 

Riesling Sekt brut aus der Pfalz

0,20l | 14,50€

Dr. Bassermann Jordan

Flasche 0,75l | 45,00€

Motivo Rosé aus Italien

0,75l | 45,00€

vino spumante extra dry | Borgo Molino

Champagner

0,75l | 125,00€

brut premier | Louis Roederer

Erfrischer

ALKOHOLFREI 0,30l | je 6,50€

Hugo

Wilder Sommer

Holunder | Wildberry

Rhabarber Erfrischer

Virgin Mojito

Kleiner Aperitif (0,10l) für 5,00€

Aperol Spritz 0,2l | 8,00 €

Orange | Secco zero | Soda

Lava Belle Liberté 0,2l | 8,00 €

Lavendelblüten und Kräuter der Provence | Bitter Lemon | Soda

Kleiner Aperitif (0,10l) für 6,50€

PRICKELND

Secco Zero aus Franken

0,10l | 6,00€

Entalkoholisiertes Schaumgetränk | Juliusspital

0,75l | 29,00€

Vorspeisen

Werfen Sie auch einen Blick in unsere Saisonkarte ganz vorne!

Zweierlei Dip mit frischem Baguette	5,00€
Hausgebeizter norwegischer Lachs mit Senfdillsoße, mariniertem Gemüse und Salatbouquet	14,00€
Blumenthaler Vorspeisenvariation <i>Ideal zu Zweit zum Teilen</i> feine Zusammenstellung unserer Klassiker	16,50€

Salate

aus dem fränkischen Knoblauchsland

Gemischter Salat vom Markt	4,50€
Große gemischter Salat vom Markt	10,00€
Großer Saisonsalat mit eingelegtem Gemüse, gerösteten Croutons und Körnern aus der Winklermühle <i>vegan ohne Croutons</i> 🌿	14,00€
Ziegenzauber Salat mit eingelegtem Gemüse, gerösteten Croutons und Körnern aus der Winklermühle und karamellisiertem Ziegenkäse	22,00€
Pilz-Power Salat mit eingelegtem Gemüse, gerösteten Croutons und Körnern aus der Winklermühle und gebackenen Austernpilzen dazu hausgemachte Remoulade	20,50€
Hofhendl Salat mit eingelegtem Gemüse, gerösteten Croutons und Körnern aus der Winklermühle und gegrillten Hähnchenbruststreifen	22,50€
Black Tiger Salat mit eingelegtem Gemüse, gerösteten Croutons und Körnern aus der Winklermühle und gegrillte Black Tiger Riesengarnelen	27,00€

Hauptgerichte

SCHWEIN & KALB

Rückensteak *vom Landschwein* 20,50€
dazu Cognac-Pfefferrahm, Kartoffelkroketten und
gemischter Salat vom Markt

Schnitzel *vom Spalter Strohschwein* 18,00€
dazu gibt's hausgemachten Kartoffelsalat

Medaillons vom Schweinefilet 26,50€
in Egerlingrahm, mit gerösteten Brezenknödel
dazu gibt's gemischten Salat vom Markt

Wiener Schnitzel *vom Milchkalb* 31,50€
dazu Wildpreiselbeeren, Dampfkartoffeln
und gemischter Salat vom Markt

Echt regional!

Wir kaufen beim Spalter und Weingarter Metzger ein.



Aus unserem Weiher

Forelle *im Ganzen gebraten* 24,00€
dazu reichen wir Kräuterfischsauce,
Dampfkartoffeln und gemischten Salat vom Markt

Saibling *im Ganzen gebraten* 29,00€
dazu gibt's Knoblauch-Zitronen-Butter,
Dampfkartoffeln und gemischten Salat vom Markt

Echt regional!

Unsere Fische wachsen bei uns daheim im eigenen
Naturweiher auf – mit frischem, sauberem Quellwasser und
viel Platz. Das schmeckt man einfach!

Was unsere Fische besonders macht:



- Eigene Zucht im Naturweiher
- Frisches, sauerstoffreiches Quellwasser
- Niedrige Besatzdichte – viel Platz
- Kurze Wege – maximale Frische auf dem Teller
- Nachhaltig und verantwortungsvoll produziert
- Feiner Geschmack durch langsames Wachstum

Hauptgerichte

RIND

ca. 240g Rumpsteak bzw. Rinderfilet pro Portion

Als Alternative zu Pommes oder Kartoffelkroketten, können Sie auch Süßkartoffelpommes als Beilage wählen
+3,00€

Surf & Turf 54,00€

rosa gebratenes Rinderfilet mit Riesengarnelen in Bärlauchpesto geschwenkt, dazu Rotweinglace, Süßkartoffelpommes und gemischter Marktsalat

Rumpsteak - *der Klassiker* 35,00€

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* 43,00€

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* 43,00€

rosa gebraten an Cognac-Pfefferrahm, mit Kartoffelkroketten und gemischtem Marktsalat

GARNELEN

Black Tiger Riesengarnelen 28,00€

in Kräuterfischsauce, dazu frische Pasta und gemischter Salat vom Markt

Kinderkarte

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	4,00€
Gummibärenbande Kindereis mit Sahne und Gummibären	4,50€
Peppa Wutz Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup	10,00€

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 schottischen Hochlandrinder entdeckt? Diese findet Ihr von Mai bis Oktober hinter unserem Haus.

Güsse Verführungen

Werfen Sie auch einen Blick in unsere Saisonkarte ganz vorne!

Blumenthaler Dessertteller 16,00€
allerlei aus der Zuckerküche und Eis vom Bauernhof

Angi's Traum aus Schokolade und Himbeere 9,50€
lauwarmer Schokokuchen mit Himbeersorbet

Café Affogato 5,50€
Espresso mit Bourbon Vanilleeis

Eiskaffee 9,00€
Kaffee mit Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne

Heiße Liebe 9,00€
Bourbon Vanille Eis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

Unsere Eissorten: Bourbon Vanille | Himbeersorbet 🌿

VOM BAUERNHOF

Drei Kugeln Bauernhofeis vom Werzinger Hof Wernfels 9,50€
mit Früchten und Schlagsahne

Eine Kugel Bauernhofeis vom Werzinger Hof Wernfels 4,00€
mit Früchten

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	4,00€
Humpen Kaffee	5,60€
Milchkaffee	4,70€
Latte Macchiato	5,30€

	<i>einfach</i>	<i>doppelt</i>
Espresso	3,20€	4,50€
Espresso Macchiato	3,40€	4,70€
Cappuccino	4,30€	6,50€

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!



SCHOKI *mit echter weißer oder dunkler Callebaut Schokolade*

Heiße Schokolade	6,00€
mit Sahne + 0,50€	

TEE

Bio Tee - direct Trade - Kontrollierte Arbeitsbedingungen

Tasse Tee	4,50€
-----------	-------

Verschiedene Sorten:

Kamille & Verbene | Erlesene Minze Grüntee | Vanille Rooibos |
Grüntee Passionsfrucht Mango | Früchtetee Heidelbeere Holunder |
Schwarztee English Breakfast | Schwarztee Darjeeling

Alkoholfreie Getränke

Grappos Limonaden	0,20l 3,30€
Orange Cola Cola Mix	0,40l 4,60€
<i>Die mit dem ökologischen Fußabdruck</i>	

Schweppes	0,30l 5,70€
Tonic Water Bitter Lemon Wild Berry	

Spalter Limonade	0,20l 3,30€
Weißer Limo	0,40l 4,60€

Fuzetee Eistee Pfirsich	0,30l 4,80€
-------------------------	---------------

Coca Cola zero	0,30l 4,80€
----------------	---------------

SAFTSCHORLE

Apfel naturtrüb Johannisbeere	0,20l 3,50€
	0,40l 4,50€

Traube Maracuja Orange	0,20l 3,60€
	0,40l 4,60€

Apfel-Birne-Holunder <i>Mosterei Billing</i>	0,20l 3,70€
	0,40l 5,30€

WASSER

Tafelwasser	0,20l 2,80€
Still Spritzig	0,50l 4,40€

Teinacher Gourmetwasser	0,20l 4,50€
Medium Naturell	0,50l 5,80€
	0,75l 8,00€

Bier

SPALTER BIER

Helles Vollbier <i>vom Fass</i>	0,25l 3,50€ 0,50l 4,50€
Radler <i>vom Fass</i>	0,25l 3,50€ 0,50l 4,50€
Pils <i>vom Fass</i>	0,30l 3,50€ 0,40l 4,50€
Unsere Kleinen Helles Pils N°1 Freiheit Naturradler alkoholfrei Naturradler	0,30l 3,80€
Weizen Klassisch Leicht Alkoholfrei	0,50l 4,80€
Zwickel naturtrübes Bier	0,50l 4,90€
Edelexport Dunkles Bier	0,50l 4,90€
Alkoholfreies Bier	0,50l 4,50€
Cola Weizen Russe	0,50l 5,00€

GUTMANN WEIZEN

Klassisch Dunkel alkoholfrei	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.*



Absacker

Brände aus Kalbensteinberg <i>aus dem Kirschendorf Kalbensteinberg von der Familie Ballenberger</i> Zwetschger - klar Kerscher - klar Kirschlikör	2cl 4,30€
Edelbrände aus Dietersdorf <i>die Obstbrennerei Scheuerpflug aus Dietersdorf destilliert ihre Edelbrände drei mal</i> Schlehe Vogelbeere Walnuss Mirabelle Himbeere Haselnuss	2cl 8,00€
Willi <i>aus Dietersdorf</i>	2cl 4,30€
Eierlikör <i>von Marie's Landgenuss</i>	2cl 4,50€

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 4,30€

LONGDRINKS

Wodka Lemon (<i>Gorbatschow</i>)	8,50€
Havanna Cola	8,50€
Jacky Cola	8,50€
Gin Tonic (<i>Gordon's</i>)	8,50€
Gin Tonic (<i>Bombay</i>)	11,50€
Gin Tonic (<i>Hendricks</i>)	16,50€

Weinschorle

Weiß | Rosé | Rot 0,20l | 5,70€
0,50l | 8,20€

Offene Weine

WEISSWEIN

2023er Silvaner trocken *aus Franken* 0,10l | 5,70€ 1,00l | 33,00€
Randesackerer Ewig Leben 0,20l | 7,20€
Staatlicher Hofkeller Würzburg

2023er Müller Thurgau trocken 0,10l | 5,70€ 1,00l | 33,00€
aus Franken 0,20l | 7,20€
Zehnthof Luckert

2024er Bacchus halbtrocken *aus Franken* 0,10l | 5,20€ 1,00l | 30,50€
Weingut Horst Sauer 0,20l | 6,70€

2024er Riesling trocken *aus der Pfalz* 0,10l | 5,20€ 1,00l | 30,50€
Forster Stift | Forster Winzerverein 0,20l | 6,70€

2023er Lugana *aus Italien* 0,10l | 6,50€ 0,75l | 42,00€
Othello | Gardasee 0,20l | 8,50€

ROSEWEIN

2023er Rotling feinherb *aus Franken* 0,10l | 5,70€ 0,75l | 25,00€
Müller Thurgau - Portugieser 0,20l | 7,20€
Hans Wirsching

2023er Rosé Le Flamant trocken 0,10l | 6,00€ 0,75l | 26,50€
aus Frankreich 0,20l | 7,70€
Cuvée: Grenache - Cinsault - Grenache Noir
Chateau Moyau | Languedoc

Offene Weine

ROTWEIN

2021er Spätburgunder trocken <i>aus Baden</i> Weingut Josef Walz	0,10l 6,20€ 0,20l 8,20€	0,75l 28,50€
2022er St. Laurent trocken leicht <i>aus der Pfalz</i> Forster Winzerverein	0,10l 5,20€ 0,20l 6,70€	0,75l 23,00€
2022er Trollinger halbtrocken <i>aus der Pfalz</i> Lemberger Forster Winzerverein	0,10l 5,20€ 0,20l 6,70€	1,00l 30,50€
2022er Nero d'Avola trocken <i>aus Italien</i> Feudo Arancio Sizilien	0,10l 6,20€ 0,20l 8,20€	0,75l 28,50€
2014er Sauvage trocken <i>aus Frankreich</i> Cuvée: Carignan, Grenache Noir, Syrah Chateau Moyau Languedoc	0,10l 7,20€ 0,20l 9,70€	0,75l 33,50€

Flaschenweine

WEISSWEIN

2020er Riesling *aus Franken*

Würzburger Stein | Staatlicher Hofkeller Würzburg
herzhafte Fruchtsäure | Weinbergpfirsich | Aprikose

0,75l | 39,00€

2022er Riesling Kabinett *aus der Pfalz*

Dr. von Bassermann Jordan | Deidesheim
erfrischende Säure | Restsüße | cremig |
Weinbergpfirsich | Blütenhonig

0,75l | 39,00€

2022er Chardonnay *aus der Pfalz*

Dr. von Bassermann Jordan | Ruppertsberg
zarter Schmelz | kräftiger Körper | gelbe Früchte |
Vanille | zarte Mineralik

0,75l | 39,00€

2022er Sauvignon Blanc *aus Italien*

Kellerei Kaltern | Südtirol
saftig | langanhaltend | frisch | Ananas |
Birne | Holunderblüte

0,75l | 37,00€

2023er Wiener Gemischter Satz *aus Österreich*

Weingut Wieninger | Wien
prägnante Säure | Orangenblüte | Zitrus |
Marille | kernig | saftig

0,75l | 41,00€

Flaschenweine

ROTWEIN

2019er Spätburgunder <i>aus Franken</i> Zehnthof Theo Luckert feine Säure Brombeere Erdbeere Holz	0,75l 54,00€
2018er Fabulas Rioja Crianza <i>aus Italien</i> Tempranillo Bodegas Larchago Rioja DOCa Dörrpflaume Erdbeermarmelade leichte Holznote dunkle Nusschokolade Kirsche schmeichelnde Tanine	0,75l 31,00€
2022er Zweigelt <i>aus Österreich</i> Weingut Setzer Burgenland Waldbeeren weich körperreich	0,75l 35,00€
2022er „1961“ Primitivo <i>aus Italien</i> Nardelli IGP Puglia Apulien Waldbeeren Brombeeren Pflaumen Gewürznoten dunkle Schokolade Rauch spritzige Säure	0,75l 38,00€
2019er Terre <i>aus Italien</i> San Leonardo Trento Kakao dunkler Tabak Waldboden Leder Zartbitterschoki grüne Paprika Marzipan hintergründige Beerennote	0,75l 35,00€

Schön, 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!



ELIAS PIRNER

Küchenchef

Elias ist das Herz und der Dreh- und Angelpunkt unserer Küche und führt sein Team mit Ruhe, Überblick und klarer Struktur durch jeden Service. Als Organisationstalent hält er alle Fäden in der Hand, ist ständig auf der Suche nach dem perfekten Geschmack – und sorgt mit seinem Humor für Zusammenhalt.



ANGELINA LAUX

Sous Chef

Mit viel Erfahrung, klarem Qualitätsanspruch und einer guten Portion Humor bringt Angi Struktur und Leichtigkeit in die Küche. Als Sous Chefin behält sie auch im größten Trubel den Überblick, hält die Fäden zusammen und sorgt für starke Abläufe im Team.

ROBERTA GARTNER

Serviceleitung

Roberta ist Gastgeberin mit ganzem Herzen und sorgt mit ihrer warmen Art dafür, dass sich jeder Gast sofort willkommen fühlt. Mit viel Liebe zum Detail begleitet sie besondere Anlässe und schafft Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben.



PIA MALOU SCHICHLER

Weddingplannerin

Mit viel Feingefühl und einem sicheren Gespür für Menschen begleitet Pia Paare auf dem Weg zu ihrem großen Tag. Ruhig, herzlich und mit viel Hingabe sorgt sie dafür, dass jede Hochzeit persönlich, stimmig und unvergesslich wird.

Schön, dass Sie da sind!

Unser Blumenthal-Team – das sind viele wunderbare Menschen, die Tag für Tag mit Herz, Hand und Humor dafür sorgen, dass Ihr Besuch bei uns mehr ist als nur ein Essen: ein echtes Erlebnis.

Ob Auszubildende, Aushilfen, Küchenhelden oder stille Stars hinter den Kulissen – jeder Einzelne trägt seinen Teil dazu bei, dass es bei uns duftet, lacht, klappert, glänzt und einfach rund läuft.

Wir freuen uns riesig, dass Sie bei uns sind – und hoffen, dass Sie sich genauso willkommen fühlen, wie wir uns über Ihren Besuch freuen.

Bis bald – beim nächsten Fest, Sonntagstisch oder einfach, wenn's mal wieder besonders lecker sein darf.

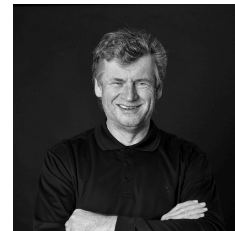
*Ihre Familie Deobald / Kocher
und das gesamten Blumenthal-Team*



ANNA DEOBALD
Chefin



SOPHIE KOCHER
Seniorchefin



JOSEF KOCHER
Seniorchef

Du suchst keinen 08/15-Job, sondern einen Ort mit Herz, tollen Menschen und jeder Menge guter Laune? Dann ist das Deine Chance!

Wir suchen Teamverstärkung – mit oder ohne Erfahrung, als Azubi, Aushilfe oder Allrounder mit Charme. Ganz besonders für unser Wedding-Team, wo's nicht nur funkelnde Augen, sondern auch viele Gläser zu polieren gibt.

Wir freuen uns über Deine Nachricht an anna@gasthof-blumenthal.de

Wir sind auf der Suche nach:

- Auszubildende (Koch / Köchin, Fachmann /-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie)
- Aushilfen im Bereich (Weddingteam)
- Aushilfen im Bereich Sauberfee
- Hausmeister (m/w/d) mit Überblick, Humor und Schraubenzieher