

*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!



**MICHELIN 2024**

Wir sind für Sie da!

ALEXANDER HAUSMANN

*Küchenmeister und  
Herz des Blumenthals*



Wenn irgendwo im Haus feine Aromen durch die Luft schweben und Pfannen im Takt klappern, dann hat unser Küchenchef Alexander Hausmann das Zepter – oder besser gesagt den Kochlöffel – in der Hand. Als Herzstück unserer Küche vereint er Kreativität mit einem unfehlbaren Geschmackssinn und zaubert mit seinem Team kulinarische Highlights, die nicht nur satt, sondern glücklich machen. Saisonale Menüs und unsere Speisekarte entstehen bei ihm nicht einfach so – sie werden liebevoll komponiert, gewürzt mit Raffinesse und einer großen Portion Leidenschaft. Kurz gesagt: Alex kocht nicht – er begeistert.

Wir sind für Sie da!



## ELIAS PIRNER

*Sous Chef*

Wenn's in der Küche mal heiß hergeht (und das tut's eigentlich immer), ist Elias nicht weit. Als Sous-Chef sorgt er dafür, dass jedes Rädchen geschmiert läuft – oder eben perfekt gegart ist. Ob beim Einkauf frischer, regionaler Zutaten oder beim Veredeln derselben zu echten Geschmackserlebnissen – Elias hat's drauf. Mit kühlem Kopf, viel Herz und einer ordentlichen Portion Humor ist er unser Held hinterm Herd.

## ROBERTA GARTNER

*Genuss-Organisatorin und Gastgeberin*

Ob runder Geburtstag, goldene Hochzeit oder das große Familienfest – bei Roberta sind alle in den besten Händen. Als Veranstaltungs- und Serviceleitung kümmert sie sich liebevoll um kleinere Feiern und große Gefühle. Mit einem feinen Gespür für Menschen, einem offenen Ohr für Wünsche und einem Herz, das immer für Gäste und das Team schlägt, schafft sie eine Atmosphäre, in der man sich sofort wohlfühlt. Roberta ist nicht nur Gastgeberin – sie ist ein echtes Wohlfühlversprechen.



## MICHELLE ULTSCH

*Wedding-Plannerin und Gastgeberin*

Für Michelle ist keine Hochzeit zu groß, kein Plan zu kompliziert und kein Wunsch zu ausgefallen. Als unsere Wedding-Plannerin und Serviceleitung bringt sie Ruhe ins Chaos und Glanz in jeden großen Tag. Mit scharfem Organisationstalent, ganz viel Liebe zum Detail und einer Engelsgeduld sorgt sie dafür, dass jede Feier genau so wird, wie sie geträumt wurde – oder sogar noch ein bisschen schöner. Wer Michelle an seiner Seite hat, braucht keine Checkliste mehr.



# Aperitif

## SPRITZ

Aperol

Hugo

Ramazotti Rosato Bella

Hibiskus-Orangenblüten-Likör | Wildberry

Ramazotti Fresco

Zitrone-Bergamotte-Minze-Ingwer-Likör | Minzlemonade

Wermuth - Wildberry

Maracuja

Limoncello

Sarti

0,1l | 6,50€

0,2l | 8,00€

## ALKOHOLFREI

Holunder

Holunder - Wildberry

Rhabarber

Lemon - Mint

0,10l | 4,50€

0,30l | 6,50€

Aperol Spritz

Orange | alkoholfreier Sekt | Soda

0,10l | 6,50€

0,20l | 8,00€

## KLASSISCH PRICKELND

Fränzi *aus Franken*

fränkischer Prosecco | Weingut Castell

0,10l | 6,50€

0,75l | 33,00€

**Annas' Geheimtipp - ideal auch für zwei Personen** 

**Riesling Sekt brut *aus der Pfalz***

Dr. Bassermann Jordan

0,20l | 13,50€

0,75l | 42,00€

**Motivo Rosé *aus Italien***

vino spumante extra dry | Borgo Molino

0,75l | 42,00€

**Champagner**

brut premier | Louis Roederer

0,75l | 120,00€

## PRICKELND - ALKOHOLFREI

**Secco Zero *aus Franken***

Entalkoholisiertes Schaumgetränk | Juliusspital

0,10l | 5,00€

0,75l | 27,50€

# Hauptgerichte

## SCHWEIN & KALB

Schweinerückensteak *vom Landschwein* 19,50€  
dazu Cognac-Pfefferrahm, Kartoffelkroketten und  
gemischten Salat vom Markt

Schnitzel *vom Spalter Strohschwein* 17,50€  
dazu gibt's hausgemachten Kartoffelsalat

Medaillons vom Schweinefilet 24,50€  
in Egerlingrahm, mit gerösteten Brezenknödel  
dazu gibt's gemischten Salat vom Markt

Wiener Schnitzel *vom Milchkalb* 29,50€  
dazu Wildpreiselbeeren, Dampfkartoffeln  
und gemischten Salat vom Markt

### Echt regional!

Wir kaufen beim Spalter und Weingarter Metzger ein.



# Hauptgerichte

## RIND

ca. 240g Rumpsteak bzw. Rinderfilet pro Portion

**Rumpsteak - der Klassiker** 32,50€

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** 42,50€

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** 42,50€

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

**Surf & Turf?** 55,00€

rosa gebratenes Rinderfilet mit Riesengarnelen in Bärlauchpesto geschwenkt, dazu Rotweinglace, Kartoffel-Nussbutterstampf und gemischtem Marktsalat

## GARNELEN

**Sautierte Riesengarnelen** 26,50€

in Kräuterfischsauce, dazu frische Pasta und gemischtem Salat vom Markt

# Hauptgerichte

## AUS UNSEREM WEIHER

Forelle *im Ganzen gebraten* 23,00€  
dazu reichen wir Kräuterfischsauce,  
Dampfkartoffeln und gemischten Salat vom Markt

Saibling *im Ganzen gebraten* 28,00€  
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 14,00€  
mit eingelegtem Gemüse, gerösteten Croutons  
und Körnern aus der Winklermühle

### *auf Wunsch mit:*

karamellisierten Ziegenkäse + 8,00€

gebackenen Austernpilzen und hausgemachter Remoulade + 6,50€

gebratenen Hähnchenbruststreifen + 8,50€

gebratene Filetstreifen vom Rind und Schwein + 13,00€

sautierten Riesengarnelen + 14,00€

Gemischter Salat vom Markt 4,50€

Große Blumenthaler Salatbowl 9,00€

# Kinderkarte

<b>Peppa Wutz</b> Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup	9,00€
<b>Die Minions</b> Pommes mit Ketchup	4,50€
<b>Shaun das Schaf</b> Nudelrolle mit Rahmsauce	5,00€
<b>Timon und Pumba</b> Kartoffelkloß mit Bratensauce	4,50€
<b>Paw Patrol</b> Kroketten mit Rahmsauce	4,50€
<b>Winnie Puuh</b> Kartoffeln mit Zucchini und Karotte	4,00€
<b>Gummibärenbande</b> 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 entdeckt? Diese findet Ihr von Mai bis Oktober hinter unserem Haus.



# Eiskreationen

**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** 3,50€  
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	3,90€
Humpen Kaffee	5,50€
Milchkaffee	4,40€
Latte Macchiato	5,10€

	<i>einfach</i>	<i>doppelt</i>
Espresso	3,20€	4,50€
Espresso Macchiato	3,40€	4,70€
Cappuccino	4,20€	5,90€

## LAKTOSEFREI *mit Hafermilch*

Tasse Kaffee	3,90€
Humpen Kaffee	5,50€
Milchkaffee	5,00€
Latte Macchiato	5,60€

	<i>einfach</i>	<i>doppelt</i>
Cappuccino	4,90€	6,60€

### **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!



**AROMA HOCH 3**  
KAFFEERÖSTEREI

## SCHOKI *mit echter weißer oder dunkler Callebaut Schokolade*

Heiße Schokolade 5,50€

Heiße Schokolade mit Hafermilch 6,50€

mit Sahne + 0,50€

## TEE

*Bio Tee - direct Trade - Kontrollierte Arbeitsbedingungen*

Tasse Tee 4,20€

*Verschiedene Sorten:*

Basischer Kräutertee | 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 Light	0,30l   4,80€
-----------------	---------------

## SAFTSCHORLE

Apfel naturtrüb   Johannisbeere	0,20l   3,30€
	0,40l   4,50€

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

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

## WASSER

Tafelwasser	0,20l   2,60€
Still   Spritzig	0,50l   4,10€

Teinacher Gourmetwasser	0,20l   4,50€
Medium   Naturell	0,50l   5,70€
	0,75l   8,00€

# Bier

## SPALTER BIER

Helles Vollbier <i>vom Fass</i>	0,25l   3,40€ 0,50l   4,30€
Radler <i>vom Fass</i>	0,25l   3,40€ 0,50l   4,30€
Pils <i>vom Fass</i>	0,30l   3,40€ 0,40l   4,30€
Unsere Kleinen Helles   Pils N°1   Freiheit Naturradler alkoholfrei	0,30l   3,80€
Weizen Klassisch   Leicht   Alkoholfrei	0,50l   4,50€
Zwickel naturtrübes Bier	0,50l   4,70€
Edelexport Dunkles Bier	0,50l   4,70€
Alkoholfreies Bier	0,50l   4,30€
Cola Weizen   Russe	0,50l   5,00€

### **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 | 4,50€

# Weinschorle

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

# Regionale Weine

## WEISSWEIN

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

2022er Müller Thurgau trocken                     0,10l | 5,70€     1,00l | 33,00€  
Zehnthof Luckert                                     0,20l | 7,20€

2023er Bacchus halbtrocken                     0,10l | 5,20€     1,00l | 30,50€  
Weingut Horst Sauer                                 0,20l | 6,70€

2023er Twentysix feinherb                         0,10l | 6,20€     0,75l | 28,50€  
Cuvée Riesling - Silvaner - Traminer |         0,20l | 8,20€  
Weingut Bickel-Stumpf

## ROSEWEIN

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

## ROTWEIN

2023er Trotzkopf Cuvée trocken                     0,10l | 5,70€     0,75l | 25,00€  
Domina - Dornfelder - Spätburgunder |         0,20l | 7,20€  
Staatlicher Hofkeller Würzburg

## ALKOHOLFREI

Weißwein JULIUS ZERO                             0,10l | 5,20€     0,75l | 23,00€  
Cuvée Riesling | entalkoholisiert | Juliusspital     0,20l | 6,70€

**Echt regional!**

Unsere Weine aus der Weinregion Franken.

# Deutsche Weine

## WEISSWEIN

2023er Riesling trocken 0,10l | 5,20€ 1,00l | 30,50€  
*aus der Pfalz* 0,20l | 6,70€  
Forster Stift | Forster Winzerverein

2022er Sauvignon-Blanc trocken 0,10l | 6,00€ 0,75l | 26,50€  
*aus Rheinhessen* 0,20l | 7,70€  
Weingut Falkenberg

## ROTWEIN

2021er Spätburgunder trocken 0,10l | 6,20€ 0,75l | 28,50€  
*aus Baden* 0,20l | 8,20€  
Weingut Josef Walz

2022er St. Laurent trocken | leicht 0,10l | 5,20€ 0,75l | 23,00€  
*aus der Pfalz* 0,20l | 6,70€  
Forster Winzerverein

2022er Trollinger halbtrocken 0,10l | 5,20€ 1,00l | 30,50€  
*aus der Pfalz* 0,20l | 6,70€  
Lemberger Forster Winzerverein

# Internationale Weine

## WEISSWEIN

2023er La Mer trocken 0,10l | 5,70€ 0,75l | 25,00€  
*aus Frankreich* 0,20l | 7,20€  
Cuvée: Rosanne - Vermentino - Viognier |  
Chateau Moyau | Languedoc

## ROSEWEIN

2022er 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

## ROTWEIN

2022er Nero d'Avola trocken 0,10l | 6,20€ 0,75l | 28,50€  
*aus Italien* 0,20l | 8,20€  
Feudo Arancio | Sizilien

2014er Sauvage trocken 0,10l | 7,20€ 0,75l | 33,50€  
*aus Frankreich* 0,20l | 9,70€  
Cuvée: Carignan, Grenache Noir, Syrah |  
Chateau Moyau | Languedoc

# Flaschenweine

## WEISSWEIN

- 2020er Riesling *aus Franken*** 0,75l | 39,00€  
Würzburger Stein | Staatlicher Hofkeller Würzburg  
herzhaftes Fruchtsäure | Weinbergpfirsich | Aprikose
- 2021er Riesling Kabinett *aus der Pfalz*** 0,75l | 39,00€  
Dr. von Bassermann Jordan | Deidesheim  
erfrischende Säure | Restsüße | cremig |  
Weinbergpfirsich | Blütenhonig
- 2022er Chardonnay *aus der Pfalz*** 0,75l | 39,00€  
Dr. von Bassermann Jordan | Ruppertsberg  
zarter Schmelz | kräftiger Körper | gelbe Früchte |  
Vanille | zarte Mineralik
- 2021er Le Petit Pas Blanc *aus Frankreich*** 0,75l | 39,00€  
Mas Janeil | Languedoc Roussillon  
ausgewogene Säure | frisch | füllig | weißer Pfirsich |  
exotische Frucht
- 2023er Lugana *aus Italien*** 0,75l | 42,00€  
Othello | Gardasee  
saftig | frisch | Stachelbeere | gelbe Birne |  
exotische Frucht | feine Zitrusnote
- 2023er Gavi di Gavi *aus Italien*** 0,75l | 37,00€  
Cortese | Pico Maccario | Piemont  
runde Säure | Zitrus | gelber Apfel | Birne |  
leichtes Karamell
- 2022er Sauvignon Blanc *aus Italien*** 0,75l | 37,00€  
Kellerei Kaltern | Südtirol  
saftig | langanhaltend | frisch | Ananas |  
Birne | Holunderblüte
- 2023er Wiener Gemischter Satz *aus Österreich*** 0,75l | 41,00€  
Weingut Wieninger | Wien  
prägnante Säure | Orangenblüte | Zitrus |  
Marille | kernig | saftig



# Flaschenweine

## ROTWEIN

<b>2018er Spätburgunder <i>aus Franken</i></b> Zehnthof Theo Luckert feine Säure   Brombeere   Erdbeere   Holz	0,75l   54,00€
<b>2017er Les Grès Bleu <i>aus Frankreich</i></b> Grenache Syrah   Boissy & Delaygue   Plan de Dieu   Côtes Du Rhône kräftige Tannen   Marzipan   Lakritz   Brombeere   Vollmilchschokolade	0,75l   35,00€
<b>2018er Fabulas Rioja Crianza <i>aus Italien</i></b> Tempranillo   Bodegas Larchago Rioja DOCa Dörripflaume   Erdbeermarmelade   leichte Holznote   dunkle Nusschokolade   Kirsche   schmeichelnde Tanine	0,75l   31,00€
<b>2017er Zweigelt <i>aus Österreich</i></b> Weingut Setzer   Burgenland Waldbeeren   weich   körperreich	0,75l   35,00€
<b>2022er „1961“ Primitivo <i>aus Italien</i></b> Nardelli   IGP Puglia   Apulien Waldbeeren   Brombeeren   Pflaumen   Gewürznoten   dunkle Schokolade   Rauch   spritzige Säure	0,75l   38,00€
<b>2019er Terre <i>aus Italien</i></b> San Leonardo   Trento Kakao   dunkler Tabak   Waldboden   Leder   Zartbitterschoki   grüne Paprika   Marzipan   hintergründige Beerennote	0,75l   35,00€

# Absacker

Brände aus Kalbensteinberg 2cl | 4,10€  
*aus dem Kirschendorf Kalbensteinberg*  
*von der Familie Ballenberger*  
Zwetschger - klar | Kerscher - klar | Kirschlikör

Edelbrände aus Dietersdorf 2cl | 7,10€  
*die Obstbrennerei Scheuerpflug aus Dietersdorf*  
*destilliert ihre Edelbrände drei mal*  
Schlehe | Vogelbeere | Walnuss | Mirabelle |  
Himbeere | Haselnuss

Willi 2cl | 4,10€  
*aus Dietersdorf*

Eierlikör 2cl | 4,20€  
*von Marie's Landgenuss* 4cl | 6,70€

## 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 | 4,10€  
Laumer's Käsekuchen *aus Schwabach* 4cl | 6,70€

## GRAPPA WEINGUT NONINO

Grappa di Prosecco 2cl | 5,50€

Grappa di Moscato 2cl | 7,50€

# Longdrinks

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
Wodka Gorbatschow	4,70€	7,80€
Havanna	4,70€	7,80€
Whiskey Jack Daniels	4,70€	7,80€
Tullamore	7,80€	12,80€

## GIN

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
Gordon's	4,70€	7,80€
Bombay	6,20€	10,80€
Bombay Bramble	6,20€	10,80€
Hendrick's	10,20€	17,20€

### + Filler als Longdrink

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

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

Energy | Ginger Beer  
+ 5,00€

# Schon, 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



SOPHIE KOCHER



JOSEF KOCHER

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](mailto: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