



ALTES BAD

HERZOGLICHES GASTHAUS

Speise- und Getränkekarte

Warme Küche von 12 bis 20 Uhr

Vorspeisen

Gedeck	5,90 €
360°Laib von der Bäckerei Philipps aus Waldmünchen dreierlei Aufstrich	
Rindertatar	29,00 €
mit geröstetem Bauernbrot Spiegelei Kapernbutter	
Saibling aus der herzoglichen Fischzucht	15,00 €
gebeizt Wildkräuterblattsalate	
Tegernseer Ziegenkäse	14,00 €
mit Honig gratiniert Rote Beete	
Geräuchertes Forellenfilet aus der herzoglichen Fischzucht	15,00 €
Wildkräuterblattsalate Hausdressing Körner	
Gemischter Salat (groß)	11,00 €
(klein)	5,00 €
Hausdressing Körner	

Suppen

Doppelkraftbrühe vom Weiderind	9,50 €
Ein Leberknödel	
Klare Fischsuppe	11,00 €
mit Saibling, Safran, Fenchelgemüse	
Klare Gemüsebrühe	7,50 €
mit Kräuterpfannkuchen	

Liebe Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unseren Service.
Er gibt gerne fachkundig Auskunft und reicht Ihnen unsere Karte mit den ausgewiesenen Allergenen.



Hauptgänge

Saibling oder Forelle fangfrisch	24,50 €
aus der herzoglichen Fischzucht Blau oder gebraten Salzkartoffeln	
Kalbsfleischpflanzerl von der Steakschmiede Kreuth	17,50 €
Bratensoße Kartoffel-Gurken-Salat	
Geschmortes Gulasch vom Hirschkalb	22,50 €
Semmelknödel Rosenkohl Waldpreiselbeeren	
Schweinsbraten mit Kruste	17,50 €
bayrischer Krautsalat 2erlei Knödel	
Backhendl	21,50 €
Kartoffelgurkensalat Waldpreiselbeeren	
Hausgemachte Pasta	34,50 €
gebratene Waldpilze Wildfiletspitzen	
Hausgemachte Pasta	24,00 €
Spargel Frischkäse Tomate	
Knödeltris	17,50 €
Rote-Beete Spinat Speck	

Lieblingsgericht von der Rotisserie

Gegrillte Ente
Kartoffelknödel | Blaukraut
Waldpreiselbeeren

1/4 für 19,00, 1/2 für 32,00 €

1/2 Grillhähnchen
Kartoffelgurkensalat

12,50 €

Kalbstafelspitz in 2 Gängen

Markknochen | Apfelkren
Spinat | Röstkartoffeln

38,50 €



Nachspeisen

Marillenknödel	12,50 €
Marillenkompott und Vanilleeis	
Kaiserschmarrn	17,00 €
Apfelkompott oder Zwetschgenröster	
Eis & Sorbet	pro Kugel 2,90 €
Vanille Schokolade Erdbeere Walnuss Zitrone	



Heißgetränke

Tasse Kaffee ⁷	4,00 €
Cappuccino ^{7/15}	4,00 €
Milchkaffee ^{7/15}	5,00 €
Espresso ⁷	3,50 €
Doppio ⁷	5,50 €
Espresso Macchiato / Doppio Macchiato ^{7/15}	3,90 / 5,70 €
Latte Macchiato ^{7/15}	5,00 €
Heiße Schokolade ¹⁵	5,00 €
Portion Tee	6,00 €

Kalte Getränke

Wolfra Saftschorle		
Apfel Rhabarber Johannisbeere Maracuja	0,5 l	5,00 €
	0,3 l	3,50 €
Richard´s Sun ICED TEA Peach	0,33 l	4,00 €
Richard´s Sun ICED TEA Lemon	0,33 l	4,00 €
Coca Cola ^{4/7/11} / Zero ^{4/7/6/11} / Fanta ^{3/4/11/12}		
Sprite ¹¹ / Mezzo Mix ^{4/7/11/12}	0,33 l	5,00 €
Almdudler	0,35 l	5,00 €
Ginger Ale ² / Tonic Water ⁸ / Bitter Lemon ⁸	0,23 l	4,20 €
„Altes Bad“ Heilwasser	0,5 l	4,50 €
„Altes Bad“ Heilwasser	0,7 l	6,00 €

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle, 11 = Säuerungsmittel, 12 = Stabilisator 13 = Nitrat/Nitrit, 14 = geschwefelt 15 = enthält Milch, Weine und weinhaltige Getränke können Sulfite enthalten



Biere

Tegernseer Helles	0,3 l	3,90 €
Tegernseer Helles	0,5 l	5,50 €
Tegernseer Leicht	0,5 l	5,50 €
Hopf Weißbier	alkoholfrei 0,5 l	5,50 €
Spaten Helles	alkoholfrei 0,5 l	5,50 €
Hopf Weißbier	0,5 l	5,50 €
Radler	0,3 l	3,90 €
Radler	0,5 l	5,50 €
Russn	0,5 l	5,50 €

Aperitif und Longdrinks

Aperol	10,50 €
Hugo	10,50 €
Alpenspritz	10,50 €
Campari Soda/Orange	8,00 €
Duke Gin Tonic	11,00 €
Lions Vodka Lemon	11,00 €
Havana7 Rum Cola	11,00 €
Virgin Hugo alkoholfrei	9,00 €
Alpenkracher1 alkoholfrei	9,00 €
San Bitter Soda/Orange alkoholfrei	7,00 €



Offene Weine

Weiss

Riesling vom Löss	0,1 / 0,2 l	6 / 12 €
Weingut Zöller Pfalz Deutschland	0,75 l	37 €
Grüner Veltliner	0,1 / 0,2 l	7 / 14 €
Weingut Dockner Traisental Österreich	0,75 l	45 €
Collemare	0,1 / 0,2 l	5 / 10 €
Chardonnay Sauvignon Blanc	0,75 l	30 €
Weingut Roberto Lucarelli Toskana Italien		
Gau-Algesheimer Goldberg	0,1 / 0,2 l	5 / 10 €
Weissburgunder	0,75 l	30 €
Weingut Klaus Hattemer Rheinhessen Deutschland		

Rosé

Spätburgunder Rosé	0,1 / 0,2 l	5,50 / 11 €
Weingut Zöller Pfalz Deutschland	0,75 l	35 €

Rot

Primitivo Rocca Antica	0,1 / 0,2 l	5 / 10 €
Di Camillo Vini Apulien Italien	0,75 l	30 €
Haus & Hof Merlot	0,1 / 0,2 l	5 / 10 €
Hannes Reeh Burgenland Österreich	0,75 l	30 €
Mollie	0,1 / 0,2 l	6 / 12 €
Weingut Zöller Pfalz Deutschland	0,75 l	37 €
La Ripe	0,1 / 0,2 l	5 / 10 €
Sangiovese Merlot	0,75 l	30 €
Weingut Roberto Lucarelli Toskana Italien		
Tempranillo	0,1 / 0,2 l	6,50 / 13 €
Weingut Hito Ribera del Duero Spanien	0,75 l	39 €



Weißwein

Sulzfelder Silvaner	0,75 l	45,00 €
Zehnthof Luckert Franken Deutschland		
Riesling Nussriegel	0,75 l	85,00 €
Weingut Rings Pfalz Deutschland		
Grauburgunder Granit Selection	0,75 l	45,00 €
Weingut Schloss Ortenberg Baden Deutschland		
Grüner Veltliner Classic	0,75 l	30,00 €
Weingut Steinschaden Niederösterreich Österreich		
Extrem Sau Geil	0,75 l	59,00 €
Sauer & Geisels Franken Deutschland		
Sauvignon Blanc	0,75 l	65,00 €
Weingut Ploner Südtirol Italien		
Pinot Grigio	0,75 l	59,00 €
Weingut Collavini Venetien Italien		

Roséwein

Purple Rosé	0,75 l	59,00 €
Weingut Antinori Toskana Italien		



Rotwein

Cuvée Mollie	0,75 l	39,00 €
Weingut Zöllner Pfalz Deutschland		
Cuvée Phoenix	0,75 l	62,00 €
Blaufränkisch Cabernet Sauvignon Merlot Syrah Weingut Reumann Burgenland Österreich		
Merlot	0,75 l	59,00 €
Weingut Prieler Leithaberg Österreich		
Cuvée Pannobile	0,75 l	65,00 €
Blaufränkisch Zweigelt Weingut Paul Achs Neusiedlersee Österreich		
Merlot Reserva	0,75 l	65,00 €
Weingut Lageder Südtirol Italien		
Cabernet Sauvignon	0,75 l	30,00 €
Domaine Caude Val Languedoc Frankreich		
Vino Nobile de Montepulciano „1787“	0,75 l	69,00 €
Rocca delle Macie Toskana Italien		
Barbera d'Alba	0,75 l	€ 55,00
Pio Cesar Piemont Italien		

Schaumwein

Bachmair Weissach Prestige Cuvée	0,1 l	6,50 €
	0,75 l	39,00 €
Schloss Vaux Rosé-Sekt brut	0,1 l	8,00 €
	0,75 l	49,00 €
Laurent Perrier Brut	0,1 l	14,50 €
	0,75 l	89,00 €
Laurent Perrier Rosé	0,1 l	19,50 €
	0,75 l	119,00 €



Historisches

Von Hirschkühen und schwefelhaltigen Quellen

Die Legende sagt über die Gründung des Ortes Wildbad Kreuth: In den Wäldern zwischen Weißbachtal und Blaubergen soll ein Jäger eine verletzte Hirschkuh beobachtet haben, wie sie an einer Quelle Linderung von ihren Leiden suchte. Die Hirten und Bauern der Gegend machten es ihr nach - und wurden gesund. Zur damaligen Zeit wusste noch niemand das das Wasser schwefelhaltig und somit wirklich gesundheitsfördernd war - doch die Heilkraft der Quelle war unstrittig.

1490 wird das Bad „Sankt Leonhard“ in Kreuth erstmals erwähnt. Ein richtiges Badehaus errichtet schließlich Abt Heinrich V. von Tegernsee im Jahr 1511. Damit beginnt in Wildbad Kreuth das Geschäft mit der Gesundheit, erste Gebäude entstehen. Bis zur Säkularisation im Jahr 1803 bleibt das Bad im Besitz der Benediktiner in Tegernsee. Der damalige Bade-

meister Simon Zahler erwirbt die Kapelle, Wohn- und Badhaus sowie die umliegenden Wiesen und Wälder. 1818 kauft König Max I. Joseph von Bayern die Gebäude - und die Ära der Wittelsbacher im Kreuther Tal beginnt. Der Architekt Leo von Klenze, errichtete im Auftrag des Königs den heute noch bestehenden zweiflügeligen Bau samt Nebengebäuden. Nicht nur wegen der Quellen kommt jetzt die damalige Prominenz, sondern auch die Ziegenmolke-Kuren ziehen an. Auch den Zweiten Weltkrieg scheint das Wildbad unbeschadet zu überstehen - bis in der Nacht vom 4. auf den 5. Mai 1945 amerikanische Truppen das Sudhaus in Brand schießen. 1956/57 lässt es Ludwig Wilhelm renovieren, das Sanatorium kehrt zu altem Ruhm zurück.

Ab 1. Juni 2023 ist Korbinian Kohler neuer Betreiber des Herzoglichen Gasthauses Altes Bad.



Herzogliches Gasthaus Altes Bad

Wildbad Kreuth 2 • 83708 Kreuth

T +49(0)8029/304 • altesbad@wildbad-kreuth.de



www.altesbad.de

Für Veranstaltungen und Events kontaktieren Sie uns
telefonisch unter +49 (0) 8022/278-566 oder per
E-Mail event@bachmair-weissach.com

Nichts verpassen - folgen Sie uns auf Instagram
[instagram.com/altesbad](https://www.instagram.com/altesbad)

