



Herzlich willkommen  
in unserem Restaurant BEATUS !

**BEATUS**, angelehnt an den Namen des Hotelgründers und jetzigen Geschäftsführers Beat Bünzli, ist ein Schweizer „Nationalheiliger“ und bedeutet, aus dem Lateinischen übersetzt, „der Glückliche“. Wir hoffen sehr, dass Sie die Zeit in unserem Restaurant ebenfalls als eine glückliche in Erinnerung behalten.

In unserem Restaurant genießen Sie bestes Essen mit Blick auf den idyllischen Kurpark Bad Schlema. Die abwechslungsreiche Küche kombiniert klassische Speisen mit modernen und saisonalen Gerichten. Bei der Zubereitung aller Speisen legt unser kreatives Küchenteam besonderen Wert auf frische, sorgfältig ausgewählte Produkte.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag-Freitag:	12.00 - 22.00 Uhr (Küchenschluss: 21.00 Uhr)
Samstag:	11.30 - 23.00 Uhr (Küchenschluss: 21.00 Uhr)
Sonn- und Feiertag:	11.30 - 21.00 Uhr (Küchenschluss: 20.00 Uhr)

Wir bitten um Reservierung.



## zum Genussbeginn

### leichte Suppen

SENFURKEN-SCHAUM-SUPPE <sup>1, 7, 9, 12</sup>	
Bacon / Croûtons / Kräuter	7,00 €
KÜRBIS-BANANEN-SUPPE <sup>2, 9</sup> <i>Signature Dish RW 78</i>	
Garnele / Limette / Kräuter	8,00 €

### ein Beginn mit Vorspeisen

GEMISCHTER SCHÜSSEL-SALAT <sup>1</sup>	
Kartoffel-Kräuter-Dressing / Rohkost / Croûtons	6,50 €
HAUSGEKOCHTES PUTENWÜRZFLEISCH <sup>1, 4, 7, 9, 12</sup>	
Putenfleisch / Zwiebel / Sahne / Zitrone / Worcester	7,50 €
GEBACKENER ZIEGENKÄSE IM TOASTBROTMANTEL <sup>1, 7, 9, 10</sup>	
bunter Blattsalat / Joghurt-Dressing / Rohkost / Chilisoße	11,00 €
ÜBERBACKENE KÜRBIS-RELISH STULLE <sup>1, 7, 12</sup>	
Ricotta Käse / Walnüsse / Kräuter / Norderney Schinken	12,00 €

### unsere BEATUS Empfehlungen

BEATUS WILDSCHINKEN BROTZEITBRETT <sup>1</sup> (geräuchert von der Fleischerei Bauer)	
Wildschinken / Hirschschinken / Wildknacker / saures Gemüse / Butter / Landbrot	13,50 €
FRISCH AUFGESCHNITTENER SERRANO SCHINKEN <sup>1, 12</sup>	
Olivenöl / Baguette	pro Portion 13,00 €
dazu: Sherry 5cl	3,50 €
Schale Oliven	4,50 €



## Salate „frisch und knackig“

BEATUS BOWL mit gebratenen Putenstreifen  
bunter Blattsalat / Kartoffel-Kräuter-Dressing / Rohkost / Paprika 14,00 €

## der zarte Fleisch-Genuss

WIENER SCHNITZEL aus der Kalbsoberschale 160g<sup>1,3</sup>  
Bratkartoffeln / Rahmschwarzwurzel / Zitrone / Preiselbeeren 20,00 €

GESCHMORTER WILDSCHWEINBRATEN 120g<sup>1,3,9,12</sup>  
aus dem heimischen Forst  
Macaire-Kartoffeln / Speckrosenkohl / Knoblauch-Preiselbeer-Soße 18,50 €

GEBRATENE PUTENLEBER 180g<sup>1,7</sup>  
Butter- Kartoffelstampf / bunte Röstzwiebeln / Stiel-Apfel 15,00 €

### *regionaler Klassiker*

FRISCHES SÄCHSISCHES REHGULASCH mit Liebstöckel<sup>1,3,7,9,12</sup>  
Serviettenknödel / Apfelrotkohl / Wacholder-Pfeffer-Soße 17,50 €

## der besondere Fisch

GANZ GEBRATENE DORADE 300g-400g<sup>1,7</sup>  
Thymian-Gewürz-Kartoffeln / Austernpilzragout / Kräuterbutter 23,50 €



GEBRATENES URSPRUNGS LACHSFILET 160g<sup>7</sup>  
Süßkartoffelpüree / buntes Herbstgemüse / Zitronen-Butter 21,50 €



## BEATUS Specials

STRIPLOIN STEAK vom österreichischer Alpenrind 250g<sup>7</sup>  
Folienkartoffel / Sour-Crème / Karotten-Rosenkohl-Gemüse /  
Kräuterbutter 28,00 €

GESCHMORTER MUFFLONBRATEN<sup>1,3,7,9,12</sup>  
Butter Knöpfe / Tomaten-Wirsing / eigene Soße 17,50 €

AYURVEDISCHES PUTENFILETCURRY  
Limonen-Reis / buntes Gemüse / ayurvedischer Curry-Basis 15,50 €

### *Herbstempfehlung vom Küchenteam BEATUS*

TOMERHAWKSTEAK  
vom Mühlhäuser Durocschwein 350g-400g<sup>5</sup>  
gebratene Würzkartoffeln / Nuss-Maronenragout / Cranberrys 27,00 €

## vegetarische Speisen

BUNTER SÜSSKARTOFFELTOPF<sup>5</sup> vegan  
Mais / Paprika / Aprikosen / Rote Zwiebel / Linsen Taler 15,00 €

AYURVEDISCHES GEMÜSECURRY  
Limonen-Reis / buntes Gemüse / ayurvedischer Curry-Basis 15,50 €

## zum süßen Abschluss

HAUSGEMACHTES-WHISKY-PARFAIT (Lagavulin)<sup>1,7</sup>  
Schokoladen-Butter-Streusel / Physalis / Limette 8,50 €

GRÜNER-APFEL-SORBET<sup>7,12</sup>  
Joghurt / Mandeln / Schokosoße 6,50 €



## das AYURVEDA-KENNENLERN PROGRAMM

Wählen sie aus

KÜRBIS-BANANEN-SUPPE <sup>2,9</sup> *Signature Dish RW 78*  
Garnele / Limette / Kräuter 8,00 €

AYURVEDISCHES GEMÜSECURRY  
Limonen-Reis / buntes Gemüse / Curry-Soße 15,50 €

ZITRONEN-KORIANDER-DAMPF-OBST  
buntes Obst / Ingwer / Koriander 5,00 €

als Ayurveda-3-Gang-Menü 23.50€

als Ayurveda-2-Gang-Menü 19.50€



## GEGRILLTES vom 400 Grad heißen Stein -- DO IT YOURSELF --

jeden **Donnerstag, Freitag und Samstag**  
(auch an anderen Tagen auf Vorbestellung ab 6 Personen buchbar)

 Für unsere Steak Cuts verwenden wir Rindfleisch vom Ursprungs-Wiesenrind.

 URSPRUNG

SIRLOIN STEAK, 250g  
geschnittenes Steak aus der Hüfte 23,00 €

STRIPLOIN STEAK, 250g  
geschnittenes Steak aus dem flachen Roastbeef 27,00 €

TENDERLOIN STEAK, 250g  
geschnittenes Steak aus dem Filet 36,00 €

-- BESONDERS UND LECKER --

 Huhn und Fisch vom Ursprung aus nachhaltiger Aufzucht.

 URSPRUNG

HÄHNCHENBRUST (BUTTERFLY), 200g 17,00 €

LACHSFILETSTEAK, 160g 20,00 €

### BEILAGEN

Zu jedem Gericht werden kleine Schälchen mit Sour-Crème, Barbecue-Soße und Kräuterbutter gereicht.

**zusätzlich** können sie wählen:

gemischter kleiner Salat im Weckglas 4,50 €  
buntes Pfannengemüse 4,50 €  
Speckbohnen 4,50 €  
Kaisergemüse 4,50 €  
Ofenkartoffel mit Sour-Crème 4,50 €  
Pommes Frites 4,50 €  
Kräuter- Kartoffeln 4,50 €



## HEISSGETRÄNKE

### Röstkaffeespezialitäten <sup>A, B</sup>

Pott Café Crème	4,00 €
Kännchen Café Crème	4,00 €
Kännchen entcaffeinierter Kaffee	4,00 €
Milchkaffee <sup>7</sup>	4,00 €
Cappuccino mit Milchschaum, groß <sup>7</sup>	4,00 €
Espresso, doppelt <sup>7, A</sup>	4,00 €
Latte Macchiato <sup>7</sup>	4,00 €
zum Versüßen mit Aroma <sup>7, 8, A</sup> 2cl	0,50 €
weiße Schokolade, Karamell, Haselnuss oder Vanille	
mit Schuss <sup>7, A</sup> 2cl	1,50 €
mit Baileys, Osborne Veterano, Eierlikör oder Amaretto	

### heiße Spezialitäten <sup>A, B</sup>

Heiße Schokolade <sup>7, A</sup> mit Milchschaum	4,00 €
Heiße Weiße <sup>7, A</sup>	4,00 €
Lumumba <sup>7</sup> heiße Schokolade mit Rum	5,00 €
Irish Coffee <sup>7</sup> mit Irish Whiskey und Sahnehaube	5,00 €
heiße Milch <sup>7</sup> mit Honig	2,50 €
heiße Zitrone	2,50 €
Vogelbeerpunsch saisonal von Lautergold	4,00 €

### Teespezialitäten



feinster erlesener Blatt-Tee serviert im großen Teebecher, mit Kandis pro Portion	3,90 €
Earl Grey, Blatt - Schwarztee pikant, benetzt mit feinstem Bergamottöl	
Sonne Asiens, Royal Blatt - Grüner Tee zart, herb mit Lemongras und Saflorblüten	
Rooibos, Sanddorn - Kräutertee südafrikanischer Rotbusch mit Sanddornbeeren	
Sommerbeeren - Früchtetee mit lieblichem Geschmack	
Alphüttenkräuter - Kräutertee nach Schweizer Art	
Pfefferminze - Kräutertee aus grob geschnittenen Blättern	
Kamille - Kräutertee wohltuend, aus ganzen Blüten	

Hinweise auf enthaltene Allergene erhalten Sie auf Wunsch von unserem Restaurantpersonal.



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Lichtenauer Mineralwasser spritzig, medium, still	0,25 l	2,80 €
Lichtenauer Gourmetflasche medium, still	0,75 l	6,50 €
Tonic Water <sup>J</sup>	0,25 l	3,10 €
Ginger - Ale <sup>A</sup>	0,25 l	3,10 €
Bitter Lemon <sup>J</sup>	0,25 l	3,10 €
Coca Cola <sup>A</sup>		
Coca Cola light <sup>A, C</sup>		
Coca Cola Zero <sup>A, C</sup>	0,33 l	3,90 €
Fanta <sup>A, B</sup>		
Sprite <sup>B</sup>		
Grapos <sup>A</sup>	0,20 l	2,50 €
Cola, Zitrone, Orange, Himbeerbrause <sup>A, B</sup>	0,40 l	4,70 €

### Granini Fruchtsäfte/- nektare

Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Kiba, Rhabarberschorle, schwarze Johannisbeere <sup>C</sup>	0,20 l	2,80 €
	0,40 l	4,70 €

Alle Säfte bieten wir auch als Schorlen an! <sup>C</sup>

### unsere besonderen Empfehlungen

Lemonade, hausgemacht frische Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Soda	6,00 €
Lemonade mit Schuss mit 4 cl Gin oder 4 cl Rum	7,00 €

Hinweise auf enthaltene Allergene erhalten Sie auf Wunsch von unserem Restaurantpersonal.



## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### Aperitifs

Osborne Sherry medium dry	5 cl	3,50 €
Martini Bianco	4 cl	4,50 €
Secco Rouge	10 cl	4,50 €
Prosecco / Sekt	10 cl	4,50 €
Campari Orange	20 cl	6,00 €
Campari mit Soda	20 cl	6,00 €
Aperol Spritz	20 cl	7,00 €
Hugo	20 cl	7,00 €
Cocktail des Monats	20 cl	7,00 €
Herbstsonne	20 cl	7,00 €

### Prickelndes und Longdrinks

Vugelbeer Spritz	20 cl	7,00 €
Vugelbeerlikör von Lautergold, Soda, Sekt		
Trabbi	20 cl	7,00 €
Licor 43, Rhabarberschorle, Sekt		
Rosato Mio	20 cl	7,00 €
4cl Hibiskusblütenlikör von Ramazotti, Soda, Sekt		
Vodka Lemon	20 cl	6,50 €
4cl Lautergold Wodka, Bitter Lemon		
Gin Tonic	20 cl	6,50 €
4cl Gin, Tonic Water		

### Bier aus der Region ...

<b>YBNSTOKER CRAFTBEER</b>	0,33 l	3,50 €
MIG 21 Reloaded English Ale		
MANIC OCTO New England IPA		
SUICIDE BLONDE American Pale Ale		
BLACK BUOY Black India Pale Ale		
Wernesgrüner Pils vom Fass	0,30 l / 0,50 l	3,50 € / 4,70 €
Freiberger Kellerbier vom Fass	0,30 l / 0,50 l	3,50 € / 4,70 €
Fiedler Magisterbräu Schwarzbier vom Fass	0,30 l / 0,50 l	3,50 € / 4,70 €
Paulaner Weissbier	0,50 l	4,70 €
Paulaner Weissbier, alkoholfrei aus der Flasche	0,50 l	4,30 €
Radler	0,30 l / 0,50 l	3,50 € / 4,70 €
Freiberger, alkoholfrei aus der Flasche	0,33 l	3,50 €

Weitere lokale, deutsche und internationale Spirituosen bieten wir Ihnen gerne von unserem Digestifwagen an.



## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### Spirituosen

	2cl	4cl
Veterano Solera Brandy	3,00 €	4,90 €
Wilthener No 1	3,00 €	4,90 €
Asbach Uralt	3,00 €	4,90 €
Grappa		7,90 €
Botucal Rum		8,90 €
Malteser Aquavit	3,00 €	4,90 €
Linie Aquavit	3,00 €	4,90 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone		4,00 €
Jägermeister	3,00 €	4,90 €
Grubenfeuer brennender Kräuterlikör	3,00 €	

### Whisky... die besondere Whiskykarte empfohlen von der TASTING CREW



	2cl	4cl
Glendronach 12 Jahre, nicht rauchig	5,00 €	9,00 €
Balvenie Double Wood 12 Jahre, nicht rauchig	7,00 €	11,00 €
Highland Park 12 Jahre, nicht rauchig	5,00 €	9,00 €
Bowmore 12 Jahre, rauchig	5,00 €	9,00 €
Port Charlotte 10 Jahre, rauchig	6,00 €	10,00 €
Aberlour A' bunadh 12 Jahre, nicht rauchig	7,00 €	11,00 €
Glenkinchie 12 Jahre, nicht rauchig	5,00 €	9,00 €
Glenmorangie Lasanta 12 Jahre, nicht rauchig	6,00 €	10,00 €
Lagavulin 16 Jahre, rauchig	8,00 €	12,00 €

### Gin-Likör

von der LAKES DISTILLERY aus England

	2cl	4cl
Holunderblüten	3,00 €	6,00 €
Schlehen	3,00 €	6,00 €
Rhabarber und Hagebutte	3,00 €	6,00 €

### ZUSATZSTOFFE

A ..... mit Farbstoff	F ..... geschwefelt	11 ..... Sesamsamen
B ..... mit Konservierungsstoffen	G ..... geschwärzt	12 ..... Schwefeldioxid und Sulphite
C ..... mit Süßungsmittel	H ..... gewachst	13 ..... Lupinen
D ..... mit Geschmacksverstärker	I ..... mit Phosphat	14 ..... Weichtiere
E ..... mit Antioxydationsmittel	J ..... unter Schutzatmosphäre verpackt	

### ALLERGENE

1 ..... glutenhaltiges Getreide	6 ..... Sojabohnen
2 ..... Krebstiere	7 ..... Milch
3 ..... Eier	8 ..... Schalenfrüchte
4 ..... Fische	9 ..... Sellerie
5 ..... Erdnüsse	10 ..... Senf



## Aus einem kleinen Erzgebirgsdorf sollte das stärkste Radiumbad der Welt werden

Der Kurbetrieb im Radiumbad Oberschlema währte ganze 28 Jahre, von 1918 bis 1946. Seinen Ruhm verdankte Oberschlema dem gewaltigen Heilerfolg seiner überragenden Quellen, welche die stärkste natürliche Radonkonzentration der Welt besaßen.

Der Abbau des Uranerzes durch die AG Wismut ließ den Badeort verkümmern. Die Zerstörungen durch den Bergbau waren so gewaltig, dass die Hoffnungen auf eine Rückkehr zu einem Kurbetrieb zerschlagen schienen. Doch immer gibt es Menschen, die Visionen haben. So konnte 1998 das neue Radonbad „Actinon“ eröffnen. Wie Phönix aus der Asche war Bad Schlema durch das Engagement seiner Bürger und die Zuversicht in die Heilkräfte des Wassers wieder erstanden.

Mit viel Mut wurden neue Projekte voran getrieben. So soll bei einem guten Glas Rotwein und spät in der Nacht auf einem Bierdeckel der Bau unseres Hotels damals beschlossen worden sein.

Im Jahr 2001 öffnete das Hotel „Am Kurhaus“ seine Türen, zunächst als ein Hotel mit drei Sternen. Schon 2005 war es dem Team gelungen, unseren Gästen die Qualität eines Vier Sterne Hotels zu bieten. Den hohen Ansprüchen unserer Gäste stellen wir uns gern und lassen keinen Ihrer Wünsche offen.

Das Credo unseres Küchenchefs lautet: Nur natürliche Kochzutaten kommen in die Küche und auf den Tisch. Das kam auch unserem Ayurveda-Konzept zugute, das wir im Jahr 2006 starteten. Seitdem haben wir das erste authentische Ayurveda Center Sachsens im Haus. Ayurveda ist ein Naturheilverfahren, das Sie bei uns kennen lernen können.

***Wir wünschen Ihnen guten Appetit  
und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hotel.***

Ihr Team vom Hotel Am Kurhaus