



IM FREIZEIT- UND TOURISMUSZENTRUM STEINBACH AM WALD



Ercümet Alcujun

Motto

Immer eine Idee voraus,
immer einen Geschmack
besser



Kerstin Rentsch

Motto

*Traditionen und
Brauchtum pflegen,
Heimatrezepte mit
regionalen Zutaten
frisch zubereiten und
Gesundes genießen."*

Herzlich willkommen im Restaurant „Culinarium Atmosphera“!

Atmosphera ist mittlerweile ein fester Name in der Gastronomie für mediterrane Küche in unserer Region und darüber hinaus. Unser neu eingerichtetes Lokal liegt in Steinbach am Wald, umgeben von einer wunderschönen Naturkulisse und ist der Ausgangspunkt vieler Wanderwege durch die Rennsteigregion. Wir bieten unseren Gästen ein ansprechendes, modernes und zeitgemäßes Ambiente. Bei uns soll „Essen“ Freude bereiten. Aus frischen Produkten mit großer Vielfalt der Natur, bester Qualität und schonender Zubereitung kreieren wir mit viel Liebe zum Detail eine abwechslungsreiche mediterrane und fränkische Küche auf gehobenem Niveau. Unter meiner Leitung hat unsere Küche einen Anspruch: „Die Leidenschaft für hochwertige regionale und mediterrane Produkte sowie das kulinarische Glück seiner Gäste“. Mit meinem Team freue ich mich weiterhin auf Ihren Besuch und heiße alle ganz herzlich „Willkommen bei Freunden“.

Mit ganzer Hingabe und tief verwurzelt in meiner Heimat...

...bin ich eng mit ihren Rezepten, Bräuchen und Traditionen verbunden. In den letzten 15 Jahren habe ich mich als Kochbuchautorin im Eigenverlag betätigt, bin eine ausgebildete Genussbotschafterin der Genussregion Oberfranken und habe als Dozentin für Koch- und Backkurse in der kulmbacher Kochschule gearbeitet. Bereits vor 36 Jahren habe ich meine Ausbildung im Gasthof-Pension-Metzgerei Söllner in Kleintettau abgeschlossen und dabei erkannt, dass mich die Gastronomie und das Bewirken von Gästen ebenso faszinieren wie meine Leidenschaft für das Kochen mit hochwertigen Zutaten und die Liebe zur Heimatküche mit all ihren alten Rezepten und Traditionen. Seit 14 Jahren habe ich die Ehre, meine Heimat Oberfranken und ihre kulinarischen Besonderheiten zu repräsentieren und allen Besuchern, Gästen und Genießern schmackhaft zu machen. Diese Tätigkeit übe ich bis heute mit unvermindertem Enthusiasmus und Leidenschaft aus, stets nach meinem Motto: „Traditionen und Brauchtum pflegen, Heimatrezepte mit regionalen Zutaten frisch zubereiten und Gesundes genießen.“



CULINARIUM *Atmosphera*

Restaurant - Bar - Lounge

Unsere Heimatküche - neu interpretiert und ambitionierte mediterrane Küche - am Puls der Zeit.

Liebe Gäste - Wir - Ercümert Alcujun und Kerstin Rentsch, heißen Sie als neue Pächter der Gastronomie im Freizeit- und Tourismuszentrum in Steinbach am Wald herzlich willkommen. An dieser Stelle möchten wir die Gelegenheit nutzen, Ihnen unser Konzept vorzustellen, den Hintergrund unseres neuen Namens zu erläutern und ein wenig über uns selbst zu berichten.

Culinarium Atmosphera ist der Name für den gesamten gastronomischen Bereich im Freizeit- und Tourismuszentrum. Er umfasst ein Restaurant, eine Bar und Lounge sowie bei schönem Wetter unseren großzügigen Biergartenbereich. Auch die Bowlingbahn sowie die gastronomische Bewirtung der Rennsteighalle und des Seminarraumes gehören dazu.

Culinarium Atmosphera vereint in zwei Worten, was uns besonders am Herzen liegt und was wir unseren Gästen vermitteln möchten: mediterrane und fränkische Spezialitäten, stets frisch zubereitet und soweit möglich aus regionalen Zutaten. Täglich bieten wir auch vegetarische und vegane Alternativen an, damit jeder Genießer auf seine Kosten kommt. Unser Konzept kombiniert die fränkisch-thüringische Küche, die wir täglich mittags anbieten, mit mediterranen Spezialitäten, die abends frisch für Sie zubereitet werden. Dabei wird die charakteristische Originalität sowohl der fränkisch-thüringischen als auch der mediterranen Küche bewahrt, um ein authentisches Geschmackserlebnis zu garantieren.

Wir legen großen Wert darauf, dass sich unsere Gäste von ihrem ersten Moment bei uns an herzlich willkommen fühlen, genau wie sie es aus dem „alten“ Atmosphera in Pressig bereits gewohnt waren. Unsere stilvolle Atmosphäre lädt zum Verweilen und Genießen ein – gemütlich und freundlich zugleich. Wir freuen uns darauf, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Restaurant - Bar - Lounge

Unsere Heimatküche - neu interpretiert und ambitionierte mediterrane Küche - am Puls der Zeit.

Mit dieser einzigartigen Kombination und in herrlicher Lage direkt am Rennsteig, wollen wir sowohl unseren einheimischen Gästen, als auch Besuchern und Urlaubern beeindruckende kulinarische Genusserlebnisse servieren.

Jeden **Mittag** (außer Montag) servieren wir fränkisch-thüringische Spezialitäten aus regionalen Zutaten von heimischen Erzeugern und artgerechter Tierhaltung und vegetarisch/ vegane Alternativen.

Jeden **Abend** (außer Montag) bereiten wir mediterrane Köstlichkeiten frisch für Sie zu. Des Weiteren bieten wir Ihnen bei schönem Wetter eine große Auswahl fränkischer Brotzeiten mit hausgemachten „Finkenburgspezialitäten“ in unserem gemütlichen Biergarten an. (Biergartenbetrieb bei schönem Wetter täglich ab 17 Uhr)

Am **Wochenende und an Feiertagen** halten wir zusätzlich hausgebackene Kuchen, Eisbecher und eine Vielzahl köstlicher Kaffeekreationen bereit. Freitag und Samstag Abend servieren wir bis 1 Uhr leckere Cocktails – natürlich auch alkoholfrei.

An **Sonn- und Feiertagen** servieren wir Ihnen verschiedene Bräten, Thüringer Klöße, Semmelkloß und hausgemachtes Blaukraut, Wirsing und mehr.

Für unsere kleinen Gäste wird **Märchenhaft** aufgetischt (lasst euch überraschen)



CULINARIUM
Atmosphera



CULINARIUM
Atmosphera

Feierlichkeiten

Zu Ihren Feierlichkeiten können Sie Ihre Gäste mit einem unserer „Motto-Buffets“ überraschen. Passend dazu dekorieren wir natürlich auch Raum und Tische. Sie äußern Ihre Wünsche - Wir kümmern uns um den Rest und sorgen dafür, dass Ihre Feier bei uns ganz individuell und Einzigartig sein wird.

Buffettes

Rennsteigspezialitäten - Buffett
70er/ 80er Jahre - Buffet
Mediterran - Fränkisches - Buffet
Original „Kaltes Buffet“
Vegetarisch/ Veganer - Buffet
Kloß - Buffet
Spezialitäten vom Grill und aus der Pfanne
Frühstücks - Buffet
Brunch - Buffet
Fränkische Spezialitäten - Buffet
Fisch und Meeresfrüchte - Buffet
Kindergeburtstags - Buffet

oder je nach Jahreszeit:

z.B. Frühlings-, Sommer-, Herbst-, oder Winterspezialitäten
Weihnachtsspezialitäten - Buffet
Halloween - Buffet
Kirchweihsspezialitäten - Buffet
Faschings - Buffet
Wildkräuter - Blütenbuffet

Individuelle Events

Wir bieten Ihnen für Ihre...:

Familienfeiern - Hochzeiten - Geburtstagsfeiern - Taufe
Konfirmation/ Kommunion/ Firmung - Schuleinführungsfeier
Klassentreffen - Jahrestage - Familientreffen - Firmenjubiläen
Tagungen/ Seminare - Trauerfeiern - Weihnachtsfeiern

... nicht nur ausreichend Platz für **bis zu 300 Personen** in wunderschönem Ambiente, sondern auch den perfekten Rahmen mit individueller Dekoration auf Ihren Anlass oder die Jahreszeit angepasst.



STEAK

Wer auf Steaks besonderer Art steht - nachhaltig, qualitativ hochwertig produziert - ist bei uns richtig.

Die zarte Versuchung, Reifung für Geschmack und Zartheit - eine tolle Kruste, saftig und zart. So sollte ein Steak sein.

BISTECCA TAGLIATA DI MANZO

Premium Angussteak vom Grill in Scheiben mit Kräuterpesto, Balsamico-crema auf mediterranem Gemüse

BISTECCA ALL PERA E GORGONZOLA

premium angussteak mit birnenscheiben und Gorgonzola überbacken, dazu Kroketten oder Pommes

BISTECCA ALLA GRIGLIA

Premium Angussteak wahlweise mit Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Sauce de Paris, dazu Country-Potatoes

SURF AND TURF

Premium Angussteak gespickt mit drei Riesengarnelen, dazu Arangini (panierter Tomatenreis)

ALLE STEAKS MIT BEILAGENSALAT!





STEINOFENPIZZA

Knusprig, kross und einfach lecker! Eine gute Steinofenpizza versetzt Sie ins Italien-Urlaubsgefühl. Ab jetzt müssen Sie dafür nicht weit weg fahren. Einmalig in unserer Region nur bei uns Original - Steinofenpizza.

GENDANT FACCUS

et laborernam repel invendi sitibus aperum ipitasin nobitas

PERUPTAS

sinvendicias apietur itioreptat est, eum susandisse nemolenit

QUISICIA EPERORE SSEQUOSTE

rerchic aborum nonsedio. Beatem dolla peles sedigni mporemo

LLORERESE

poraepernati totatest lautemque om mossi nonsequae

OMNIENDIT, ODIC

test aci si arum cptati conserum nos ullorenimet qui nosserit

*Habus are factude postem tabus, intre tro ego me nequitis
hos et ponsult oriciis esidet coni sum Rommo unihina, ser-
feciam iptis, quit a im hocupio, publi patum ut opondamdi-*



INSALATE

Für jeden Geschmack und alle Jahreszeiten - bei uns werden Sie auf der Suche nach klassischen und neuen Kreationen gleichermaßen fündig. Ob als erfrischende Beilage oder als sättigende Hauptmahlzeit - frisch und knackig mit hausgemachten Dressingvariationen.

INSALATA PECORINO

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Schafskäse

INSALATA MARE

Meeresfrüchte auf Salatbett an Olivenöl-Balsamico-crema

INSALATE CHEF

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Ei, Vorderschinken, Thunfisch und Käse

INSALATE TONNO

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Thunfisch

INSALATE POLLO

gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen

INSALATE DI MANZO

gemischter Salat mit Rinderstreifen

FISCH - PESCE

MERLUZZO ALL SUGO

Kabeljau in Tomaten-Salzzitronen Sugo, dazu Pizzabrot

SALMONE ALLA VENEZIANA

gegrillte Lachsfillet in Zitronen-Orangensauce, garniert mit frisch gebratenen Gemüse, dazu zwei Bruschetta

CALAMARI ALLA LIVORNESE

Tintenfisch mit Oliven, Kapern, Knoblauch und Oregano in Tomatensauce

SCAMPI GRIGLIA

Neun Riesengarnelen gegrillt in Olivenöl, Knoblauch-Zitronenvignette, dazu Arancini und Aioli

SYMPHONICA DI MARE

Vielerlei aus gegrilltem Lachs, Kabeljau, Calamari und Scampi, dazu Tomatenreis und Aioli



R

CULINARIUM
Atmosphera

VORSPEISEN

Ohne landestypische Vorspeisen kann man sich die mediterrane Küche nicht vorstellen. Auch wir sind dieser Einstellung und kreieren für Sie eine Vielfalt an typischen Antipastigerichten.

FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchte auf Salatbett mit Balsamico-Dressing und Knoblauchbaguette

CARPACCIO DI FILETTO

Dünne Rinderfiletstreifen mit Olivenöl-Balsamico an Kirschtomaten-Rucola und Parmesan, dazu Baguette

CAPRESE DI BUFFALO

Büffelmozzarella auf Salatbett mit Tomatenscheiben an Olivenöl-Balsamico, dazu Pizzabrot

BRUSCHETTA POMODORE

Drei Baguettescheiben belegt mit Würfeltomaten in Zwiebel-Knoblauch-Basilikum zubereitet

VERDURA MEDITERRANE

gebratene mediterrane Gemüse auf Aioli

SIGARA BÖREG

Teigröllchen gefüllt mit Schafskäse an Knoblauchdip

ATMOSPHERA SYMPHONIA

Eine Auswahl von allen Vorspeisen für zwei Personen

NACHSPEISEN

Abgerundet wird die mediterrane Küche mit einer Vielfalt an Desserts. Ein muss dabei: landestypische Süßspeisen wie Pano Cotta, Tiramisu und Schoko - Soufflée

GENDANT FACCUS

et laborernam repel invendi sitibus aperum ipitasin nobitas

PERUPTAS

sinvendicias apietur itioreptat est, eum susandisse nemolenit

QUISICIA EPERORE SSEQUOSTE

rerchic aborum nonsedio. Beatem dolla peles sedigni mporemo

LLORERESE

poraepernati totatest lautemque ommissi nonsequae

OMNIENDIT, ODIC

test aci si arum cuptati conserum nos ullorenimet qui nosserit

Habus are factude postem tabus, intre tro ego me nequitis
hos et ponsult oriciis esidet coni sum Rommo unihina, ser-
feciam iptis, quit o im hocupio, publi patum ut opondamdi



PASTA SPECIALE

Wir präsentieren Ihnen köstliche Pastaideen, erlesen, raffiniert, authentisch, landestypische und frisch zubereitet.

TAGLIATELLE SALMONE

Frische Bandnußeln mit Lachsstückchen und Kirschtomaten in Rosésoße

TAGLIATELLE DUETT (VEGETARISCH)

Ein Duett aus grünen und weißen Bandnußeln mit Gemüse in Olivenöl geschwenkt, garniert mit Rucola und Parmesan.

PAPERDELLA SCAMPI

Breitbandnußeln mit Garnelen und Kirschtomaten in Weißweintomatensoße

FAGOTTE PERA

Nudeltaschen in Bon-Bon-Form gefüllt mit Birnen-Ricotta in Gorgonzolasoße

SPAGHETTI AGLIO E PEPPEROCINO

Spaghetti mit Kirschtomaten und Olivenscheiben in Knoblauch-Olivenöl geschwenkt. Auf Wunsch scharf mit Pepperocino.

SPAGHETTI MARINARA

Spaghetti mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce

SPAGHETTI GAMBERETTI

Spaghetti mit Garnelen, Kirschtomaten und Knoblauch in Olivenöl geschwenkt im Parmesan-Nest

PENNE ALL ARRABIATA

Rohrnußeln mit Kirschtomaten, Olivenscheiben und Knoblauch in einer pikanten Tomatensauce

PENNE PASTICIATA

Rohrnußeln mit Schinken und Champignons in Hackfleisch-Sahnesauce

LASAGNE

Nudelplatten beschichtet mit Hackfleischsauce und Beschamelsauce mit Mozzarella überbacken

PENNE ALL FORNO

Rohrnußeln in Hackfleischsauce überbacken mit Käse

CANNELONI SPINACI

Teigplatten gefüllt mit Spinat und Ricotta in Tomatensauce mit Käse überbacken

VERDURA ALL FORNO

Mediterrane Gemüse in Tomaten- und Knoblauchssoße mit Käse überbacken



CULINARIUM
Atmosphera

KLÖSSE

Ein Sonntag ohne Klöße, verlöre viel von seiner Größe!

Was wäre unsere Küche ohne die schönste runde Sache der Welt? Der Kloß steht so hoch in der Essens-Gunst aller Franken und Thüringer, dass ein Tag wöchentlich nicht ausreicht, um die kultige Kartoffelkugel in all ihren Facetten zu genießen. Deshalb finden Sie nicht nur an Sonn- und Feiertagen, sondern auch mehrmals wöchentlich frisch gekochte Klöße auf unserer Mittagskarte.

Egal ob original Thüringer, Coburger Rutscher, Baumwollene-, Stärken-, Halbseidene-, Seidene-, Schlesische-, Bayrische-, Grüne-, oder Faule-Weiber Klöße - wir kennen und kochen sie alle.

Nicht zu vergessen noch all die leckeren Semmel-, Brezen-, Mehl-, Gries-, Hefe-, Kräuter-, Quark-, Leber-, Speck-, Mehl-, Gries-, Hefe-, Kräuter-, Quark-, Leber-, Speck- und Spinatklöße/ Knödel.

Ob herhaft oder als Süßspeise, ob als Beilage oder zum Nachtisch.

Der Kloß ist hier bei uns Grundnahrungsmittel und Gourmetspeise zugleich - ein Genussobjekt, das seines gleichen sucht. Nicht umsonst gilt er als heimliches Nationalgericht der Franken und Thüringer, das alle Genießer über (Landes-) Grenzen hinaus vereint.



CULINARIUM
Atmosphera

BIERGARTENKARTE (Ausschnitt)

RENNSTEIG-BROTZEIT

Zart geräucherter Schinken und Salami vom heimischen Wild, Wurst vom Hochlandrind, hausgemachte Butter und frisch gebackenes Holzofenbrot.

GEMISCHTE BROTZEITPLATTE (2 PERSONEN)

Salami und Schinken vom heimischen Wild, Wurst vom Hochlandrind, hausgemachter Quark, Kochkäse, Frischkäse und Butter, frisch gebackenes Holzofenbrot

VEGETARISCHE BROTZEITPLATTE (2 PERSONEN)

Hausgemachter Quark, Kochkäse, Frischkäse, eingelegter Käse, Butter und frisch gebackenes Holzofenbrot.

VEGANE BROTZEIT

Verschiedene hausgemachte Aufstriche, hausgemachte vegane Butter und frisch gebackenes Holzofenbrot.

WURSTSALAT

Mit frisch gebackenem Holzofenbrot und hausgemachter Butter

SÜLZE MIT MUSIK

Mit frisch gebackenem Brot und hausgemachter Butter

HAUSGEMACHTER KOCHKÄSE

Dazu frisch gebackenes Brot und hausgemachte Butter

HAUSGEMACHTER QUARK

Mit frisch gebackenem Brot



CULINARIUM
Atmosphera

SONN- UND FEIERTAGE

An Sonn- und Feiertagen servieren wir Ihnen verschiedene Bräten, Thüringer Klöße, Semmelklöße und hausgemachtes Blaukraut, Wirsing, sowie Rouladen vom Weiderind, zart geschmorten Braten vom Hochlandrind, knusprige Schäufele vom Strohschwein, Pökelbraten, Schmorbraten und Sauerbraten, verschiedene Wild- oder Geflügelspezialitäten (je nach Jahreszeit und Verfügbarkeit) und vieles mehr - jede Woche wechselnd.

Natürlich dürfen eine leckere Vorsuppe und ein abschließendes Dessert nie fehlen.



Mittagskarte (Wochenkarte)

Von Dienstag bis Samstag erwarten Sie jeden Mittag unsere typisch Fränkisch/ Thüringische „Heimatküche“. Hier vereint sich die fast vergessene, traditionelle „Wirtshausküche“ mit modernisierten, neu interpretierten Rezepten in vegetarisch/ vegan.



CULINARIUM
Atmosphera



CULINARIUM

Atmosphera

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag

Dienstag bis Sonntag 11 Uhr bis 13 Uhr Mittagstisch

Dienstag bis Sonntag 17 Uhr bis 21:30 Uhr Abendkarte

Freitag + Samstag = Cocktailabend bis 1 Uhr

Samstag + Sonntag + Feiertage ab 14 Uhr Kaffee und hausgebackene Kuchen

Bei schönem Wetter täglich Biergartenbetrieb (ab 17 Uhr)

KONTAKT

Telefon:

IM FREIZEIT- UND TOURISMUSZENTRUM STEINBACH AM WALD